

Avril / April 2018

# prime

Présenté par / Presented by



*Air Madagascar*

magazine

*Découvrir » Discover*

*12 destinations  
à l'intérieur » inside*







L'INSTANT  
**CHANEL**

6 **Edito****Mots des Partenaires »**

- 8 **Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**  
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- Ministère du tourisme**  
Ministry of Tourism
- 9 **ADEMA**
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**  
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- WWF - World Wild Fund For Nature**
- Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagscar**  
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar
- 10 **CTM - Confédération du Tourisme de Madagascar**  
CTM-Confederation of Tourism of Madagascar
- MNP - Madagascar National Parks**
- ONE - Office National pour l'Environnement**  
ONE - National Office for the environment
- TOP MADA - Association des Tours Opérateurs Réceptifs Professionnels de Madagascar**  
TOP MADA - Association of Professional Tour Operators of Madagascar

**Actus / News »**

- 12 **BODA Narijao, nouveau Président de l'Office National du Tourisme de Madagascar**  
BODA Narijao, new President of the National Tourist Office of Madagascar
- 30 **Musée de la photographie**  
Museum of photography
- 32 **Le Festival Libertalia 2018**  
Libertalia Festival 2018

**Food & Drink »**

- 16 **Art Culinaire: Romazava, plat réservé à la royauté**  
**Culinary Arts:** Romazava, a dish reserved for royalty
- 17 **DZAMA : Cocktail du mois: PICK RUM UP**  
DZAMA : Cocktail of the month: PICK RUM UP
- 18 **Art Boisson : Veromanitra: la plante magique au goût de citron de la grande Ile**  
**Lifestyle Drinks :** Veromanitra:the magical lemongrass plant of the big Island

**Interviews »**

- 20 **Rootsikalo**  
**Vivre de la musique**  
Live for the music
- 22 **Elifiot**  
**L'étoile montante de la musique tropicale**  
The rising star of tropical music
- 24 **Tiharea**  
**Défendre et diffuser nos richesses culturelles**  
Promote and disseminate our cultural riches
- 26 **Tojo "Prototype"**  
**Peintre aérographiste**  
Airbrush painter
- 27 **Jackson Randriamaro**  
**Chef**
- 28 **Njakasoa Fetraharilala**  
**Photographe**  
Photographer

**Histoire / History »**

- 34 **L'origine du peuple Bara**  
The origin of the Bara people

**Technologie / Technology »**

- 36 **Les nouvelles Technologies au service de la sécurité**  
New Technologies for security

**Health & Beauty »**

- 38 **Les Calcus Rénaux : La Lithotritie pour traitement**  
Kidney Stones : Lithotripsy for treatment
- 40 **Plante médicinale : l'Aferontany**  
Medicinal plant : Aferontany
- Fitness, musculation: les erreurs à éviter**  
Fitness, bodybuilding: mistakes to avoid

**Fashion »**

- 42 **Découvrez la beauté des tresses sakalava**  
Discover the beauty of sakalava braids
- 44 **Elégant en Akanjobe**  
Elegant in Akanjobe





## Culture »

- 46 **Danse : Alalaosy : Quand danse et geste du quotidien fusionnent**  
Dance : Alalaosy : when dance and daily gestures fuse
- 48 **Musique : La Sodina ou la flûte malgache**  
Music : The Sodina, a malagasy flute
- 50 **Tradition : Fifagnotsafana: un bonjour qui n'est pas si simple**  
Tradition : Fifagnotsafana: a hello that is not so simple
- 52 **Artisanat : La pierre de Mantasoa: une beauté pure et authentique**  
Crafts : Mantasoa stone: pure and authentic beauty
- 54 **Métier : Les défis d'un coach sportif**  
Profession : The challenges of a sport coach
- 55 **Mada faune : La tortue verte, une richesse en danger!**  
Mada wildlife : The green turtle, endangered!
- 56 **Mada flore / Mada flora : Alluaudia ascendens**

## Air Madagascar »



- 60-69 **Pages Spéciales Air Madagascar**  
Air Madagascar special pages

## Grand Dossier / Feature Story »

- 70-75 **Activités : Karting: allons faire un tour!**  
Activities : Karting: Let's go for a ride!



## Destinations »

- 76 - 78  
**Calme et sérénité à Kimony**  
Calm and serenity in Kimony
- 80 - 82  
**Nosy Kalakajoro**
- 84 - 86  
**Tsinjoriake**
- 88 - 90  
**Joffre ville : Une ville musée, témoin du passé**  
Joffre ville : A museum city, witness the past
- 92-94  
**Mahajanga : La cité des fleurs**  
Mahajanga : The city of flowers
- 96 - 98  
**Bobangira : Une réserve riche en faune et flore**  
Bobangira : A reserve rich in flora and fauna
- 100 - 102  
**Visitez le Palais Royal de Vohipeno**  
Visit the Royal Palace of Vohipeno
- 104 - 106  
**Osez la pureté d'Ambodionoka**  
Purity of Ambodionoka
- 108 - 110  
**Ambohidratrimo**
- 112 - 114  
**Mandraka : La route sinueuse aux mille surprises**  
Mandraka : The winding road with a thousand surprises
- 116 - 118  
**Varappe dans la vallée de Tsaranoro**  
Rock climbing in Tsaranoro Valley



# Edito

## 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

### Lead Design

Jon HARRISON (London)

### Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY  
Benjamin RAMANANARIVO  
design@primemedia.international

### 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

Cover photo © : OFFICE NATIONAL DU  
TOURISME DE MADAGASCAR - ONTM

**R**etrouvez 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](http://www.primemedia.international)

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

Toute l'équipe de Prime vous souhaite une excellente année pour 2018.

Avec nos meilleures salutations,

**E**very 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](http://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](mailto:welcome@primemedia.international)

The entire Prime team wishes you a wonderful start to a great 2018.

With our best regards,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

Scan QR code to see the online version



## Partenaires / Partners



# NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA  
MADAGASCAR



**A WHOLE PRIVATE ISLAND  
Just for You and your Guests!**

incentives | seminars | weddings | private parties



[contact@nosysaba.mg](mailto:contact@nosysaba.mg)  
[www.nosysaba.mg](http://www.nosysaba.mg)





# MCPASP

Ministère de la Culture, de la Promotion de  
l'Artisanat et de la Sauvegarde du Patrimoine

Ministry of Culture, Promotion of  
Handicraft and Heritage Preservation

En ce mois d'Avril, nous nous acheminons progressivement vers la fin de la saison cyclonique, avec son cortège de catastrophes de toutes sortes : inondations, éboulements de terrain, destructions d'infrastructures etc... Dans ces circonstances, un adage bien de chez nous devrait toujours trouver sa pleine concrétisation : « Trano atsimo sy avaratra, ka izay tsy mahalen-kialofana », en traduction libre : « on s'abrite des intempéries chez le voisin, dont la maison est bien au sec ».

Cette solidarité dans les épreuves nous l'avons aussi pleinement vécue lors de la disparition de Tsilavina RALAINDIMBY, journaliste, communicateur et surtout éminent homme de culture, et fervent promoteur de l'authenticité culturelle Malgache. Les générations à venir devront tirer profit de son exemple édifiant.

Jean Jacques RABENIRINA  
Ministre

In this month of April, we are progressively moving towards the end of the hurricane season, with its procession of disasters of all kinds: floods, landslides, destruction of infrastructures etc ... In these circumstances, a saying well known to us should always find its full realisation: "Trano atsimo sy avaratra, ka izay tsy mahalen-kialofana", loosely translated: "We shelter from bad weather at our neighbour, whose house is dry".

This solidarity, in challenging times, we have also fully experienced during the disappearance of Tsilavina RALAINDIMBY, journalist, communicator and above all, eminent man of culture, and fervent promoter of Malagasy cultural authenticity. Future generations will have to take advantage of his inspiring example.

Jean Jacques RABENIRINA  
Minister



# Ministère du Tourisme

# Ministry of Tourism

L'année 2018 devrait être la confirmation de la croissance, au niveau du Tourisme, que nous avons enregistrée ces deux dernières années.

Les touristes qui visitent notre Île voudront VOIR, MANGER et ACHETER. Toutes les régions de Madagascar doit, de ce fait, être sensibilisées afin que ces trois points soient expérimentés par chaque touriste, que cela soit de qualité, et surtout, que cela reflète l'identité spécifique à chaque région.

Nous avons tellement à offrir avec notre nature 5 étoiles, qu'il est normal que de nombreuses grandes marques internationales de l'hôtellerie soient actuellement en prospection et envisagent d'investir, les prochains mois, dans notre belle Île.

Que vous soyez Étrangers ou Malgaches, expérimentez l'Île Trésor !

Bonne lecture !  
Roland RATSIRAKA

The year 2018 is expected to be confirmation of growth, at Tourism level, that we have recorded over the past two years.

Tourists visiting our island will want to SEE, EAT and BUY. All regions of Madagascar must, therefore, be more aware so that these three points are experienced by each tourist, that it is of quality, and especially, that it reflects the identity specific to each region.

We have so much to offer with our 5-star nature, that it is normal that many major international brands from the hotel industry are currently prospecting and are planning to invest in the next few months in our beautiful island.

Whether you are foreign or Malagasy, experience the Treasure Island!

We hope you will enjoy reading this edition!  
Roland RATSIRAKA



## ADEMA

Aéroports de Madagascar  
Airports of Madagascar

Avec la concrétisation du partenariat stratégique entre Air Austral et Air Madagascar apparaissent des nouvelles perspectives en matière d'évolution du transport aérien, notamment en ce qui concerne non seulement le réseau domestique, mais aussi les dessertes régionales à partir des aéroports gérés par ADEMA, comme Toliara ou Taolagnaro. Pour peu que les autorités compétentes apportent leur contribution pour qu'ADEMA puisse disposer des moyens qui lui reviennent, cette dernière est en mesure de relever le défi d'offrir les infrastructures nécessaires pour de tels projets, dans l'intérêt de tous. Elle en a l'expérience et la compétence.

With the realisation of the strategic partnership between Air Austral and Air Madagascar appears new perspectives in the evolution of air transport, particularly as regards not only to the domestic network, but also the regional services from the airports managed by ADEMA, as Toliara or Taolagnaro. If the competent authorities are contributing so that ADEMA can have the resources it deserves, the latter can meet the challenge of providing the necessary infrastructure for such projects, in the interest of all. They have the experience and the skill.

**ANDRIAMIHAFY Herison**

Directeur Général >> General Manager



## WWF

World Wide Fund For Nature

« Mitsitsy mba haharitra ». Economisons pour que ça dure, utilisons les foyers économes ! C'est le message fort que WWF veut lancer cette année pour inviter la population malgache à contribuer à sauver la forêt de Madagascar en utilisant dans leur quotidien des « fatana mitsitsy » qui économisent jusqu'à 50% la consommation de charbon ! Et vu que que l'acheminement de ces foyers économes n'est pas toujours évident dans certaines parties de l'île, un crowdfunding est lancé afin de financer l'envoi d'éco-foyers autour des forêts des Hautes Terres du Nord de Madagascar.

"Mitsitsy mba haharitra". To make it last, let's use energy efficient homes! This is the strong message that WWF wants to launch this year to invite the Malagasy people to help save the forest of Madagascar by using "fatana mitsitsy" in their daily lives, which saves up to 50% of coal consumption! And since it is not always easy to transport these energy-efficient homes in certain parts of the island, a crowdfunding campaign has been launched to finance the sending of eco-homes around the forests of the Northern Highlands of Madagascar.

**Tiana Ramahaleo,**

Directeur de conservation >> Director of conservation



## ONTM

Office National du  
Tourisme de Madagascar  
The National Tourist Office  
of Madagascar

Le nouveau Conseil d'Administration de l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM) mis en place le 20 février 2018, m'a élu Président pour un mandat de deux ans. C'est un privilège et un honneur pour moi d'être à la tête de cet organe en charge de la promotion de la destination Madagascar. Durant mon mandat, j'ambitionne en conjugaison avec les forces de tous les acteurs du secteur de faire de notre Grande île l'une des destinations émergentes en Afrique Subsaharienne et une destination de référence dans l'Océan Indien en matière de tourisme durable. Parmi nos priorités figurent la recherche et la mise en place de ressources financières suffisantes et pérennes dignes de cette honorable Mission de l'ONTM et le renforcement des capacités des membres dont les Offices Régionaux du Tourisme font partie intégrante.

The new Board of Directors of the National Tourism Office of Madagascar (ONTM) set up on February 20, 2018, have elected me President for a two-year term. It is a privilege and an honour for me to be at the head of this body in charge of promoting Madagascar as a destination. During my tenure, I look forward to working with the strengths of all contributors in the sector to make our Big Island one of the emerging destinations in Sub-Saharan Africa and a reference destination in the Indian Ocean for sustainable tourism. Among our priorities are the research and the establishment of sufficient and sustainable financial resources worthy of this honourable Mission of the ONTM and the capacity building of the members of which the Regional Offices of Tourism are an integral part.

**BODA Narijao - Président du Conseil d'Administration >> Chairman**



## FHORM

Fédération des Hôteliers et  
Restaurateurs de Madagascar  
Federation of Hotel and  
Restaurant Associations of Madagascar

Madagascar, une destination à visiter en plusieurs fois. Vous êtes la seule personne qui savez ce qui est le mieux pour vous. Et si vous ne savez pas encore quoi faire, attendez que cela arrive. En attendant, profitez de mon pays. Madagascar émerge sûrement de son statut de diamant brut pour devenir un véritable joyau. Je pense que le moment est venu et que cela va en crescendo. La nourriture et la culture de notre pays sont très fortes et sont facilement intégrées dans la conception touristique. Madagascar a tant d'atouts naturels - les gens, la nourriture, la beauté naturelle, les lémuriens, les baobabs, les vanilles, le rhum, un littoral varié et la capacité d'offrir beaucoup d'expériences. La répétition et la multiplication des visites augmenteront sûrement parce qu'il faut du temps pour tout voir. Et il faut tout voir, ça vaut le coup, croyez-moi!

Madagascar happens to be a repeated visit destination. You are the only person who knows what's best for you. And if you don't know what to do yet, wait until you do. In the meantime, bask in your awesomeness in my country. Madagascar is surely emerging from its diamond-in-the rough status to become a true gem. I think the right time is coming and it will only continue to grow. The country's food and culture are very strong and could easily be brought into the tourism design. Madagascar has so many natural assets - the people, the food, the natural beauty, the lemurs, the baobabs, the vanillas, the rum, a varied coastline and the ability to offer a lot of experiences. Repeating journey visitors will sure increase because it takes time to see it all. And you have to see it all, its worth it, believe me!

**Tiana RAVELOJAONA - Présidente >> Chairwoman - Mail : fhorm@moov.mg**



**CTM**

Confédération du  
Tourisme de Madagascar

La Confédération du tourisme est une association à vocation économique. Fondée sur les valeurs de bonne gouvernance, de transparence, elle FÉDÈRE les acteurs privés de l'industrie du tourisme et veut améliorer l'environnement des affaires afin que le tourisme soit reconnu en tant que secteur clé, contribuant activement au développement économique et social de Madagascar. Dans cette optique, l'accent sera mis sur le renforcement de la compétitivité dans le secteur, ce qui signifie la promotion des corps de métiers, le développement de partenariats stratégiques et opérationnels nationaux et internationaux pour la mise aux normes des niveaux professionnels et des produits touristiques.

The Confederation of Tourism is an association with economic vocation. Based on the values of good governance, transparency, it FEDERATES the private contributors of the tourism industry and wants to improve the business environment so that tourism is recognised as a key sector, actively contributing to the economic and social development of Madagascar. With this in mind, the focus will be on strengthening competitiveness in the sector, which means promoting trades, developing strategic and operational, national and international partnerships to raise the standard of level of professionals and tourist products.

Patrice RAOULL

Président du Conseil d'Administration >> Chairman of the Board of Directors



**mnp**

Madagascar National Parks

Le Parc National d'Andohahela est situé à l'extrême sud de Madagascar, à 40 km au Nord-Ouest de Fort Dauphin. Ce parc terrestre, classé site patrimoine mondial abrite une forêt dense humide, malgré sa proximité avec le Tropique du Capricorne. Ce qui lui confère un caractère unique et rare, au niveau national et mondial. Si vous êtes à la recherche d'une destination nature, dotée de paysages grandioses et d'une faune et flore abondantes, vous êtes au bon endroit!

Partez à la découverte de ces écosystèmes, qui font la renommée du Parc National d'Andohahela. N'hésitez pas à demander tout renseignement auprès des agents de Madagascar National Parks.

The Andohahela National Park is located in the extreme south of Madagascar, 40 km north-west of Fort Dauphin. This terrestrial park, a classified world heritage site shelters a humid dense forest, in spite of its proximity with the Tropic of Capricorn. This gives it a unique and rare character, nationally and globally. If you are looking for a nature destination, endowed with magnificent landscapes and abundant fauna and flora, you are at the right place!

Discover the ecosystems that make Andohahela National Park famous. Do not hesitate to ask for any information from Madagascar National Parks agents.

RARIVOHELISON Hajamihamina

Directeur Marketing et Partenariat, Madagascar National Parks  
>> Marketing and Partnership Director



**ONE**

Office National pour  
l'Environnement

National Office for  
the Environment

La richesse en biodiversité de notre île, classé hotspot vous invite à apprécier la nature et associer santé et environnement. Cette biodiversité fournit de nombreux services écologiques pour le pays et procure les moyens de subsistance pour une grande partie de la population. Outre le potentiel d'écotourisme, qu'elle procure à travers les activités de loisir comme les randonnées, les trekking, ...etc., notre biodiversité, particulièrement notre flore regorge de ressources utilisées en santé verte. En effet, les produits naturels ont toujours été utilisés en médecine traditionnelle. Grâce aux vertus des huiles essentielles et des plantes médicinales, vous pouvez exaucer votre tendance « bio et nature » tout en prenant soin de votre santé.

The biodiversity of our island, classified hotspot, encourages you to appreciate nature and combine health and environment. This biodiversity provides many ecological services for the country and provides livelihoods for a large part of the population. In addition to the ecotourism potential that it provides through leisure activities such as hiking, trekking, etc., our biodiversity, particularly our flora is full of resources used in green health. Indeed, natural products have always been used in traditional medicine. Thanks to the virtues of essential oils and medicinal plants, you can fulfill your organic and natural tendency while taking care of your health.

Dorothee RABEMANANJARA

Directeur de la Qualité et de la Communication  
>> Director of Quality and Communication



**TOP MADA**

Association des Tours Operateurs Réceptifs  
Professionnels de Madagascar

Association of Professional Tour  
Operators of Madagascar

27 ans d'existence – 27 ans d'expérience pour vous faire découvrir Madagascar et partager notre passion pour « l'île continent ». Les Tours Operateurs Réceptifs ambitionnent de positionner Madagascar parmi les destinations touristiques les plus prisées. Nous concevons et créons des voyages dans toute l'île en combinant divers produits touristiques soigneusement sélectionnés afin de répondre aux exigences de la clientèle internationale. Avec nos longues années d'expérience et de connaissance du terrain, surtout notre passion de partager avec vous la beauté de Madagascar, les Tours Operateurs Malgaches vous offrent une véritable plus value, sérénité et sécurité pour un voyage unique et inoubliable à Madagascar.

27 years of existence - 27 years of experience to help you discover Madagascar and share our passion for "the continent island". The Association of Professional Tour Operators aim to position Madagascar among the most popular tourist destinations. We design and create trips throughout the island by combining various carefully selected tourist products to meet the requirements of international clientele. With our many years of experience and local knowledge, especially our passion to share with you the beauty of Madagascar, Malagasy Tour Operators offer you real added value, serenity and security for a unique and unforgettable trip to Madagascar.

Hely RAKOTOMANANTSOA

Présidente TOP Madagascar >> Chairwoman

En  
déplacement

Roaming  
PASS VOYAGE

Être joignable  
ailleurs comme ici



Vous êtes en abonnement ?

Gardez le contact et restez connecté même à l'étranger en souscrivant aux forfaits Roaming de Orange Madagascar.

Appelez le #111#



Vous rapprocher  
de l'essentiel



## ***BODA Narijao, nouveau Président de l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM)***

Lors de son Assemblée Générale du 20 février 2018 à l'INTH Ampefiloha, un nouveau Conseil d'Administration de l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM) a élu Monsieur Narijao BODA, PCA de l'association pour un mandat de deux ans. Il succède ainsi à Monsieur Joël RANDRIAMANDRANTO qui arrivait au terme de son mandat. Le nouveau PCA de l'ONTM a accédé au poste de PCA de l'Office Régional du Tourisme de Nosy Be en janvier 2016 et est administrateur de l'ONTM depuis cette période.

BODA Narijao est diplômé d'une licence en gestion des activités touristiques (2007), d'un master en management des activités touristiques et d'un master 2 en aménagement du territoire (2009), obtenus à l'Ecole Universitaire de Management de Saint-Denis La Réunion.

Après un parcours par les groupes ACCOR et APAVOU à La Réunion (dont la direction d'une structure hôtelière de 230 chambres en 2009), il est revenu à Madagascar mettre son expérience au profit de son pays. Il est aujourd'hui gérant-propriétaire de la maison d'hôtes Home Sakalava à Nosy Be.



Photos © : ORTNB

## ***BODA Narijao, new President of the National Tourist Office of Madagascar (ONTM)***

At its General Assembly of 20 February 2018 at INTH Ampefiloha, a new Board of Directors of the National Tourism Office of Madagascar (ONTM) elected Mr. Narijao BODA, PCA of the association for a two-year term. He succeeds Mr. Joël RANDRIAMANDRANTO, who was coming to the end of his term. The new PCA of the ONTM acceded to the position of PCA of the Regional Tourist Office of Nosy Be in January 2016 and has been a director of the ONTM since that time.

BODA Narijao graduated with a degree in tourism management (2007), a master's degree in Tourism Management and a Master's Degree in regional planning (2009), obtained at the Ecole Universitaire de Gestion de Saint-Denis Reunion.

After a trip to the ACCOR and APAVOU groups in Reunion (including the management of a hotel structure of 230 rooms in 2009), he returned to Madagascar to put his experience to the benefit of his country. He is now owner-manager of the Home Sakalava guest house in Nosy Be.

OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE MADAGASCAR >> NATIONAL OFFICE OF TOURISM OF MADAGASCAR

IBG 29 C - Antsahavola 101-Antananarivo

Tél. + 261 20 22 661 15 | Mob. + 261 34 02 661 15 | Fax : + 261 20 22 660 98 | [ontm@moov.mg](mailto:ontm@moov.mg) | [www.madagascar-tourisme.com](http://www.madagascar-tourisme.com)

**UN MONDE,  
UNE SIM.**

[www.africa.airtel.com/madagascar](http://www.africa.airtel.com/madagascar)



**+ de 400**

**PARTENAIRES DANS LE MONDE\***

**20 PAYS ONE AIRTEL\*\***

Rendez-vous dans notre Shop à l'aéroport Ivato  
ou contactez [121@mg.airtel.com](mailto:121@mg.airtel.com) pour plus d'infos.

*Hennessy*  
**Café**

RESTAURANT • CAFE • BAR • LOUNGE

EX-DHL Ivandry  
Tél. : +261 34 11 420 71

  
**le kawa**  
COFFEE & BAKERY

Tanà 2000 Ankorondrano  
Tél. : +261 34 20 130 40

*Canela*  
Bistronomie - Bar Lounge - Traiteur

Antsahavola  
Tél. : +261 32 03 060 05

  
**Villa Pradon Antanimena**  
Tél. : +261 34 11 043 56

*Joyeuses*  
*Pâques*

*4 Ambiances*  
*4 Goûts*



hello





Bague en or blanc avec aigue-marine, diamants et saphirs roses



## LUMIÈRE SUR L'AIGUE-MARINE

Les aigues-marines utilisées en joaillerie se doivent d'être pures. Leur couleur est d'autant plus recherchée lorsqu'elle est d'un bleu soutenu, elle est alors appelée " Santa Maria " .

Jadis, on l'imaginait surgie des flots comme une offrande laissée par les Dieux de l'océan, Poséidon, Triton et autres néréides. La réalité est plus magique encore que la mythologie car les aigues-marines, couleur des vagues, naissent dans les profondeurs de la Terre. La teinte de cette gemme fait qu'elle a été utilisée comme talisman par les marins.

Symbole de fidélité entre jeunes mariés, c'est un cadeau censé leur garantir un mariage heureux.

Depuis près d'un siècle, Madagascar est un producteur réputé pour la haute qualité de ses aigues-marines. Chez Morebelli, vous trouverez toujours une sélection des plus belles aigues-marines de Madagascar.

# MOREBELLI

---

## JOAILLIER

La Cour Carrée - Tana Waterfront - Madagascar  
[www.morebelli.com](http://www.morebelli.com) - +261.32.07.755.11 - +261.32.05.888.80

ART CULINAIRE



CULINARY ARTS



l'histoire veut que le romazava (bouillon clair) fasse partie des sept plats royaux « hanim-pitoloha ». Son origine remonte à l'époque du Roi Andriambelomasina en 1700, grand-père du Roi Andrianampoinimerina (1745 – 1810).

Selon les mœurs, la provenance du romazava viendrait du vary amin'anana (riz aux brèdes), un des plats typiques de Madagascar. Durant le règne de Andriambelomasina, on avait pour habitude de lui faire servir du « vary amin'anana ». Après avoir cuit le riz aux brèdes, avec les restes de la marmite, les conseillers du roi ont ordonné de la remplir d'eau et de mettre du sel. Le vary amin'anana était devenu du bouillon légèrement clair d'où son appellation « romazava ». Le roi l'appréciait tellement, que le plat est devenu est un des « sept plats royaux ». A l'époque ce plat était réservé aux rois et reines. Mais au fil du temps, le romazava s'est transformé et aujourd'hui on le trouve préparé avec la viande la plus noble de Madagascar, le zébu, relevé par des brèdes mafana (anamalao).

Mais quelle que soit la région où vous vous trouvez à Madagascar, vous trouverez du romazava. Sa renommée à traverser les villes et les ingrédients peuvent varier selon la région, ou le cuisinier. Sur les côtes de l'île, à la place du zébu on mettra du poisson soit du poulet, le goût sera plus prononcé. Il peut être consommé tous les jours, avec du riz blanc. Appelé « plat national », le romazava qui était jadis destiné à la royauté est actuellement consommé par toutes les tables malgaches.

# Romazava

Plat réservé à la royauté

A dish reserved for royalty

The story goes that romazava (clear broth) is one of the seven royal dishes "hanim-pitoloha". Its origin dates back to the time of King Andriambelomasina in 1700, grandfather of King Andrianampoinimerina (1745 - 1810).

According to customs, the origin of romazava comes from vary amin'anana (brede rice), one of the typical dishes of Madagascar. During the reign of Andriambelomasina, it was customary to be served "vary amin'anana". After cooking rice with brèdes, with the remains of the pot, the king's advisers ordered that it should be filled with water and to add salt. The vary amin'anana had become slightly clear broth hence its name "romazava". The king liked it so much, that the dish became one of the "seven royal dishes". At the time this dish was reserved for kings and queens. But over time, romazava has transformed and today it is found prepared with the most noble meat of Madagascar, zebu, which are raised on green vegetation (Acmella oleracea).

But whatever the region where you will be in Madagascar, you will find romazava. Its fame crosses cities and ingredients may vary by region, or chef. On the shores of the island, instead of zebu, fish or chicken is used and the taste will be more pronounced. It can be eaten every day, with white rice. Named a national dish, romazava that was once intended for royalty is currently consumed at all Malagasy tables.

Le cocktail du mois avec / Cocktail of the month with **Dzama Cocktail Café**

# PICK RUM UP

A l'occasion des fêtes de Pâques, le maître inconditionnel des cocktails « Dzama Cocktail Café » vous propose pour ce mois d'avril le PICK RUM UP.

Apéritif ou digestif, c'est un cocktail léger et pétillant.

**PICK RUM UP** caresse le palais en douceur et procure une légèreté virevoltante. Suggéré en apéritif, il se déguste également après un bon repas. Sirotez-le, vous en découvrirez toutes les saveurs.

## VIEUX RHUM 3 ANS :

Issus des crus les plus prestigieux de Madagascar et d'une maturation en fût de chêne, ce rhum déborde de saveurs tropicales. Son caractère révèle un mystère de saveurs et d'arômes qui séduira les amateurs et les connaisseurs.



For Easter, the unconditional master of cocktails "Dzama Cocktail Café" offers for this month of April the PICK RUM UP.

Aperitif or digestive, it's a light and sparkling cocktail.

**PICK RUM UP** caresses the palate sweetness and provides a twirling lightness. Suggested as an aperitif, it can also be enjoyed after a good meal. Sip it, you will discover all the flavors.

## VIEUX RHUM 3 ANS :

Made from the most prestigious crus from Madagascar and ripened in oak barrels, this rum is brimming with tropical flavors. Its character reveals a mystery of flavors and aromas that will appeal to amateurs and connoisseurs.

## Ingédients

- Vieux rhum 3 ans 5cl
- Vin mousseux 12 cl
- Citron vert 2
- Sirop de grenadine 2 cl
- Glace pilée

## Ingredients

- Vieux rhum 3 ans 5cl
- Sparkling wine 12 cl
- Lemon 2
- Grenadine syrup 2 cl
- Crushed ice

## Préparation > Preparation:



Ecraser les citrons dans le shaker à l'aide d'un pilon.

Crush the lemons in the shaker with a pestle.

1



Ajouter le vieux rhum et le sirop de grenadine.

Add the old rum and grenadine syrup.

2



Shaker énergiquement mais sans faire mousser.

Shake energetically but without lathering.

3



Déposer la glacée pilée dans une flûte à champagne. Tamiser puis verser ensuite le mélange précédemment préparé et allonger avec le vin mousseux. Décorer avec des fruits rouges.

Place the crushed ice in a champagne flute. Sift then pour the mixture previously prepared and lengthen with the sparkling wine. Decorate with red fruits.

4





ART BOISSON

*La plante magique au goût  
de citron de la Grande île*

LIFESTYLE DRINKS

*The magical lemongrass  
plant of the Big Island*

# Veromanitra

Qui ne connaît pas la citronnelle de Madagascar ou « Veromanitra » ? Cette plante herbacée est célèbre pour ses multiples vertus médicinales. Cultivée pour ses tiges, ses grandes feuilles au goût de citron et ses racines, elle est très appréciée des ménages malagasy d'abord pour l'odeur agréable qu'elle dégage mais également pour tous les bienfaits qu'elle peut apporter comme la protection du sol contre l'érosion.

Pour se préparer une tasse de « veromanitra », rien de plus simple. Il suffit de faire bouillir quelques feuilles de la plante et le tour est joué. Généralement, dans la Grande île, dame citronnelle est réputée pour être un somnifère naturel. En effet, il se dit que si l'on souhaite avoir une nuit calme et paisible, il est fortement conseillé de prendre une tasse de citronnelle bien chaude avant d'aller se coucher. Un remède très populaire auprès des Malagasy qui ont toujours favorisé la médecine naturelle.

Au-delà du sommeil, le « veromanitra » est également une boisson désaltérante qui peut se consommer froide. Mais ce qui fait surtout du « veromanitra » une star, sont ses qualités bactéricide, hypotensive, anti-inflammatoire, antifongique et insecticide. Et oui elle cache bien des mérites qui lui valent d'être reconnue à l'échelle mondiale ! Les feuilles de citronnelle infusées peuvent soigner des désordres digestifs, la grippe et les états fiévreux, les rhumatismes et les problèmes d'articulation. Dans les campagnes malagasy, mariée à d'autres plantes, le « veromanitra » est considéré comme un remède miracle et son huile essentielle est connue pour traiter certaines pathologies. Pour vous faire plaisir et faire face à vos maux, offrez-vous une tasse de « veromanitra »...

Do you know of the lemongrass of Madagascar or "Veromanitra"? This herb is famous for its many medicinal virtues. Cultivated for its stems and large lemon-flavoured leaves, it is highly appreciated by Malagasy households firstly for the pleasant smell it gives off but also for all the benefits it can bring.

To prepare a cup of "Veromanitra", nothing more simple. Just boil some leaves of the plant and you're done. Generally, in the Big Island, Lady Lemongrass is renowned for being a natural sleeping pill. Indeed, it is said that if one wishes to have a calm and peaceful night, it is strongly advised to have a cup of hot lemongrass before going to bed. A very popular remedy with Malagasy who have always favoured natural medicine.

Beyond sleep, "Veromanitra" is also a thirst-quenching drink that can be consumed cold. But what makes "veromanitra" especially a star, are its bactericidal, hypotensive, anti-inflammatory, antifungal and insecticidal qualities. And yes it hides its merits well and is worth being globally recognised ! The infused lemongrass leaves can cure digestive disorders, flu and feverish conditions, rheumatism and joint problems. In the Malagasy countryside, married with other plants, "Veromanitra" is considered a miracle cure and its essential oil is known to treat certain pathologies. To make you happy and face your troubles, treat yourself to a cup of "Veromanitra" ...



# DZAMA\*

## Madagascar

vous accueille.

C'est avec un immense plaisir que Dzama vous invite à la découverte de notre pays. Fidèle au sens de l'accueil de l'esprit « malagasy », nous vous souhaitons le meilleur des séjours et des vacances riches en saveurs.

Depuis 35 ans, nous partageons les fragrances épicées de nos terroirs avec déjà plus de cinquante produits aux arômes de vanille, de canne à sucre et des délicieux parfums de nos fruits tropicaux.

Dégustez nos produits dans vos cocktails ou punchs préférés et découvrez nos gammes Luxes et Prestiges : elles ont obtenu une reconnaissance mondiale, médailles dans les plus grands concours de spiritueux internationaux.

Bienvenue  
**Tonga soa**  
**Soava dia**  
Bon voyage



\* Sirop de canne à sucre

Za'Malagasy !

# Rootsikalo

Chanteur/Singer



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

## Vivre de la musique

Ses chansons parlent d'espoir et de société, une musique éducative dans un style à la Bob Marley. Du premier groupe « Rootsikalo », seul Tojosoa est resté. Un chanteur au grain de voix singulier et un peu rock, une couleur sonore qui ne s'oublie pas.

**Les gens connaissent ma musique mais tout le monde n'est pas au courant de mes concerts.**

## Live for the music

Their songs speak of hope and society, educational music in a Bob Marley style. Of the first group "Rootsikalo", only Tojosoa remained. A singer with a unique voice and a little rock, a colourful sound that is not forgotten.

**People know my music but not everyone is aware of my concerts.**

### Prime Media : Le passage vers la carrière solo a-t-il été difficile à gérer ?

**Rootsikalo :** Avec le groupe, nous n'étions plus sur les mêmes attentes, il était donc difficile de continuer tous ensemble. Mais repartir seul, cela n'a pas été facile. Il m'a fallu trouver de nouveaux musiciens pour les concerts. Mais avec le temps, j'ai cultivé mon indépendance, ma liberté et mon style. Je travaille toujours autour du reggae-roots, tout en essayant de nouvelles choses.

### Prime Media : Has the transition to a solo career been difficult to manage?

**Rootsikalo :** With the group, we were no longer on the same expectations, so it was difficult to continue all together. But going it alone was not easy. I had to find new musicians for the concerts. But over time, I cultivated my independence, my freedom and my style. I always work around reggae-roots while trying new things.

### Prime Media : La musique reggae n'est pas très bien vue par la société malgache. A ton avis pourquoi cette désapprobation ?

**Rootsikalo :** Les jeunes, même les plus talentueux ne sont pas connus, faute de moyen. Moi je vis de ma musique mais je n'ai pas assez d'argent pour assurer la promotion et la communication. Les gens connaissent ma musique mais

tout le monde n'est pas au courant de mes concerts. Mais jamais je ne cesserai de jouer, je ferai de la musique jusqu'à mon dernier souffle (sourire).

### Prime Media : Reggae music is not very well seen by Malagasy society. In your opinion, why this disapproval?

**Rootsikalo :** Young people, even the most talented are not known, lack of means. I live from my music but I do not have enough money to promote and communicate. People know my music but not everyone is aware of my concerts. But I will never stop playing, I will make music until my last breath (smile).

### Prime Media : Tu as fait plusieurs tournées à l'île de la Réunion et à Madagascar, quels retours as-tu du public ?

**Rootsikalo :** Quand je suis en scène, pendant les concerts, je vois que le public apprécie ma musique. Ils aiment que l'on parle d'espoir et d'éducation. Ça les change des chansons sur les cœurs brisés ! (Rires).

### Prime : You have made several tours to the island of Reunion and Madagascar, what feedback do you have from the public?

**Rootsikalo :** When I'm on stage, during the concerts, I see that the audience appreciates my music. They like to talk about hope and education. That changes on songs about broken hearts! (Laughter).

# Plus loin. Ensemble.



Investisseur cherche Entrepreneur talentueux  
pour relation ambitieuse autour d'un projet innovant.

Financer :

- ➔ Le lancement de votre nouveau projet
- ➔ Le renforcement de votre entreprise
- ➔ Le rachat d'une affaire existante

**FIARO**  
VENTURE CAPITAL  
- SINCE 1989 -

# Elidiot

## Chanteur/Singer



### L'étoile montante de la musique tropicale

Chanteur tropical originaire de la ville d'Andapa dans le nord-est de Madagascar, Elidiot commence la musique en 2013. Depuis, passion et persévérance lui ont valu le prix de l'artiste tropical de l'année.

***J'aimerais que les gens puissent à la fois danser et prendre conscience des paroles des chansons.***

### The rising star of tropical music

A tropical singer from the city of Andapa in northeastern Madagascar, Elidiot started music in 2013. Since then, passion and perseverance have earned him the prize of the tropical artist of the year.

***I would like people to be able to both dance and become aware of the lyrics of the songs.***

#### Prime Media : Parle-nous de tes débuts dans la musique ?

**Elidiot :** Tout a commencé dans notre petit studio d'étudiant en 2013. On faisait de la musique par passion. Les débuts n'ont pas été faciles, mais je n'ai pas baissé les bras. C'était un grand défi. La concurrence est sévère dans la musique tropicale et il fallait pour s'imposer, trouver une manière de s'exprimer différente.

#### Prime Media : Tell us about your debut in music?

**Elidiot :** It all started in our small student studio in 2013. We made music out of passion. The beginnings were not easy, but I did not give up. It was a big challenge. The competition is severe in tropical music and it was necessary to establish ourselves, to find a way to express oneself differently.

#### Prime Media : A peine un an après tes débuts, tu étais déjà sollicité dans toute l'île et même à l'international. Quel est ton secret ?

**Elidiot :** J'ai fait des recherches sur la musique et j'ai décidé de produire mon propre rythme, une fusion de musique tropicale et de coupé décalé. Il fallait aussi se distinguer des autres chanteurs. J'aimerais que les gens puissent à la fois danser et prendre conscience des paroles des chansons.

#### Prime Media : Barely a year after your debut, you were already sort after throughout the island and even internationally. What is your secret ?

**Elidiot :** I did research on music and decided to produce my own rhythm, a fusion of tropical and offbeat music. It was also necessary to distinguish oneself from other singers. I would like people to be able to both dance and become aware of the lyrics of the songs.

#### Prime Media : Quelles leçons as-tu tiré de ces cinq années de musique et comment vois tu ton avenir ?

**Elidiot :** J'ai appris qu'il ne faut jamais abandonner ses rêves et qu'il faut lutter pour y parvenir. Il ne faut jamais cesser de travailler et d'être professionnel dans tout ce qu'on entreprend. Plus on travaille, plus on évolue. Je compte continuer dans cette direction : toujours travailler pour progresser.

#### Prime : What lessons have you learned from these five years of music and how do you see your future?

**Elidiot :** I learned that you must never give up your dreams and that you have to fight to achieve that. You must never stop working and be professional in everything you do. The more we work, the more we evolve. I intend to continue in this direction: always work to progress.



# #followme

**44 500 000AR TTC\***



**NOUVEAU  
AK550**



**BICYLINDRE**

*\*Voir conditions en magasin*

**2** ans  
Garantie

020 23 320 52  
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • BSV • QUAD • VELO

# Tiharea

Chanteuse/Singer



**Prime Media : Racontez-nous les débuts de TIHAREA...**

**Tiharea :** Sous l'influence du Beko et du Talily (conte), Talike compose son propre répertoire à 13 ans et forme son premier groupe. Sa forte expérience musicale a facilité la naissance de TIHAREA en Belgique en 1997. Actuellement, on compte trois albums : Tiharea (2000), Ry Ampela (2003) et Volambita (2009).

**Prime Media : Tell us the beginnings of TIHAREA ...**

**Tiharea :** Under the influence of Beko and Talily (storytelling), Talike composes his own repertoire at age 13 and forms his first band. His strong musical experience facilitated the birth of TIHAREA in Belgium in 1997. Currently, there are three albums: Tiharea (2000), Ry Ampela (2003) and Volambita (2009).

**Prime Media : Que cherchez vous à raconter à travers vos chansons ?**

**Tiharea :** Nos chants parlent de la vie quotidienne, des femmes et des enfants, de l'éducation, d'amour et de la tolérance. Nous nous inspirons de la tradition dans ce qu'elle a de plus magique et faisons référence au culte des ancêtres pour décrire la société malgache.

**Défendre et diffuser nos richesses culturelles**

Créé en 1997 par Talike Gellé, TIHAREA est un groupe a cappella composé de trois charmantes Malgaches originaires de la Région Androy. TIHAREA signifie « la richesse ». Chants en Antandroy, habits traditionnels, pieds nus, coiffure Dokodoko et danses originales font l'authenticité de ce trio de sœurs. Lauréat de plusieurs concours internationaux (Kleurrijk talent en 1998, Afrikafestival Award et Schlosse Mamling en 2015...), le groupe ne cesse d'évoluer. TIHAREA se reproduira au Festival ARKHE à Bussigny en Suisse le 25 mai prochain, puis au Serenade 2018, au Kennedy Center à Washington D.C - États-Unis en juin. Avant ces dates et ces concerts prestigieux, les membres ont répondu à nos questions.

**Promote and disseminate our cultural riches**

Created in 1997 by Talike Gellé, TIHAREA is an a cappella group of three charming Malagasy originating from the Androy Region. TIHAREA means "wealth". Songs in Antandroy, traditional clothes, barefoot, Dokodoko hairstyle and original dances make the authenticity of this trio of sisters. Winner of several international competitions (Kleurrijk Talent in 1998, Afrikafestival Award and Schlosse Mamling in 2015 ...), the group continues to evolve. TIHAREA will reoccur at the ARKHE Festival in Bussigny, Switzerland on May 25th, and then at Serenade 2018, at the Kennedy Centre in Washington D.C - USA in June. Before these dates and these prestigious concerts, the members answered our questions.

**Prime Media : What do you want to tell through your music?**

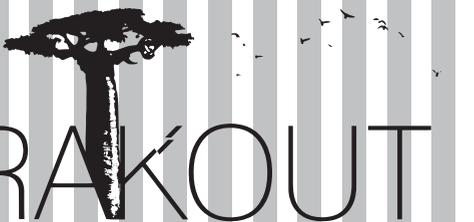
**Tiharea :** Our songs speak about everyday life, women and children, education, love and tolerance. We draw inspiration from tradition in what is most magical and refer to ancestor worship in order to describe Malagasy society.

**Prime Media : Un message à faire passer aux artistes en herbe?**

**Tiharea :** Soyez curieux, apprenez l'histoire, la culture et la tradition. Soyez aussi ouverts d'esprit, ne vous limitez pas à un Foko. Soyez fiers de notre richesse culturelle et de notre langue en la maîtrisant. Ne vous contentez pas de la reproduction, faites plutôt des recherches et essayez d'innover en puisant dans notre richesse musicale commune. Travaillez et persévérez et un dernier conseil : faites-vous plaisir !

**Prime : A message to pass on to budding artists?**

**Tiharea :** Be curious, learn about history, culture and tradition. Be open minded also, do not limit yourself to one Foko (tribe). Be proud of our cultural wealth and our language by mastering it. Do not just copy, do some research and try to innovate by tapping into our common musical richness. Work and persevere and one last tip: enjoy yourself!

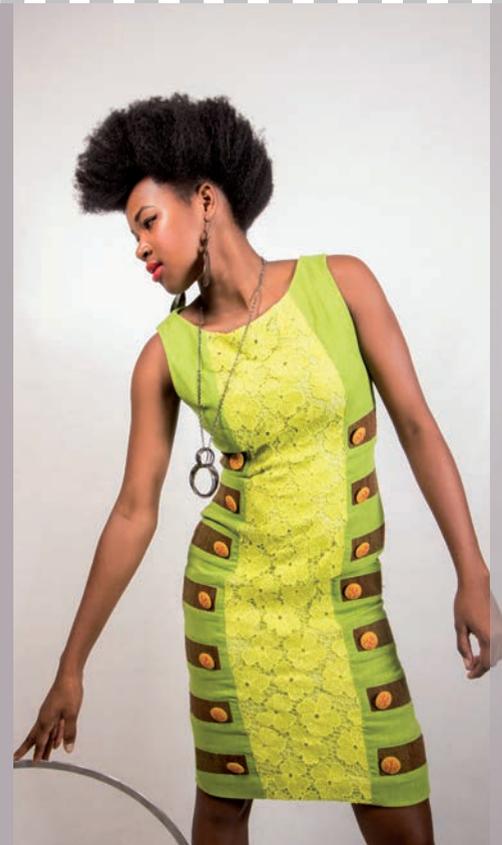


# SIHRAKOUT

M A D A G A S C A R

*«Tout n'est qu'élegance et beauté, luxe et féminité»*

**CRÉATION SUR MESURE & PRÊT A PORTER DE LUXE**



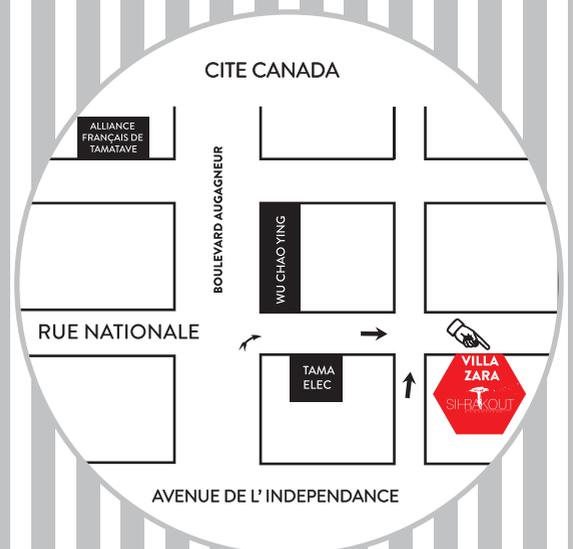
+261 34 02 076 04

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

[sihrakout@sihrakout.com](mailto:sihrakout@sihrakout.com)

VILLA ZARA

Rue Nationale - Parcelle 32/32 - Anjoma  
TOAMASINA 501- MADAGASCAR



# Tojo "Prototype"

Peintre aérographiste / Airbrush painter



Tojo Rakotomalala est un artiste de 35 ans connu sous le nom de Tojo Prototype. S'il commence à 18 ans de manière classique par des portraits réalisés sur toile, il se spécialise depuis 2013 dans l'aérographie, une technique picturale de précision dont les supports peuvent être variés. De la toile on passe aux carrosseries de voitures ou de moto, aux murs et même aux guitares qui deviennent des objets d'expression. Tojo Prototype nous accueille dans son atelier, aérographe à la main, un outil qui pulvérise la peinture sans contact, à la différence des pinceaux.

Tojo Rakotomalala is a 35-year-old artist known as Tojo Prototype. Although he began at age 18 in a classic way by portraits made on canvas, he specialised, since 2013, in the airbrush, a pictorial technique of precision of which media can be varied. From canvas we move to car bodyworks or motorcycles, walls and even guitars that become objects of expression. Tojo Prototype welcomes us into his workshop, airbrush by hand, a tool that sprays paint without contact, unlike brushes.

## Prime Media : Pourquoi l'aérographie ?

**Tojo :** Comme tout artiste, j'étais à la recherche d'une nouvelle forme d'expression. J'ai écouté les conseils de mes instructeurs (Denorovelo, Rambelo Rijas, Pashy Ramanantsalama, D' Ange Rambelo) et je suis parti vers l'aérographie. Dès mes premiers essais, le contact avec le pistolet « magique », a été passionnant.

## Prime Media : Why airbrush?

**Tojo :** Like any artist, I was looking for a new form of expression. I listened to the advice of my instructors (Denorovelo, Rambelo Rijas, Pashy Ramanantsalama, Angel Rambelo) and I went to the airbrush. From my first tests, the contact with the "magic" pistol was exciting.

## Prime Media : Et comment la société perçoit cet art ?

**Tojo :** Ce procédé est nouveau ici. Ma première œuvre était un capot de voiture. J'y avais dessiné un caméléon, un portrait et des motifs... C'était comme un entraînement, comme une grande toile. Et puis est arrivée la fameuse voiture peinte sous le thème Michael Jackson. Tant que le support est dur et offre une certaine résistance, je peux jouer avec. Cette technique fascine le public.

## Prime Media : And how does society perceive this art?

**Tojo :** This process is new here. My first work was a car hood.

I had drawn a chameleon, a portrait and patterns ... It was like training, like a large canvas. And then arrived the famous car painted under the theme of Michael Jackson. As long as the media is hard and offers some resistance, I can play with it. This technique fascinates the public.

## Prime Media : Vos perspectives ?

**Tojo :** C'est un métier qui requiert connaissances techniques, maîtrise du geste, bon sens créatif, artistique et relationnel. C'est assez complet en fait ! Je suis toujours en quête du meilleur, je m'entraîne constamment pour continuer à progresser. Je sais que le développement de mon activité se fera au travers des découvertes et des expérimentations que je vais pouvoir faire car il n'existe aucun centre spécialisé d'aérographie. C'est une perspective très exaltante.

## Prime : Your prospects?

**Tojo :** It's a job that requires technical knowledge, mastery of the gesture, good creative, artistic and relational sense. It's quite complete in fact! I'm always looking for the best, I'm constantly training to keep progressing. I know that the development of my activity will be through discoveries and experiments that I will be able to do because there is no specialised airbrush centre. It's a very exciting prospect.

# Jackson

## Randriamaro

Chef



Originaire de Mahajanga, Chef Jackson Randriamaro a toujours manifesté de l'intérêt pour la cuisine. Après une formation à l'INTH (Institut National de Tourisme et d'Hôtellerie), le jeune cuisinier issu d'une famille sakalava s'est passionné pour la cuisine française. Un métier, partie prenante d'un secteur économique, l'hôtellerie, qui selon lui mérite encore plus de considération à Madagascar.

***La cuisine malgache est la meilleure au monde ! Elle est savoureuse, épicée, bio, riche et surtout unique.***

Originally from Mahajanga, Chef Jackson Randriamaro has always shown an interest in cooking. After a training at the INTH (National Institute of Tourism and Hospitality), the young cook from a Sakalava family was passionate about French cuisine. A job, part of an economic sector, the hotel industry, which, according to him, deserves even more consideration in Madagascar.

***Malagasy cuisine is the best in the world! It is tasty, spicy, organic, rich and especially unique.***

**Prime Media : D'où vous vient votre passion pour la cuisine ? Avez-vous un chef mentor en particulier ?**

**Chef Jackson :** Ma tante m'a conseillé de faire de la cuisine. Et dès que j'y ai goûté, j'ai été passionné par ce métier. Mais je ne me suis jamais inspiré d'un chef. J'ai eu l'honneur de rencontrer Monsieur Jean-Pierre Leblanc qui m'a dit un jour « Va et ne t'arrêtes pas ! ». J'ai été marqué par ces mots et ils sont à l'origine de mes débuts dans le métier de cuisinier. Cela n'a pas empêché les situations d'échec, les manques de moyens, toutes ces choses à affronter.

**Prime Media : Where does your passion for cooking come from? Do you have a particular mentor?**

**Chef Jackson :** My aunt advised me to cook. And once I tasted, I was passionate about this career. But I have never been inspired by a chef. I had the honour to meet Mr. Jean-Pierre Leblanc who told me one day "Go and do not stop!". I was impressed by these words and they are at the origin of my beginnings in the profession of cook. This did not prevent the situations of failure, the lack of means, all these things to face.

**Prime Media : Est-ce différent de travailler dans un restaurant loin de la capitale ?**

**Chef Jackson :** On a plus de liberté et d'inspiration.

On travaille beaucoup plus avec des produits frais et non surgelés, ce qui est une source de créativité supplémentaire. De plus, les fournisseurs sont plus accessibles, le contact avec eux reste primordial.

**Prime Media : Is it different to work in a restaurant far from the capital?**

**Chef Jackson :** We have more freedom and inspiration. We work a lot more with fresh and non-frozen products, which is a source of additional creativity. In addition, suppliers are more accessible, contact with them remains paramount.

**Prime Media : Y a-t-il quelque chose dont vous êtes particulièrement fier dans la cuisine malgache ?**

**Chef Jackson :** ... La cuisine malgache est la meilleure au monde ! Elle est savoureuse, épicée, bio, riche et surtout unique. Elle raconte une histoire au-delà des saveurs. Cette authenticité, je la partage à travers mes plats.

**Prime Media : Is there anything you are particularly proud of in Malagasy cooking?**

**Chef Jackson :** ... Malagasy cuisine is the best in the world! It is tasty, spicy, organic, rich and especially unique. It tells a story beyond the flavours. This authenticity, I share it through my dishes.

# **njakasoa** Fetraharilala

## Photographe / Photographer



**Journaliste, photographe, vidéaste et passionné de la nature...**  
**Njakasoa Fetraharilala est un jeune homme engagé et un acteur, à sa manière, du développement touristique. Il y contribue à travers des reportages et des concours photos qui contribuent à sensibiliser son entourage sur la protection de l'environnement...**  
**Njakasoa Fetraharilala répond à nos questions.**

**Journalist, photographer, videographer and nature enthusiast ...**  
**Njakasoa Fetraharilala is a committed young man and an actor, in his own way, of tourism development. He contributes through reports and photo competitions that help to raise awareness about the protection of the environment ...**  
**Njakasoa Fetraharilala answers our questions.**

### Prime Media : Quel est votre parcours ?

**Njakasoa :** Mes parents sont enseignants. J'ai toujours été en contact avec des ouvrages et notamment les livres illustrés qui m'ont particulièrement inspiré. Ensuite, j'ai toujours manifesté de l'intérêt pour le monde rural d'où mon orientation vers la photographie de nature et de paysage. Après, je suis devenu journaliste reporter d'images et photographe, ce qui m'a permis de voyager beaucoup et de découvrir de beaux paysages.

### Prime Media : What is your background ?

**Njakasoa :** My parents are teachers. I have always been in contact with books and especially illustrated books that particularly inspired me. Then, I always showed interest for the rural world from where my orientation towards the photography of nature and landscape comes from. After that, I became an image reporter and photographer, which allowed me to travel a lot and discover beautiful landscapes.

### Prime Media : Comment portez-vous cette triple casquette ?

**Njakasoa :** Mes activités sont interdépendantes. Seulement, il faut bien gérer son temps et savoir joindre l'utile à l'agréable. J'allie donc passion, profession et loisirs. Non seulement, je me dois de m'adapter à différentes circonstances mais je dois surtout communiquer avec beaucoup de gens.

### Prime Media : How do you wear this triple hat?

**Njakasoa :** My activities are interdependent. But you have to

manage your time and know how to combine business with pleasure. So I combine passion, profession and leisure. Not only do I have to adapt to different circumstances, but I have to communicate with a lot of people.

### Prime Media : Un message à faire passer ?

**Njakasoa :** Il faut sensibiliser les gens à aimer la nature, à visiter les aires protégées... J'ai créé récemment une plateforme virtuelle sur facebook, ouverte à tout photographe voulant partager ses photos autour de la nature. Il suffit de marquer #pauseNatureMg. J'invite ainsi les amateurs et professionnels à contribuer à ce projet dont le but est la vie en pleine nature et la valorisation de l'environnement par la photographie. Pour promouvoir le tourisme, on pourrait envisager des accès gratuits dans les parcs nationaux, pour les populations locales par exemple...  
<https://www.flickr.com/photos/njakasoafetraharilala>

### Prime : A message to pass on?

**Njakasoa :** You have to educate people to love nature, to visit protected areas ... I recently created a virtual platform on Facebook, open to any photographer wanting to share their photos around nature. Just tag #pauseNatureMg. I invite fans and professionals to contribute to this project of which the goal is life in nature and the enhancement of the environment through photography. To promote tourism, one could consider free access to national parks, for local communities for example ...  
<https://www.flickr.com/photos/njakasoafetraharilala>



# RELAIS DES PLATEAUX

HOTEL - RESTAURANT - SPA



## ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

Venez profitez de notre offre spéciale détente à seulement 5 Min de l'aéroport !

**Navette A/R**

+

**Un Repas**

(Entrée/Plat/Dessert)

+

**Entrée SPA**

(Accès au Jacuzzi, Hammam, Sauna, Salle de Sport & Piscine Chauffée Extérieur)

**129 000 MGA**

/ Pers

## A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min of the Airport !

**Shuttle Round Trip**

+

**Meal**

(Starter/Main course/Desert)

+

**SPA Entrance**

(Jacuzzi, Steamroom, Sauna, Gym & Heated Swimming pool)

**MGA 129 000**

/ Pers

## RELAIS DES PLATEAUX

Lot 66 B Antanetibe Ivato - Antananarivo 105 - Madagascar

Ph. : +261 20 22 441 18 / +261 32 05 678 93

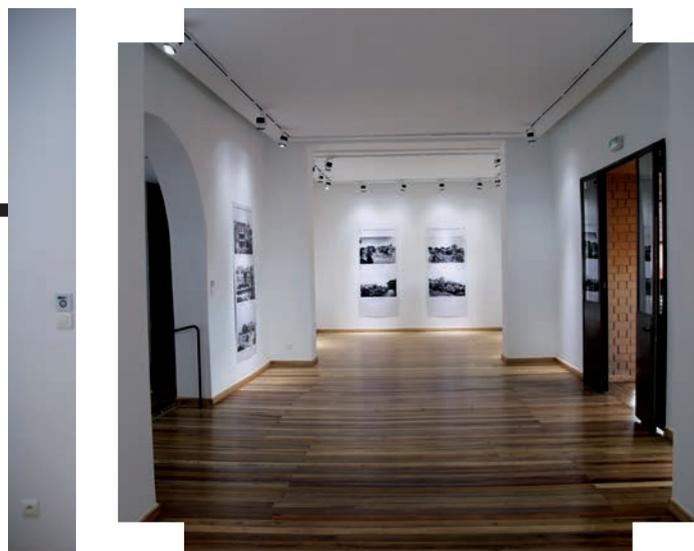
reservation@relais-des-plateaux.com / www.relais-des-plateaux.com

# Musée de la photographie

L'histoire de Madagascar est enseignée dans les petites classes pour que dès l'enfance, nous puissions tout connaître de nos origines. Dorénavant, le parcours passionnant de notre chère île tant convoitée, depuis la pré colonisation jusqu'à l'indépendance, sera raconté en images, des images rares qui jalonnent le parcours unique de Madagascar. Les photographies sont exposées à Anjohy Antananarivo, à la Maison Maire, depuis le 14 Février dernier. Le musée a été baptisé Musée de la Photographie de Madagascar. Une adresse immanquable lors d'une escapade en ville !

Ce projet novateur a vu le jour en 2013 à l'initiative d'une professeure d'histoire, Helihanta Rajaonarison, d'un mécène belge, Cédric Donck et d'un photographe amateur, Tsiry Solofomihanta. Il a pour objectif de sauvegarder notre patrimoine photographique et de le partager au grand public. Chacun, simples citoyens, étudiants, chercheurs ou touristes peut y venir chercher la part manquante de l'histoire de l'île.

Toutes ces images sont également consultables en ligne, via Facebook ou le site Internet du musée.



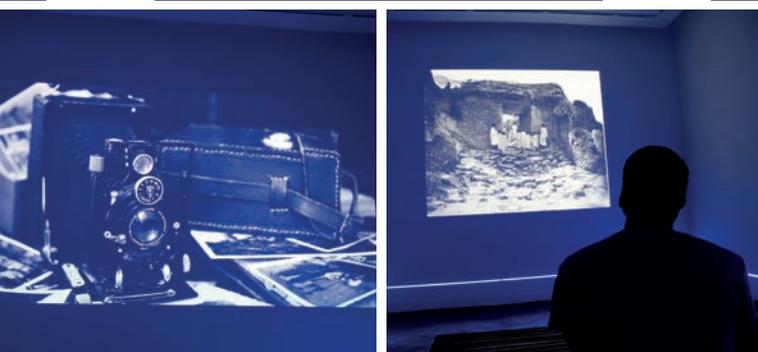
All photos © : TANJONA ANDRIAMAHALY

# Museum of Photography

The history of Madagascar is taught in small classes so that from childhood we can know everything about our origins. From now on, the fascinating journey of our dear coveted island, from pre-colonisation to independence, will be told in images, rare images that punctuate the unique course of Madagascar. The photographs have been exhibited in Anjohy Antananarivo, at the Maison Maire, since February 14th. The museum was named Museum of Photography of Madagascar. An unmissable address during a city break!

This innovative project was launched in 2013 at the initiative of a history teacher, Helihanta Rajaonarison, a Belgian patron, Cédric Donck and an amateur photographer, Tsiry Solofomihanta. It aims to safeguard our photographic heritage and share it with the general public. Everyone, ordinary citizens, students, researchers or tourists can come to find the missing part of the history of the island.

All these images are also available online, via Facebook or the museum's website.



# AU CŒUR DE MADAGASCAR



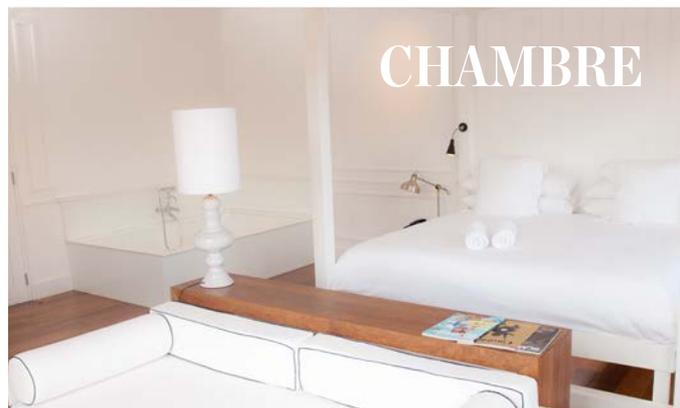
## LUMIERE, MAGIE ET CHARME

Situé en plein quartier financier et commercial d'Antananarivo, le Grand Hotel Urban est idéal pour les voyages de loisir ou d'affaires.

Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement.

Les clients disposent également d'un restaurant de charme et une terrasse panoramique avec vue sur la ville.

## CHAMBRE



## RESTAURANT





# Libertalia Festival

25, 26 & 27 mai 2018 Nosy Be

AFROGASY (FRA-MDG)    BASTA LION (MDG)    GHACHA (CHN)    DJEDJE MANJARY (MDG)    HANS NAYNA (MRU)  
 JAOJOBY (MDG)    JOUDAS (MDG)    KRISTEL (MDG)    LESCA (FRA)    MORGANE JI (RUN)    NJAVA (MDG)  
 PAMPLEMOUSSE (RUN)    REGGASY (MDG)    SARO (FRA)    SHYN (MDG)    ZOLOBE MARIONNETTES (MDG)

## Le festival libertalia 2018

*En 2012, Gilles Lejamble, entrepreneur franco-malgache passionné de musique, créé le label discographique Libertalia-Music Records. Un label qui met en avant les musiques actuelles malgaches (souvent influencées par la musique traditionnelle) et une nouvelle génération de musiciens. L'objectif est de présenter à des professionnels des artistes qui visent une carrière à l'export. Un an après, le Festival Libertalia a été créé et les 4 premières éditions ont vu la participation d'une cinquantaine de professionnels internationaux du monde de la musique.*

Pour cette cinquième édition, le festival quitte Tana et se déroulera pour la première fois sur la plage de Madirokely (Nosy-Be), sous la forme d'un « Beach Festival ». Les organisateurs et les artistes pourront offrir un festival plus convivial, plus festif, à la dimension internationale plus poussée et ceci du 25 au 28 mai 2018. Les musiciens malgaches et les musiciens internationaux se produiront sur la plage de Madirokely, devant le Bar « Tatie Chris », sur une scène gérée par Dzama.

Le festival devrait être couvert par une chaîne de télévision française et des radios et télévisions locales assureront la captation et la transmission de l'événement.

## Libertalia Festival 2018

*In 2012, Gilles Lejamble, a Franco-Malagasy entrepreneur with a passion for music, created the Libertalia-Music Records label. A label that highlights Malagasy music (often influenced by traditional music) and a new generation of musicians. The aim is to meet professional artists who are looking for an export career. A year later, the Libertalia Festival was created and the first four editions saw the participation of about fifty international professionals from the world of music.*

For this fifth edition, the festival leaves Tana and will be held for the first time on the beach of Madirokely (Nosy-Be), in the form of a "Beach Festival". The organisers and the artists will be able to offer a more convivial festival, more festive, with more of an international dimension from 25 to 28 May 2018. Malagasy musicians and international musicians will perform on Madirokely Beach, in front of the Bar "Aunty Chris", on a stage managed by Dzama.

The festival should be covered by a French television channel and local radio and television stations will capture and transmit the event.



*Multipliez vos chances de vivre la différence...*

*Voici la clef du paradis*



[WWW.VANILA-HOTEL.COM](http://WWW.VANILA-HOTEL.COM)

CONTACT : [INFO@VANILA-HOTEL.COM](mailto:INFO@VANILA-HOTEL.COM)

TEL : +261 32.03.921.01/02/03





Photo © : Office Régional du  
Tourisme Isalo Ihorombe

# L'origine du peuple Bara

*Ethnie du sud-ouest malgache*

Située dans le centre sud-ouest de Madagascar (Ihorombe, Ranohira, isalo), l'ethnie « Bara », une des dix-huit tribus présente dans la grande île, est celle qui est la plus rattachée aux zébus.

Étymologiquement, le linguiste et ethnographe français Jacques Faublée, dans son livre « Études de droit africain et de droit malgache », rattache le peuple Bara au « tchiam d'indochine bara ou bàrà, terme honorifique qui signifie « grand, élevé, beau », proche du javanais bra, et au malais paras ».

Selon l'histoire, le souverain Rabiby conduisit son peuple d'Afrique à la côte sud-ouest malgache. Son fils Ndriamanely, après avoir tenté vainement d'étendre ses pâturages auprès des co-habitants conduisit son peuple vers l'intérieur. Son second fils, Ndriantompoinarivo, contemporain du roi merina

Andrianampoinimerina (1787- 1810), lui succéda. C'est lui, qui en réalité fixa la tribu immigrante qu'il commandait à Ranotsara, première capitale Bara.

Guerriers dans l'âme, les Bara vouent une passion pour les armes mais aussi pour leurs cheptels, symbole de puissance, de prospérité et de grande fierté. Peuple indépendant et craint par la majorité des autres ethnies de Madagascar, ils défendent farouchement leur liberté au prix de leur vie. Le vol de bétail, encore d'actualité, est une tradition ancestrale des Bara. Acte glorieux et courageux, plein de séduction, par lequel, le Dahalo (voleur de bétail) prouve sa bravoure et ainsi reçoit les faveurs des belles demoiselles Bara. Malgré cette culture, le vol de zébu est actuellement interdit par la loi malgache.

# The origin of the Bara people

*An ethnic group from southwest Madagascar*

Located in the south-western centre of Madagascar (Ihorombe, Ranohira, Isalo), the Bara ethnic group, one of the eighteen tribes present in the big island, is the one most associated with the zebus.

Etymologically, the French linguist and ethnographer Jacques Faublée, in his book "Studies of African Law and Malagasy Law", connects the Bara people to the "tchiam of Indochina bara or bàrà, an honorary term which means" great, high, beautiful", close to Javanese bra, and Malay Paras.

According to history, the sovereign Rabiby led his people from Africa to the southwest coast of Madagascar. His son Ndriamanely, after trying in vain to extend his pastures with the co-inhabitants, led his people inward. His second

son, Ndriantompoinarivo, contemporary of King Merina Andrianampoinimerina (1787-1810), succeeded him. It was he who in fact settled on the immigrant tribe he commanded in Ranotsara, Bara's first capital.

Warriors at heart, the Bara have a passion for weapons but also for their livestock, symbol of power, prosperity and great pride. Independent and feared by the majority of other ethnic groups in Madagascar, they fiercely defend their freedom at the cost of their lives. The theft of cattle, still relevant, is an ancestral tradition of the Bara. A glorious and courageous act, full of seduction, by which the Dahalo (cattle thief) proves his bravery and thus receives blessings from the beautiful Bara women. Despite this culture, zebu theft is currently prohibited by Malagasy law.

# Au coeur de la ville de Majunga

RESTAURANT - BAR - PISCINE - CHAMBRES CLIMATISÉES - TV SATELLITE - SALLES DE CONFÉRENCES - PARKING -  
ORGANISATEUR DE VOYAGES ET EXCURSIONS SUR TOUTE LA RÉGION BOENY/MAJUNGA



Tél : +261 (0) 20 62 230 23  
+261 (0) 34 07 011 11  
49 avenue de France - Majunga  
Email : cocolodge@moov.mg  
www.facebook.com/CocoLodgeMajunga



[WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM](http://WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM)

**Coco** <sup>★★★★</sup>  
Lodge

## Hotel Tripolitsa



+261 32 03 227 27 | Avenue de l'indépendance, Analakely | Antananarivo Madagascar  
[contact@hotel-tripolitsa.com](mailto:contact@hotel-tripolitsa.com) | [www.hotel-tripolitsa.com](http://www.hotel-tripolitsa.com)

**Les nouvelles Technologies : au service de la sécurité**

La surveillance de masse peut être considérée comme un trait caractéristique des sociétés modernes.

Son importance n'a d'égal que les moyens mis en place pour recueillir et amasser des renseignements. Parmi ces moyens, il y a les nouvelles technologies de surveillance et de contrôle (NTSC), par exemple la vidéosurveillance, beaucoup plus répandue et familière qui consiste à surveiller à distance les lieux publics ou privés, à l'aide de caméras le plus souvent motorisées, qui transmettent les images saisies à un équipement de contrôle et qui les reproduit sur un écran.

Actuellement le sentiment d'insécurité face à la criminalité dont il est souvent fait état dans les médias, est une réalité plutôt difficile à cerner notamment pour Madagascar, où les actes de violence sont très multipliés, mais l'avancée technologique tiendra un grand rôle qui facilitera notre quotidien, elle se mettra au service de la sécurité en garantissant une tranquillité d'esprit.



**New Technologies for security**

Mass surveillance can be considered a characteristic feature of modern societies.

Its importance is matched only by the means put in place to gather and collect information. These include new monitoring and control technologies (NTSC), such as video surveillance, which is much more widespread and familiar and remotely monitors public or private spaces, most often using motorised cameras, which transmit captured images to a control device and reproduce them on a screen.

At the moment, the feeling of insecurity with regard to crime, which is often mentioned in the media, is a rather difficult reality to understand, particularly for Madagascar, where acts of violence are numerous, but the technological advance will play a big role. It will make our daily life easier; it will benefit security by guaranteeing a peace of mind.

Prime Magazine remercie TEKNET GROUP pour l'élaboration de ce texte.

>> Prime Magazine would like to thank TEKNET GROUP for the preparation of this text.

Mail : [commercial@teknethgroup.com](mailto:commercial@teknethgroup.com) - Tel.: 020 23 334 45 - 032 03 313 14



**Suzy's Corner**

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : [suzyscornermg@gmail.com](mailto:suzyscornermg@gmail.com)

Facebook : Suzy's Corner

# Des possibilités illimitées pour la vidéosurveillance.



Numérisation & gestion de documents

## Le meilleur des caméras réseau



1



2

### 1 Caméras Fixes

Pour la dissuasion, quel que soit l'environnement.



3



4

### 2 Caméras cylindriques fixes

Pour une surveillance générale 24 heures/24.

### 3 Caméras à dôme fixe

Pour une surveillance discrète, quel que soit l'environnement.

### 4 Caméras PTZ

Pour la couverture d'une grande zone avec capacités de panoramique, d'inclinaison et de zoom.



5



6

### 5 Caméras thermiques

Détection fiable : 24 heures/24, 7 jours/7.

### 6 Caméras avec protection contre les explosions

Pour les zones à risques.

### 7 Caméras modulaires

Installation souple pour une surveillance incroyablement discrète, partout.



7



8

### 8 Caméras embarquées

Surveillance à bord de bus et de trains.



Contrôle d'accès & badges personnalisés



Géolocalisation



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité

# teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

Immeuble Trade Tower  
3è étage Alarobia

020 23 334 45  
032 03 313 14

commercial@teknetgroup.com



**AXIS**  
COMMUNICATIONS

## Les Calculus Rénaux : La Lithotritie pour traitement

**Les calculs rénaux** sont des cristaux durs qui se forment dans les reins et peuvent entraîner de vives douleurs. Les médecins parlent de lithiases rénales.

**La lithotritie** est une technique de traitement des calculs rénaux non chirurgicale donc moins traumatisante.



### Les calculs rénaux : une affection fréquente en climat chaud et tropical

Les calculs rénaux sont en augmentation depuis 30 ans, affectant entre 5 et 10 % des individus dont 2 fois plus les hommes à partir de 40 ans surtout. La récurrence est fréquente dans plus de la moitié dans les 10 ans. Le calcul a des origines différentes (à base de calcium dans 80 % des cas et d'acide urique dans 10 % des cas). Cette affection est déclenchée surtout par un manque de consommation d'eau et parfois en cas de surconsommation de sucre ou de protéines.

### La colique néphrétique : une crise douloureuse à haut risque

80 % des calculs s'éliminent naturellement par les voies urinaires mais dans certains cas la migration du calcul, s'il est trop gros, s'arrête dans l'uretère, provoquant des douleurs intenses au niveau du dos et d'un côté de l'abdomen. En l'absence d'extraction ou d'expulsion de ce calcul, le risque est d'origine infectieuse avec une possible septicémie (infection du sang).

### La consommation suffisante d'eau pour prévenir les calculs

Afin d'éviter la survenue de calculs dans les reins, les médecins recommandent une hydratation suffisante, de préférence de l'eau, à raison de 2 litres par jour, voire plus en zone tropicale. Certaines mesures d'hygiène alimentaire sont également possibles au cas par cas et sur recommandation médicale.

### La lithotritie pour éviter la chirurgie

Si malgré les mesures de prévention, un calcul vient à se former et que son expulsion devient impossible, le recours à la lithotritie est possible, sous réserve de l'avis médical car l'indication est soumise à un diagnostic préalable. La lithotritie consiste à fragmenter le calcul à l'aide d'ultrasons envoyés par un équipement à travers la peau. Cette technique présente l'avantage de ne pas recourir à la chirurgie mais elle nécessite un équipement et un praticien aguerri à cette méthode.

## Kidney Stones : Lithotripsy for treatment

**Kidney stones** are hard crystals that form in the kidneys and can cause severe pain. Doctors talk about renal lithiasis.

**Lithotripsy** is a non-surgical kidney stone treatment technique that is less traumatic.



### Kidney stones : a common condition in hot and tropical climates

Kidney stones have been increasing for 30 years, affecting between 5 to 10 % of individuals, including twice as many men from 40 years. Recidivism is common in more than half of cases within 10 years. The kidney stone has different origins (calcium-based in 80 % of cases and uric acid in 10 % of cases). This disease is triggered mainly by a lack of water consumption and sometimes in case of overconsumption of sugar or protein.

### Renal colic : a painful crisis at high risk

80 % of kidney stones are eliminated naturally by the urinary tract but in some cases the migration of kidney stone, if it is too big, stops in the ureter, causing intense pain in the back and one side of abdomen. In the absence of extraction or expulsion of kidney stone, the risk is of infectious origin with a possible septicemia (infection of blood).

### Sufficient water consumption to prevent kidney stones

To avoid the occurrence of kidney stones, doctors recommend sufficient hydration, preferably water, at a rate of 2 liters per day or more in the tropics. Some food hygiene measures are also possible on a case by case basis and on medical recommendation.

### Lithotripsy to avoid surgery

If, despite the preventive measures, a kidney stone is formed and expulsion becomes impossible, the use of lithotripsy is possible, subject to medical advice because the indication is subject to a preliminary diagnosis. Lithotripsy consists of fragmenting the kidney stone using ultrasound sent by equipment through the skin. This technique has the advantage of not having recourse to surgery but it requires equipment and a professional practitioner of this method.

**Prime conseille parmi plusieurs prestataires : La Polyclinique d'Ifaty à Antananarivo**  
**>> Prime advises among several companies : Ifaty Polyclinic in Antananarivo**

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

**(+261) 340200 911**



**ESPACE MEDICAL**

**1<sup>er</sup> Service d'Assistance Médicale et de Rapatriement sanitaire dans tout Madagascar**

**1<sup>st</sup> Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar**

**25 ANS** D'EXPERIENCE **6000** INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

*Nos Références :*

*Nos labels :*



+261 34 02 009 11

www.espacemedical.mg

clinique.esmed@yahoo.fr

## Plante Medicinale : L'Aferontany

Les plantes médicinales font partie de la culture et du quotidien des Malgaches. Sachez que l'aferontany est de ces plantes communes, connues de beaucoup de Malgaches et consommables après quelques simples préparations. Herbe à petites feuilles, elle ne dépasse pas les 15 à 20 centimètres, inflorescences comprises.

Voici quelques astuces et conseils de préparation de l'aferontany pour soigner les maux du quotidien.

**Contre la toux :** Réalisez une simple infusion à boire 3 fois par jour. Attention, l'infusion est d'une amertume extrême.

**Contre la fièvre :** Faites bouillir de l'aferontany et des feuilles d'oranger dans un litre et demi d'eau pendant 10 minutes. Faites-en un bain de vapeur. Puis, buvez une tasse de ce mélange 3 fois par jour.

**Contre la coqueluche :** Réalisez également une infusion de l'aferontany, à raison de 0,5 grammes de plante fraîche pour 100 grammes d'eau, et donnez-en à vos bambins 3 fois par jour afin d'arrêter les quintes de toux et de prévenir les vomissements alimentaires liés à cette infection.



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

## Medicinal Plant: Aferontany

Medicinal plants are part of the culture and everyday life of the Malagasy people. Know that aferontany is one of those common plants, known to many Malagasy and consumable after a few simple preparations. Grass with small leaves, it does not exceed 15 to 20 centimetres, inflorescences included.

Here are some tips and advice for preparing aferontany to cure the ills of everyday life.

**Against coughing :** Make a simple infusion to drink 3 times a day. Be careful, the brew is of extreme bitterness.

**Against fever:** Boil aferontany and orange leaves in one and a half litres of water for 10 minutes. Make a steam bath. Then, drink a cup of this mixture 3 times a day.

**Against whooping cough:** Also make an infusion of aferontany, at a rate of 0.5 grams of fresh plant per 100 grams of water, and give it to your toddlers 3 times a day to stop coughing and prevent vomiting related to this infection.

## Fitness, muscultation: les erreurs à éviter

Faire du sport en salle n'a pas pour objectif d'impressionner vos amis mais d'obtenir des résultats sur le long terme. Il est donc plus que recommandé de suivre les consignes pour chaque exercice et d'éviter les faux mouvements qui pourraient engendrer des blessures. Des erreurs fréquentes chez les débutants mais dont on met du temps à guérir... Voici quelques conseils pour des entraînements fructueux.

**Ne négligez pas la technique :** Quand on fait des squats, n'arrondissez jamais le dos, il doit être oblique. Les pieds bien à plat et les talons collés au sol, descendez de manière à ce que vos genoux décrivent un angle légèrement inférieur à 90°. Pour les exercices de biceps, il faut se tenir droit et ne pas se pencher ni en avant ni en arrière.

**Choisissez le poids minimum :** Il faut savoir résister à l'envie de soulever des poids « trop lourd » dès les premières séances. Cette activité exige de la patience. Les progrès s'acquissent et s'aperçoivent progressivement.

**Ne négligez pas les échauffements :** Ils diminuent les risques de blessure, favorisent l'endurance, donnent une meilleure concentration et rendent la séance plus facile.

## Fitness, bodybuilding: mistakes to avoid

Building fitness is not about impressing your friends but about long-term results. It is therefore recommended to follow some guidelines for each exercise to avoid using the wrong techniques that could lead to injuries. Here are some tips for successful workouts.

**Do not ignore the technique :** When doing squats, never round your back, it must be oblique. With your feet flat and your heels on the floor, go down so that your knees are at a slight angle of less than 90°. For biceps exercises, you must stand straight and not lean forward or backward.

**Choose the minimum weight :** It should be noted to resist the urge to lift weights "too heavy" from the first sessions. This activity requires patience. Progress is acquired and realised gradually.

**Do not neglect warm ups :** They reduce the risk of injury, promote endurance, provide better focus and make the session easier.





*"Le charme de chez soi"*

*Logis de charme,  
route d'Ambositra Antsirabe  
Madagascar*

Route d'Ambositra -110

Antsirabe Madagascar

Tel: +261 32 02 200 65

+261 20 44 485 26

email: couleurcafe@moov.mg

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

*Hôtel Spa sur la plage d'Ifaty,  
les pieds dans l'eau...*

Princesse du Lagon

Tuléar-Ifaty 601 - Madagascar

Tél: +261 (0)34 98 88 749

Mobile: +261 (0)34 98 88 749

Fax: +33 (0)9 70 80 55 60

email: info@princessedulagon.com



Une adresse incontournable,  
réputée pour la qualité  
de ses produits et de son service.

Hôtel Restaurant La Ribaudière

Rue Paul Dussac (à côté Chambre de Commerce)

Analakely Sud Antananarivo Madagascar

Tél : +261 20 24 215 25

M : +261 32 02 411 51

email : laribaudiere@moov.mg

**MANTADIA LODGE**  
RAINFOREST - ANDASIBE

*Lodge de 25 chambres haut de gamme.  
Vue panoramique sur la forêt d'Andasibe.*

**OFFRE SOFT OPENING\***  
55€ la chambre au lieu de 80€

\*Offre valable tout le mois de Mars et Avril.  
Réservée aux résidents. Selon disponibilité



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



## Découvrez la beauté des tresses Sakalava

**L**a coiffure chez les Malagasy, est le reflet de la place de la femme dans la société et le signe de sa situation matrimoniale. Il existe des coiffures spécifiques pour les jours ordinaires, pour le mariage, pour un deuil.

Chaque région, chaque foko (ethnie) a sa propre manière de tresser. Dans de nombreuses régions de l'île, les femmes ne se coiffent pas pendant le deuil. Dans les rites funéraires royaux des Sakalava du nord de Madagascar, dès l'annonce du décès du souverain, hommes et femmes se rasent la tête. En dehors de ces rites royaux, il n'y a pas de recommandations particulières pour la coiffure chez les Sakalava pour le deuil, mais lors des visites de tombeau (tout comme pour la circoncision), les tresses sont plus grossières. Les cheveux sont séparés pour constituer sept grandes mèches qui sont alors tressées et laissées non attachées.

Dans cette partie de l'île, les femmes qui viennent d'accoucher ont aussi de grosses tresses afin qu'elles ne souffrent pas d'un tissage trop serré. Les tresses sont formées en dodoko (pliées) pour qu'elles ne gênent pas la jeune mère dans son sommeil. Une femme qui se marie a des tresses bien fines et c'est la belle famille qui les réalise en présence de la famille de celle-ci. Comme la tresse nécessite de la patience et de l'attention, c'est une manière de voir si la belle-famille a de telles qualités. Les femmes âgées ont des tresses particulières. Les cheveux sont séparés au milieu et tressés en deux parties. Bien que ces traditions tendent à se perdre avec la vague des coiffures occidentales, les Malgaches perpétuent ces traditions.

## Discover the beauty of Sakalava braids

**H**airstyles among the Malagasy is a reflection of the place of women in society and the sign of their marital status. There are specific hairstyles for regular days, for marriage, for mourning.

Each region, each foko (ethnic group) has its own way of braiding. In many parts of the island, women do not have hair during bereavement. In the royal funeral rites of the Sakalava of northern Madagascar, as soon as the death of the sovereign is announced, men and women shave their heads. Apart from these royal rites, there are no particular recommendations for Sakalava hairstyles for mourning, but during tomb visits (just as for circumcision), the braids are coarser. The hair is separated to form seven large locks which are then braided and left unattached.

In this part of the island, women who have just given birth also have big braids so that they do not suffer from too tight weaving. The braids are formed in dodoko (folded) so that they do not interfere with the young mother in her sleep. A woman who gets married has very fine braids and it is the family-in-law who does them in the presence of her own family. As braiding requires patience and attention, it is a way to see if the in-laws have such qualities. Older women have special braids. The hair is separated in the middle and braided in two parts. Although these traditions tend to be lost with the wave of Western hairstyles, the Malagasy continue these traditions.



### GAMME SPECIAL SPA



Disponible en gros conditionnement

**MADEX Distribution**

+261 32 09 709 01 / +261 32 05 600 00 - madex@indianoceanie.com  
www.madex-holding.com / II N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar



**A** la fois signe de noblesse et conservation de la coutume ancestrale, l'Akanjobe, comme son nom l'indique, est porté avant tout par les hommes, notamment les honorables de la société (olo-be). Le nom Akanjobe est familier chez les Betsimisaraka sud, c'est-à-dire dans les régions d'Anosibe An'Ala, Mahanoro et Marolambo. Dans les hautes terres, dans l'Imerina comme au pays betsileo et même jusqu'aux régions sud-est de Madagascar, on appelle cet habit « Jiafotsy ».

Il s'agit d'une sorte de gilet, généralement sans manches et façonné de fils de raphia, parfois croisés de fils de soie que l'on appelle alors « Jabo ».

Un proverbe compare le Jiafotsy au mariage : « Ny fanambadiana tahaka ny jiafotsy, vao tsy ialan-kasokasoka, tonta tsy ialan-dromoromo ». Ce qui en substance signifie que comme le mariage, le Jiafotsy peut se dégrader au fil du temps ... Neuf, on peut entendre des petits sons du Jiafotsy en contact avec d'autre matière ou quand on le touche tout simplement (kasokasoka) ; vétuste, on aperçoit des fils coupés ou décousus traînés par le vêtement (romoromo).

L'Akanjobe peut être porté aussi bien au quotidien qu'à l'occasion d'une situation particulière comme la cérémonie de Kabary pendant laquelle le chef hiérarchique de la société (fokonolona) prononce son discours. Les hommes s'habillent avec en toutes saisons. Quoi qu'il en soit, ce costume est original, beau et typique aux Malgaches.

***« Élégant en » Elegant in***

# Akanjobe

**B**oth a sign of nobility and preservation of ancestral custom, the Akanjobe, as its name indicates, is worn above all by men, especially the honourable society (olo-be). The name Akanjobe is familiar among the southern Betsimisaraka, that is to say in the areas of Anosibe An'Ala, Mahanoro and Marolambo. In the highlands, in Imerina, as well as in Betsileo country and even to the southeastern regions of Madagascar, this dress is called "Jiafotsy".

It is a kind of vest, usually sleeveless and shaped with raffia threads, sometimes crossed with silk threads that we call "Jabo".

A proverb compares Jiafotsy to marriage: "Ny fanambadiana tahaka ny jiafotsy, vao tsy ialan-kasokasoka, tonta tsy ialan-dromoromo". Which in essence means that like marriage, the Jiafotsy can deteriorate over time ... New, one can hear small sounds of Jiafotsy in contact with other material or when we simply touch it (kasokasoka); old, we see cut or disjointed threads hanging out of the garment (romoromo).

The Akanjobe can be worn both on a daily basis and in a special situation such as the Kabary ceremony during which the hierarchical leader of the society (fokonolona) delivers his speech. Men dress for all seasons. Anyway, this costume is original, beautiful and typical Malagasy.



*Nosy Be  
Hotel* \*\*\*\*

RESORT & SPA



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

✉ [nosy.be.hotel@moov.mg](mailto:nosy.be.hotel@moov.mg) | [www.nosybehotel.com](http://www.nosybehotel.com)

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

## DANSE

Riche en culture, chaque ethnie de Madagascar possède une danse propre. Dans le nord de l'île et sur la côte ouest, une des danses exécutées pour exprimer les scènes de la vie quotidienne est « l'alalaosy ».

Malgré des influences culturelles occidentales, les malgaches savent préserver leur tradition dont leur patrimoine dansé. L'alalaosy est une danse tsimihety de la région Sofia exécutée par des hommes et des femmes au cours de festivités.

**Cette danse met en valeur les scènes de la vie quotidienne comme la culture ou la récolte du riz.**

Cette danse met en valeur les scènes de la vie quotidienne comme la culture ou la récolte du riz. Effectuée pendant les cérémonies traditionnelles, c'est une danse qui unit les vivants et témoigne de la valorisation de la culture tsimihety et de leur amour pour la tradition. Cette danse est une manière de demander à Zanahary (Dieu) et aux ancêtres, prospérité et bénédiction pour les cultures annuelles.

L'alalaosy est une danse au rythme lent avec une cadence typique pratiquée par les natifs durant la cérémonie. Avec une danseuse en tête de file, hommes et femmes intercalés se mettent en rang et dansent. Les gestes reflètent le travail au quotidien : par exemple le repiquage de riz ou la moisson... Hommes et femmes ont revêtus leur costume traditionnel, des paréos en guise de robe et les cheveux tressés comme le veut la coutume locale. Les danses se font au son de l'accordéon et du hazolahy. Bakomanga, un des groupes malgaches qui pratique le rythme de l'alalaosy, fait partie des plus renommés des hauts plateaux.



## DANCE

## ALALAOSY

*Quand danse et gestes du quotidien fusionnent*

*When dance and daily gestures fuse*

**Rich in culture, each ethnic group of Madagascar has its own dance. In the north of the island and on the west coast, one of the dances performed to express the scenes of everyday life is "Alalaosy".**

Despite Western cultural influences, Malagasy people know how to preserve their tradition, including their dance heritage. The Alalaosy is a Tsimihety dance of the Sofia region performed by men and women during festivities. This dance showcases the scenes of everyday life such as rice growing or harvesting. Performed during traditional ceremonies, it is a dance that unites the living and demonstrates the value of Tsimihety culture and their love for tradition. This dance is a way of asking Zanahary (God) and ancestors, for prosperity and blessing for annual crops.

The Alalaosy is a slow-moving dance with a typical pace practiced by the natives during the ceremony. With a dancer leading the way, men and women interspersed, line up and dance. The gestures reflect daily work: for example the transplanting of rice or the harvest ... Men and women have donned their traditional costume, sarongs as dress and braided hair as the local custom. The dances are made to the sound of accordion and hazolahy. Bakomanga, one of the Malagasy groups who practice the rhythm of alalaosy, is one of the most renowned of the highlands.

**This dance showcases the scenes of everyday life such as rice growing or harvesting.**





**TSARA**

ARTISANAT CONTEMPORAIN  
DE MADAGASCAR



SUISSE  
www.ur1k.ch  
contact@ur1k.ch  
+41(0)79 700 24 65

Galerie "LES GOYAVIERS"  
Immeuble Jacaranda, Ambatonakanga  
101 Antananarivo, Madagascar  
: +261 (0)20 22 621 50 / +261 (0)32 07 843 90  
@: inmadgalerie@moov.mg

Boutique SUZY'S CORNER  
Rue Ranaivo Paul, Ivandry  
101 Antananarivo, Madagascar  
: +261 (0)32 23 122 27  
@: suzyscornermg@gmail.com

TSARA  
<https://www.collectiontsara.com/>  
@: tsaracollection@gmail.com  
Tel : +261 (0)32 05 527 52  
Facebook : tsaracollection

## MUSIQUE

# LA SODINA

*Ou la flûte malgache*

**Cet instrument fait partie des aérophones. Son origine remonte à l'époque de la royauté à Madagascar, au temps de l'ancien Roi Andriamanelo. C'était alors un moyen de communication avec le Dieu Zanahary car on attribue au son aigu de la Sodina des vertus magiques et enchantées.**

Autrefois utilisée par les souverains, la Sodina est la version malgache de la flûte. Fabriquée à partir de l'Angaroha, un grand coquillage, elle produit un son remarquable. Long d'environ 30 à 40 cm, elle est ouverte aux deux extrémités et percée de huit trous qui correspondent aux huit notes de la gamme. Elle diffère de la flûte européenne en ce qu'elle n'a pas de trou latéral formant embouchure et qu'elle est ouverte aux deux bouts.

Pour en jouer, l'artiste enfle la joue gauche, entoure presque entièrement des lèvres un bout de tuyau pour ne laisser à découvert qu'un tout petit intervalle par où pénètre le souffle. Le joueur de Sodina se taille toujours un beau succès auprès des Européens, tant par l'étrangeté des sons produits que par la déformation de son visage.

En solo ou en petit groupe, la Sodina est principalement associée à la musique folklorique. Quand on lui rajoute des tambours, l'ensemble devient la base du hira gasy. Un des grands chanteurs-musiciens « Rakoto Frah » lui a redonné sa noblesse en la faisant connaître internationalement. La relève est aujourd'hui assurée par de jeunes musiciens malgaches à l'exemple de Rakoto Frah junior.



***Le joueur de Sodina se taille toujours un beau succès auprès des Européens.***

## MUSIC

# THE SODINA

*A Malagasy flute*

**This instrument is part of the aerophones. Its origin goes back to the time of royalty in Madagascar, at the time of the old King Andriamanelo. It was then a means of communication with the God Zanahary because one attributes the acute sound of the Sodina to magical and enchanted virtues.**

Formerly used by sovereigns, Sodina is the Malagasy version of the flute. Made from Angaroha, a large shell, it produces a remarkable sound. About 30 to 40 cm long, it is open at both ends and has eight holes that correspond to the eight notes of the range. It differs from the European flute in that it has no lateral hole forming a mouthpiece and is open at both ends.

To play with it, the artist swells their left cheek, almost completely wraps a piece of hose around the lips to reveal only a tiny gap through which the breath enters. The Sodina player is still a great success with Europeans, both the strangeness of the sounds produced as well as by the distortion of the face.

In solo or small groups, Sodina is mainly associated with folk music. When we add drums, the entirety becomes the basis of "hira gasy". One of the great singers-musicians "Rakoto Frah" has restored its nobility by making it known internationally. The succession is now provided by young Malagasy musicians like Rakoto Frah Junior.

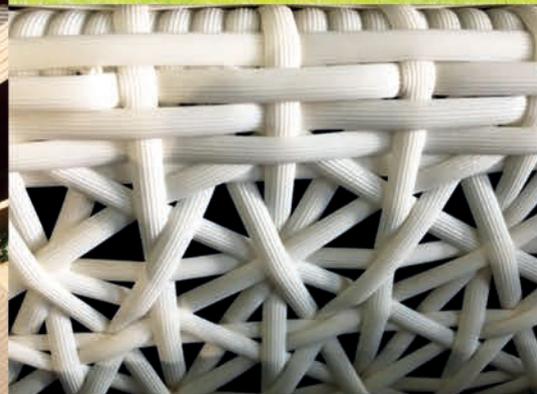


Photos © : AIR.JP

***The Sodina player is still a great success with Europeans.***

Cette touche de luxe  
« Chic & Charme »  
unique pour vos agencements.

This luxurious touch  
« Chic & Charme » unique for  
your arrangements and fixtures.



FABRICANT DE MOBILIERS EN ROTIN SYNTHÉTIQUE  
MANUFACTURER OF SYNTETIC RATTAN FURNITURES



*design*

(+261) 34 58 540 93 - kutadesign@yahoo.com - [www.kutadesign.com](http://www.kutadesign.com)  
ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO - Antananarivo, Madagascar

# Fifagnotsafana

*Un bonjour qui n'est pas si simple*

*A hello that is not so simple*

**A la fois signe de politesse et de salutation, le Fifagnotsafana veut dire tout simplement «bonjour». Il s'agit d'un comportement respectueux envers les parents et les aînés (Raïamandreny), loin de la désuétude.**

C'est un « bonjour » qui renferme toute une culture. Parfois considéré comme un signe d'hypocrisie car on demande même si on connaît déjà la réponse, ce Soatoavina est une salutation qui prend des couleurs particulières selon les régions et les circonstances. Par exemple, pendant des visites funèbres, le famangiana manjo est une variante de Fifagnotsafana.

***C'est un « bonjour » qui renferme toute une culture.***

## **Une coutume, une valeur**

Si un « bonjour » est avant tout un souhait de beau temps, de bonne humeur et de bon succès, un « Manao ahoana » veut tout dire. A l'origine, il s'agissait d'une question posée à un interlocuteur sur sa santé. Mais le sens actuel a bougé et aujourd'hui cette salutation implique de manière tacite, avant de demander des nouvelles à son interlocuteur, que l'on dise que l'on se porte bien soi-même. Dans les régions nord, nord-ouest et est de Madagascar, le Fifagnotsafana est exprimé clairement : « Mbola Tsara ! » « Salama e », des expressions qui signifient « je me porte bien » tandis que dans d'autres régions on préférera le « Akory aby » qui peut se traduire par « Comment allez-vous ? ». Des variantes qui ont toute leur importance...

**At the same time a sign of politeness and greeting, the Fifagnotsafana simply means “hello”. This is respectful behaviour towards parents and elders (Raïamandreny), far from obsolescence.**

It is a “hello” that contains a whole culture. Sometimes considered as a sign of hypocrisy because one asks even if one already knows the answer. This Soatoavina is a greeting which takes on a particular colour according to the region and the circumstance. For example, during funeral visits, the Famangiana Manjo is a variant of Fifagnotsafana.

***It is a “hello” that contains a whole culture.***

## **A custom, a value**

If a “hello” is above all a wish for good weather, good humour and every success, a “Manao ahoana” says it all. Originally, it was a question asked to a person about his health. But the current meaning has changed and today this greeting implies, in a tacit way, before asking for news to his interlocutor, that one says that one is doing well oneself. In the northern, north-western and eastern regions of Madagascar, Fifagnotsafana is clearly expressed: “Mbola Tsara!” “Salama e”, expressions that mean “I’m doing well” while in other areas we prefer “Akory aby” which can be translated as “How are you?” “. Variations that are important ...

# Clos des tonnelles



*Quartier résidentiel, calme et sécurisé*



*Là où il fait bon vivre*

Androhibe Antananarivo  
+261 34 02 150 66  
residence@sirr.mg

## Construire

## Aménager

# ABC

*L'expert en construction  
et aménagement*



Photos non contractuelles. Dans la limite des stocks disponibles

Magasin ANTANANARIVO  
Enceinte La City Ivandry  
Tél : +261 20 22 499 00

contact@abc.mg  
www.abc.mg

Magasin TOAMASINA  
Boulevard Augagneur  
Tél : +261 20 53 311 28

## ARTISANAT

# La pierre de Mantasoa

*Une beauté pure et authentique*

La pierre de Mantasoa est une pierre volcanique issue de la région de Vakiniadiana, aux environs de Manjakandriana. Elle est également connue sous le nom « Vaton'akoho », en référence à la pierre de gallinace, cette pierre obsidienne, sorte d'émail des volcans. Utilisés à des fins ornementales y compris dans les constructions récentes, ces fragments de roche embellissent les réalisations. D'un point de vue symbolique, la pierre de Mantasoa est associée à la confiance et la méfiance à la fois. Sa couleur saumon exprime le calme et la tranquillité ; elle a donc une vertu de force et de protection. Cela explique son utilisation en extérieur : pilier de portail, clôture, muret, façade... parfois même elle fait l'objet d'une alternative aux briques d'argile.

Mais l'exploitation de ce « trésor » devient de plus en plus difficile à mettre en place. Des forages, pouvant aller jusqu'à deux mètres de profondeur sont nécessaires pour pouvoir l'extraire et les chercheurs de pierre de Mantasoa viennent souvent de très loin pour la quêrir.

Ces pots de fleurs façonnés à la main ne sont-ils pas merveilleux? Ils sont l'œuvre d'artisans qui les exposent au bord de la route, à la sortie de Manjakandriana. Leur savoir-faire associé à la beauté du matériau est tout simplement éblouissant. En dehors de ce virage de la RN2, il est possible de se procurer ces pots aux marchés de fleurs d'Anosy et d'Ivandy.

***Sa couleur saumon exprime le calme et la tranquillité ; elle a donc une vertu de force et de protection.***

## CRAFTS

## Mantasoa Stone

*Pure and authentic beauty*

Mantasoa stone is a volcanic rock from the Vakiniadiana region, around Manjakandriana. It is also known as "Vaton'akoho", in reference to the gallinaceous stone, this obsidian stone, is a type of enamel from volcanoes. Used for ornamental purposes including in recent constructions, these fragments of rock embellish the results. From a symbolic point of view, the Mantasoa Stone is associated with both trust and mistrust. Its salmon colour expresses calm and tranquility; it has a virtue of strength and protection. This explains its use outdoors: gate pillar, fence, low wall, facade ... sometimes even it is the subject of an alternative to clay bricks.

But the exploitation of this "treasure" becomes more and more difficult to put in place. Drilling up to two metres deep is needed to extract it, and Mantasoa stone researchers often come from afar to find it.

Are not these hand-made flower pots wonderful? They are the work of artisans who exhibit them at the edge of the road, at the exit of Manjakandriana. Their know-how associated with the beauty of the material is simply dazzling. Outside of this turn off at RN2, it is possible to buy these pots at the flower markets of Anosy and Ivandy.

Photos © : Manitra R.



***Its salmon colour expresses calm and tranquility; it has a virtue of strength and protection.***



*Let's celebrate together our 90th Anniversary!*  
*Get 25% discount on accommodation under presentation of this book until 30th April 2018!*



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

# Les défis d'un coach sportif

Les Malgaches sollicitent de plus en plus le coaching sportif dans leur quête de forme et de bien-être. Le coach sportif joue le rôle de conseiller, d'entraîneur personnel et de préparateur physique. Il accompagne les hommes et les femmes dans leur pratique sportive, que ce soit en groupe ou de manière individuelle.

L'unique challenge d'un coach est d'aider chacun à atteindre ses attentes. Il faut donc évaluer les capacités physiques, le niveau de compétence

puis élaborer un programme d'entraînement personnalisé. Le coach enseigne la partie technique (les bons mouvements et les bonnes postures...) et motive les sportifs ; il veille également à ce qu'il n'y ait aucun incident (blessure, malaise). Pour les cours collectifs, il doit préparer l'animation, les chorégraphies et le choix de la musique.

Outre l'accompagnement physique, le coach peut être de bon conseil sur l'alimentation et sur la préparation mentale. « Le coaching est un métier-passion ! Face à des publics différents,

il faut avoir le sens de la communication pour exercer ce métier. Quand une personne que nous accompagnons perd 10 kg, c'est une victoire mais également une fierté. Ceux qui sont moins enthousiastes nous démotivent...», témoigne un coach d'un centre de musculation et de fitness de la capitale.

Quand l'activité sportive devient régulière, nos modes de vie évoluent naturellement. Mais encore faut-il respecter les consignes et se plier à quelques sacrifices et autodiscipline. Les résultats auront forcément valeur de félicitation.



Photo © : Toni M.

*Quand l'activité sportive devient régulière, nos modes de vie évoluent naturellement.*

*When sports activity becomes regular, our lifestyles evolve naturally.*

# The challenges of a sports coach

The Malagasy increasingly are seeking sports coaching in their quest for form and well-being. The sports coach plays the role of adviser, personal and physical trainer. He assists men and women in their sport, whether in a group or individually.

The only challenge for a coach is to help everyone reach their expectations. It is therefore necessary to evaluate the physical abilities, the skill level and then develop a

personalised training programme. The coach teaches the technical part (good movements and good postures ...) and motivates the sportsmen; he also ensures that there is no incident (injury, illness). For group classes, he must prepare the activity, choreographies and the choice of music.

In addition to the physical coaching, the coach can give good advice on food and mental preparation. "Coaching is a job of passion! Faced with different audiences, you must have the sense of

communication to do this profession. When a person we assist loses 10 kg, it is a victory but also a sense of pride. Those who are less enthusiastic demotivate us ...", testifies a coach at a centre for bodybuilding and fitness in the capital.

When sports activity becomes regular, our lifestyles evolve naturally. But still it is necessary to meet guidelines and to abide by some sacrifices and self-discipline. The results will inevitably be congratulatory.

# La tortue verte, une richesse en danger!

Les tortues marines font partie du patrimoine marin malgache. Parmi elles, nous présentons aujourd'hui la tortue verte ou « Fanobe » en malgache, une des quatre espèces qui fréquentent les eaux de Madagascar.

La tortue verte se déplace difficilement sur le sable, mais comme ses congénères, elle est capable de réaliser des plongées profondes et prolongées. C'est grâce à son système respiratoire qui résiste à l'augmentation de la pression dans les profondeurs. Elle est capable de rester en apnée pendant 3 heures et descend parfois jusqu'à plus de 50 m pour se nourrir.

Plutôt carnivore lorsqu'elle est jeune, la tortue verte devient herbivore à l'âge adulte. Des recherches ont montré qu'elle

améliore la qualité et la fertilité des herbiers marins dont elle se nourrit.

Chassée pour sa viande et son huile, elle est classée parmi les espèces en danger par l'IUCN. Elle est aussi menacée par la collecte excessive de ses œufs ou sa capture accidentelle dans les filets de pêche.

La tortue verte est une espèce prioritaire pour la conservation de WWF Madagascar. Sur le terrain, des patrouilles pour la protection des nids de tortues sont organisées dans des parcs marins. WWF soutient également les moyens de subsistance des populations qui vivent près des sites de ponte des tortues vertes pour réduire les pressions sur ces fabuleux animaux.

# The green turtle, endangered!



Crédit photo © Jürgen Freun / WWF

Sea turtles are part of the Malagasy marine heritage. Among them, we present today the green turtle or "Fanobe" in Malagasy, one of the four species that frequent the waters of Madagascar.

The green turtle moves with difficulty on the sand, but like its congeners, it is able to carry out deep and prolonged dives. It is thanks to its respiratory system that resists the increase of pressure in the deep. She is able to stay in apnea for 3 hours and sometimes goes down to more than 50 m to find food.

Mostly carnivorous when young, the green turtle becomes herbivorous in adulthood. Research has shown that it improves the quality and fertility of the seagrasses it feeds on.

Hunted for meat and oil, it is listed as a species at risk by IUCN. It is also threatened

by excessive collection of eggs or by accidental capture in fishing nets.

The green turtle is a priority species for the conservation of WWF Madagascar. In the field, patrols for the protection of turtle nests are organised in marine parks. WWF also supports the livelihoods of people living near the nesting sites of green turtles to reduce pressure on these fabulous animals.





FLORE

FLORA

***Ces arbres ou arbustes épineux, ont des feuilles caduques plus ou moins arrondies.***

## { *Alluaudia ascendens* }

***These thorny trees or shrubs have more or less rounded deciduous leaves.***

L'*Alluaudia ascendens* est une plante de la famille des Didiereaceae, endémique des régions arides du sud de Madagascar, plus précisément dans la vallée du Mandrare (région Anosy). On l'appelle « Sony » en dialecte Antandroy. Six espèces, aux allures de buissons aux longues tiges et aux épines persistantes, sont répertoriées dans cette zone.

Ces plantes poussent généralement sur des sables alluvionnaires. L'*ascendens* est la plus haute des espèces d'*Alluaudia* et peut atteindre 15 mètres de haut, même si sa taille courante est plutôt de 5 à 10 mètres. Ces arbres ou arbustes épineux, ont des feuilles caduques plus ou moins arrondies. L'arbuste croît initialement sous la forme d'une tige unique, de 30 à 50 cm de diamètre. Puis, une couronne ascendante en forme de V apparaît à partir de 2 mètres. Cette ramification se généralise et finit par se durcir.

Ses fleurs aux sépales ailés et aux pétales blancs, parfois rougeâtres sont unisexuées. Elles se regroupent en cymes (chaque ramification se termine par une fleur), ou en fascicules ombelliformes axillaires (comme des touffes). Les fruits de l'*Alluaudia ascendens* sont des nucules (à paroi très dure et difficiles à ouvrir). Quant aux épines, elles servent de défense contre les animaux herbivores. Longues de 1,5 à 2 cm, de forme conique et de couleur grisâtre, elles sont disposées sur l'écorce des tiges.

Le tronc de cet arbuste entre dans la fabrication du charbon de bois. Consciente de cela, des associations et des organismes de défense de la nature participent au reboisement d'*Alluaudia ascendens*.

*Alluaudia ascendens* is a plant of the Didiereaceae family, endemic to the arid regions of southern Madagascar, specifically in the Mandrare Valley (Anosy region). It is called "Sony" in Antandroy dialect. Six species, with the appearance of long-stemmed bushes and persistent spines, are listed in this area.

These plants usually grow on alluvial sands. The *ascendens* is the highest species of *Alluaudia* and can reach 15 metres high, although its current size is rather 5 to 10 metres. These thorny trees or shrubs have more or less rounded deciduous leaves. The shrub initially grows as a single stem, 30 to 50 cm in diameter, then an ascending V-shaped crown appears from 2 metres. This branching becomes generalised and eventually hardens.

Its flowers with winged sepals and white petals, sometimes reddish, are unisexual. They are grouped in cymes (each branch ends in a flower), or in axillary umbelliform fascicles (like clumps). The fruits of *Alluaudia ascendens* are nutlets (very hard-walled and difficult to open). As for the spines, they serve as a defense against herbivorous animals. 1.5 to 2 cm long, conical and greyish in colour, they are arranged on the bark of the stems.

The trunk of this shrub goes into the manufacture of charcoal. Conscious of this, associations and organisations for the defense of nature participate in the reforestation of *Alluaudia ascendens*.



H O M E  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

Louez une villa de standing à Nosy-Be et profitez  
des services d'un hôtel haut de gamme à proximité

Rent a luxury villa in Nosy-Bé and enjoy  
the services of an upscale hotel nearby



*Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be*

# Le Reboisement : Tous Concernés et Solidaires Reforestation, All Together, All Concerned



**ALERTE**

**APPEL AU DON**

**Rejoignez le Consortium**

Aux côtés d'acteurs privés  
et communautés locales



**Join the TEAM**

Alongside Private actors  
and local communities

un arbre pour demain +261 32 05 600 00 madex@indianoceanie.com

Lot II N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar

Sponsor Officiel

# 1<sup>ère</sup> Opération

Region ALAOTRA MANGORO  
DOMAINE MORAMANGA  
RAVINTSARA VALLEY

# Galana

## 20.000 plants / 17Ha

Groupe Rubis



Rejoignez le Consortium

Aux côtés d'acteurs privés  
et communautés locales



Financez & Participez  
aux Projets de **Reboisement**  
sur près de **1000 Ha**



Support & Join  
our **Reforestation Projects**  
over **1000 Ha**

Régions concernées : ALAOTRA MANGORO – DIANA – ANALAMANGA - VAKINAKARATRA – BOENY – VATOVAVY FITOVINANY

Pour un Reboisement Durable  
For a Sustainable Reforestation



Régénération et Entretien des sols  
Soil fertility maintenance and regeneration

Sous tutelle de la DREEF



Membres du consortium - Engagement Communautaire





DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
**VOYAGE**

# VOS PAGES AIR MADAGASCAR

---



## PRÉSENTATION

Depuis 1961, la compagnie nationale de transport aérien Air Madagascar assure le transport de personnes et de marchandises, reliant la Grande Ile au monde, alors que ses nombreuses destinations domestiques contribuent aux échanges entre les différentes régions.

---

**Un réseau concentré sur les pôles économiques et touristiques, pour un développement des échanges de, vers et à l'intérieur de Madagascar.**

**Le réseau :**

- Sur le réseau long-courrier : . la France ( Paris, Marseille ) ; la Chine (Guangzhou)
- Sur le réseau régional : . les îles de l'Océan Indien ( La Réunion, Maurice, Mayotte, Seychelles )
- Sur le réseau domestique : . 11 destinations

---

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

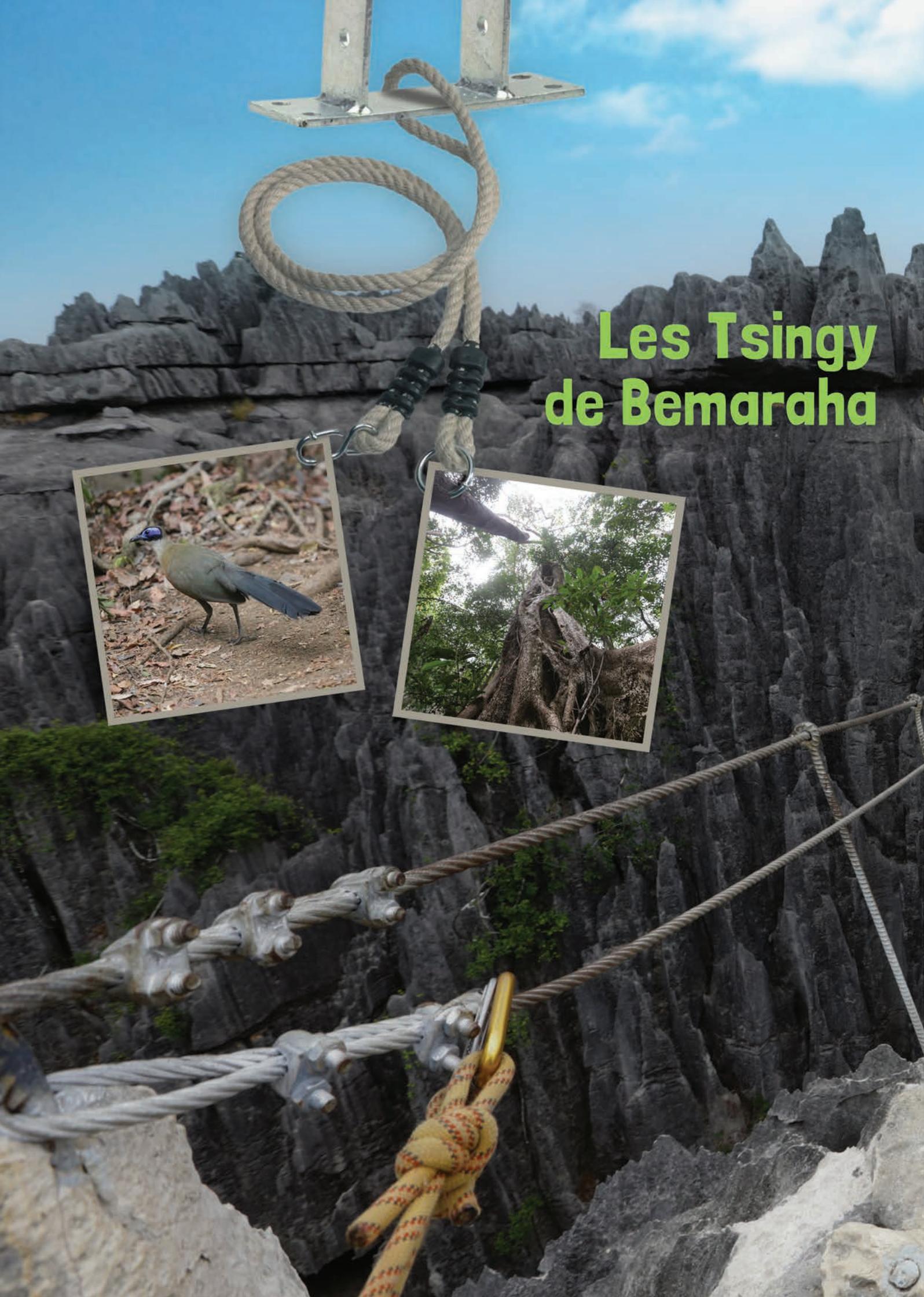
L'activité de la compagnie Air Madagascar est reconnue par la délivrance régulière de certificats d'habilitation internationaux.

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**.

Air Madagascar détient depuis Décembre 2006 la certification **IOSA** délivrée par l'**IATA** - Autorité internationale qui régit le transport aérien. Certification renouvelée tous les 2 ans selon les exigences de l'**IATA** et qui 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 le cohérence entre qualité, sécurité et sûreté de l'exploitation.

# Les Tsingy de Bemaraha





## au coeur d'une des facettes les plus spectaculaires de Madagascar

Sarclant l'horizon de leurs singulières pointes, les Tsingy découpent le panorama de leur majestueux profil. L'aire protégée de Bemaraha fait partie de ces trésors naturels dont la Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar finance la conservation. En visitant ces cathédrales de calcaire, vous contribuez à sa préservation et à celle de la faune et de la flore qui s'y trouvent. Vous pouvez aussi participer à protéger l'un des paysages les plus spectaculaires de la Grande Ile avec la FAPBM !

**Ensemble, préservons la vie !**

[www.fapbm.org](http://www.fapbm.org)



Lot I1K 44 bis Ankadivato  
101 Antananarivo  
MADAGASCAR

[contact@fapbm.org](mailto:contact@fapbm.org)

Madagascar... une terre, la vie

# FHORM & AIR MADAGASCAR

En partenariat avec la Fédération des Hôteliers  
et Restaurateurs de Madagascar (FHORM),



## 20% de remise sur les nuitées dans les établissements hôteliers partenaires \*

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	<a href="http://www.indrilodgeandasibe.com">www.indrilodgeandasibe.com</a>
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	<a href="http://www.hotelvictoriadiego.com">www.hotelvictoriadiego.com</a>
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	<a href="http://www.villasamantha-diegosuarez.com">www.villasamantha-diegosuarez.com</a>
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	<a href="http://www.pirogue-hotel.com">www.pirogue-hotel.com</a>
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	<a href="http://www.ermitagehotel-mantasoa.com">www.ermitagehotel-mantasoa.com</a>
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	<a href="http://www.nosybehotel.com">www.nosybehotel.com</a>
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	<a href="http://www.nosysaba.mg">www.nosysaba.mg</a>
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	<a href="http://www.isalorocklodge.com">www.isalorocklodge.com</a>
SAINTE MARIE	BORAH VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	<a href="http://www.boraha.com">www.boraha.com</a>
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	<a href="http://www.escapadetulear.com">www.escapadetulear.com</a>
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	<a href="http://www.hotelvictory.com">www.hotelvictory.com</a>
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	<a href="http://www.plaisance-tamatave.com">www.plaisance-tamatave.com</a>
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	<a href="http://www.sharonhotel.mg">www.sharonhotel.mg</a>
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	<a href="http://www.hotelbrajas.com">www.hotelbrajas.com</a>
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	<a href="http://www.hotel-antananarivo.com">www.hotel-antananarivo.com</a>
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	<a href="http://www.lokanga-hotel.mg">www.lokanga-hotel.mg</a>
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	<a href="http://www.radama-hotel.com">www.radama-hotel.com</a>
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	<a href="http://www.tana-madagascar-madagascar.com">www.tana-madagascar-madagascar.com</a>
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	<a href="http://www.tana-jacaranda.com">www.tana-jacaranda.com</a>
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	<a href="http://www.hotel-whitepalace.com">www.hotel-whitepalace.com</a>
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	<a href="http://www.tsaraguest.com">www.tsaraguest.com</a>
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	<a href="http://www.sofitran-sa.com">www.sofitran-sa.com</a>

\* Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar  
Réservation préalable obligatoire  
Offre soumise à conditions

Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



020 22 510 00

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



**Air Madagascar**



# PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

# PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE  
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

**EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG**

Possibilité de payer sur une durée de **6** à **60** mois

Offres soumises à conditions  
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Vous pouvez réserver et acheter  
votre billet sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



DEVELOPPONS ENSEMBLE  
L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00

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



*Air Madagascar*





# MID Famille

Pour vos voyages internationaux en famille, bénéficiez de

**5%**

de remise

**0 Ar**

de frais de service  
pour les enfants à charge  
de moins de 18 ans

**+1**

pièce de  
bagage de  
**23 KGS**  
par famille

\* Offres soumises à conditions  
Renseignement auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



**Air Madagascar**



CONTACTS ET RÉSERVATIONS : [callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)

# CONTACT AIR MADAGASCAR



## 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 :** 020 22 222 22  
groupe@airmadagascar.com  
Agence.Analakely@airmadagascar.com

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

**Après Vente :** 034 02 222 39  
customer@airmadagascar.com

**La City Ivandry :** 034 02 222 19  
resa.corporate@airmadagascar.com

**Affrètement :** 034 07 222 68  
affretement@airmadagascar.com

**Namako :** 034 02 222 17  
namako@airmadagascar.com

### Ivato

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

**Litiges Bagages :** 020 22 514 67 / 034 49 222 01  
TNRL@airmadagascar.com

**FRET (export) :** 020 22 451 49 / 034 49 222 83  
reservationfret@airmadagascar.com

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

### Représentations à Madagascar

**Antalaha :** 032 07 222 13  
anmssmd@airmadagascar.com

**Mahajanga :** 034 11 222 07  
mjnssmd@airmadagascar.com

**Nosy Be :** 020 86 612 18 / 020 86 613 57 / 034 1 222 00  
nosssmd@airmadagascar.com

**Tolagnaro :** 020 92 211 22 / 034 11 222 08  
ftussmd@airmadagascar.com

**Sambava :** 020 88 920 37 / 020 88 922 87 / 034 11 222 14  
svbssmd@airmadagascar.com

**Antsiranana :** 020 82 214 75 / 032 05 222 04 / 033 11 222 04  
diessmd@airmadagascar.com

**Morondava :** 020 95 920 22 / 032 07 222 14 / 034 49 422 35  
moqssmd@airmadagascar.com

**Toamasina :** 032 07 222 02 / 034 11 222 25  
tmssmd@airmadagascar.com

**Toliara :** 020 94 415 85 / 034 11 222 01 / 034 11 222 15  
tlessmd@airmadagascar.com

**Sainte Marie :** 020 57 400 46 / 032 07 222 08  
smssmd@airmadagascar.com

# CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

## CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 8h à 18:00 (Heure France)

## CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 8h à 18:00 (Heure France)

## AGENCE PARIS

Adresse : **49, rue des Mathurins, 75008 Paris**

Email: [agence@airmadagascar.fr](mailto:agence@airmadagascar.fr)

Aéroport: [escale@airmadagascar.fr](mailto:escale@airmadagascar.fr)

Horaires: 9h à 17h, du lundi au jeudi  
9h à 16h le vendredi

## AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : [agence.marseille@airmadagascar.com](mailto:agence.marseille@airmadagascar.com)

Horaires : Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

## AGENCE SAINT-DENIS DE LA REUNION

Adresse : **31, rue Jules Auber, 97400 Saint-Denis**

Email: [accueil.reunion@airmadagascar.com](mailto:accueil.reunion@airmadagascar.com)

Aéroport: [escale.RUN@airmadagascar.com](mailto:escale.RUN@airmadagascar.com)

Horaires: lundi-jeudi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00  
vendredi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00

Tous nos contacts sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)

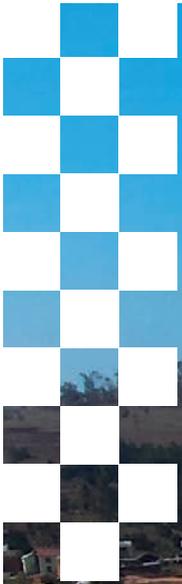


DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
**VOYAGE**

## Où nous trouver ?

-  31, Avenue de l'Indépendance  
Antananarivo - Madagascar
-  [callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)
-  [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)
-  [facebook.com/air.madagascar.officiel](https://facebook.com/air.madagascar.officiel)
-  [twitter.com/AirMad](https://twitter.com/AirMad)







Imerintsiasika

Ambodiatafana

Ambohimalaza

Pratiqué sur une distance de 700 à 1500 mètres en général, le karting, discipline de sport automobile a toujours eu ses adeptes un peu partout dans le monde. Depuis plusieurs années, le karting est devenu populaire dans la Grande île. Si vous aimez rouler vite et que les sensations fortes ne vous font pas peur, rendez-vous sur la piste. A Madagascar, cette activité se développe et trois circuits ont vu le jour. Les amoureux de

la vitesse prennent place au volant d'un kart, petite voiture monoplace à quatre roues, au moteur très performant. Ces voitures sont de trois types : les 100 cm<sup>3</sup>, les 125 cm<sup>3</sup> et les « superkarts » de 250 cm<sup>3</sup>. Choisissez vos karts selon vos envies et vos goûts. Pour les débutants, prenez l'appareil le moins puissant. Une fois bien entraîné, vous pourrez prendre un kart plus puissant et vous lancer dans la course qui exige une bonne condition physique et mentale.



**Les amoureux de la vitesse prennent place au volant d'un kart, petite voiture monoplace à quatre roues, au moteur très performant.**

Practiced over a distance of 700 to 1500 metres in general, karting, a motor sport discipline, has always had its followers around the world.

For several years, karting has become popular in the Big Island. If you like driving fast and thrills do not scare you, head for the track. In Madagascar, this activity is developing and three circuits have emerged. Lovers of speed take their place at the wheel of a kart, a small four-wheeled car with a high-performance engine. These cars are of three types: 100 cm<sup>3</sup>, 125 cm<sup>3</sup> and "superkarts" of 250 cm<sup>3</sup>. Choose your karts according to your desires and your tastes. For beginners, take the least powerful device. Once you are well trained, you will be able to take a more powerful kart and get into the race that requires a good physical and mental condition.

**Lovers of speed take their place at the wheel of a kart, a small four-wheeled car with a high-performance engine.**





***A Antananarivovous avez le choix entre le circuit d'Imerintsiatosika ou celui d'Ambohimalaza.***

Des règles sont à respecter pour se faire plaisir et éviter tout accident, dont la première qui consiste à ne faire du karting que sur les circuits réservés à cet effet et avec le matériel adéquat. A Madagascar, à Antananarivo, vous avez le choix entre le circuit d'Imerintsiatosika ou celui d'Ambohimalaza. Un autre circuit existe dans l'est de l'île, à Ambodiatafana.

***In Antananarivo you have the choice between the Imerintsiatosika or Ambohimalaza circuit.***

Rules must be respected to ensure enjoyment and avoid any accident, the first of which is to go karting on circuits reserved for this purpose and with the appropriate equipment. In Madagascar, in Antananarivo, you have the choice between the Imerintsiatosika circuit or the Ambohimalaza circuit. Another circuit exists in the east of the island, in Ambodiatafana.





Remerciement / thanks to :  
SRK Serana Racing Kart Circuit Total Imerintsiasika,  
Antananarivo 112 / 020 22 373 86  
and HAVOANA LAND KART Imerikasinina 034 07 306 56



## Combien de temps? / How long?

Généralement, un tour de piste de karting dure environ 10 à 15 minutes. Avant de monter, il est indispensable de bien revoir toutes les consignes de sécurité. Si vous êtes débutant, il est fortement conseillé de prendre un kart de 100 cm<sup>3</sup> pour vous familiariser avec l'appareil et le parcours. Le premier tour est un tour de repérage. Roulez doucement, puis augmentez progressivement la vitesse. Conduire un kart correctement est propre à chacun. Après deux ou trois tours de piste, la maîtrise de l'appareil commence à se faire sentir.

Generally, a go-kart tour lasts about 10 to 15 minutes. Before mounting, it is essential to thoroughly review all safety instructions. If you are a beginner, it is strongly recommended to take a 100cc kart to familiarise yourself with the device and the course. The first round is a scouting round. Roll slowly, then gradually increase the speed. Driving a kart correctly is unique to everyone. After two or three laps, mastery of the apparatus begins to be felt.



## Où aller? / Where to go?

Le circuit d'Ambohimalaza est le petit dernier des circuits de karting de Madagascar. Karts de 100 cm<sup>3</sup> et 125 cm<sup>3</sup>. Le lieu est ouvert du mercredi au dimanche. Celui d'Imerintsiasika propose un circuit de 1750 mètres, et accueille les conducteurs du mardi au dimanche, de 10h à 18h. Enfin, loin des brouhahas d'Antananarivo, à l'est de la Grande île, le circuit d'Ambodiatafana permet d'allier le tour de piste avec le plaisir d'un bain de mer. Ouvert tous les jours de 8h à 20h.

The Ambohimalaza circuit is the last of Madagascar's karting circuits. Karts of 100 cm<sup>3</sup> and 125 cm<sup>3</sup>. The place is open from Wednesday to Sunday. Imerintsiasika offers a circuit of



## Quand y aller? / When to go?

Si vous aimez la convivialité, allez faire un tour de karting le week-end. Sinon, si vous avez envie de calme, préférez un jour ouvrable. Le karting se pratique tout au long de l'année. En période de pluie, soyez deux fois plus prudent car la piste peut être glissante.

If you like usability, go for a go-kart ride on weekends. Otherwise, if you want calm, choose a working day. Karting is practiced throughout the year. In rainy weather, be twice as careful as the track can be slippery.



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

Ambohimalaza se trouve à environ une vingtaine de kilomètre de la capitale, en empruntant la RN2. Pour se rendre à Imerintsiasika, prenez la RN1 jusqu'au PK 26 Beronono. Enfin, la piste d'Ambodiatafana se situe à proximité de Toamasina, à 23km, sur la route vers Foulpointe. Prenez un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar depuis Antananarivo pour rejoindre Toamasina puis prendre la RN5.

Ambohimalaza is about twenty kilometres from the capital, taking the RN2. To get to Imerintsiasika, take the RN1 to PK 26 Beronono. Finally, the Ambodiatafana track is located near Toamasina, 23km, on the road to Foulpointe. Take a scheduled flight with Air Madagascar from Antananarivo to reach Toamasina then take the RN5.





*Calme et sérénité à*  
*Calm and serenity in*  
**Kimony**

**S**ituée dans la partie sud-ouest de la grande île, Morondava, la capitale de la Région Menabe attire les touristes par l'hospitalité de ses habitants et la richesse de son écosystème. Il existe plusieurs versions de l'origine de la ville. L'une raconte que le Roi Sakalava du Royaume Boeny, alors qu'il explorait la zone de Menabe, se vit conseillé par ses guides de rester sur les rives (Morona lava) afin d'esquiver les bêtes sauvages. D'où l'appellation « Morondava ». Une autre version raconte que si la pluviométrie y est modérée, deux fleuves traversent la ville, d'où le nom de « Morona lava » signifiant littéralement « toujours humide ».

Les atouts géographiques de cette ville portuaire, font la part belle au tourisme, quelle que soit la saison. Découvrons l'une des plus belles plages de Madagascar et de l'Océan indien, située à proximité de cette ville, Kimony...

#### Aire de repos

Oubliez les plages surpeuplées et partez pour Kimony, le village de la tranquillité par excellence. Kimony promet aux amateurs de baignade en mer une détente totale. La plage est belle, le sable fin, l'eau turquoise et le calme unique. Farniente assuré...



Kimony

***Oubliez les plages surpeuplées et partez pour Kimony, le village de la tranquillité par excellence.***

Located in the southwestern part of the Big Island, Morondava, the capital of the Menabe Region attracts tourists with the hospitality of its inhabitants and the richness of its ecosystem. There are several versions of the origin of the city. One tells that King Sakalava of Kingdom Boeny, while exploring the Menabe area, was advised by his guides to stay on the banks (Morona lava) to dodge wild beasts. Hence the name "Morondava". Another version says that if the rainfall is moderate, two rivers cross the city, hence the name "Morona lava" meaning literally "always wet".

The geographical advantages of this port city, make the most of tourism, whatever the season. Discover one of the most beautiful beaches of Madagascar and the Indian Ocean, located near this city, Kimony...

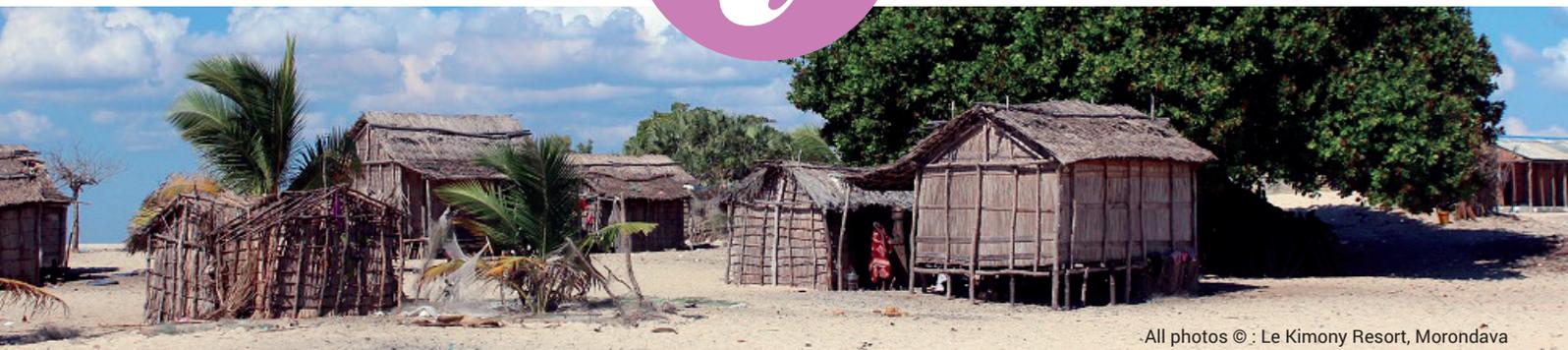
***Forget the crowded beaches and head for Kimony, the village of tranquility, bliss!***

**Rest area**

Forget the crowded beaches and head for Kimony, the village of tranquility, bliss! Kimony promises lovers of swimming at sea total relaxation. The beach is beautiful, the sand, the turquoise water and the unique calm. Relaxation ensured...

All photos © : Le Kimony Resort, Morondava





All photos © : Le Kimony Resort, Morondava

Collaboration photo : Le Kimony Resort, Morondava

[www.morondava-kimonyresort.com](http://www.morondava-kimonyresort.com) / [info@morondava-kimonyresort.com](mailto:info@morondava-kimonyresort.com) / 034 07 202 46 / 032 07 202 46



### Quand y aller? / When to go?

La destination se prête à toutes les saisons. Mais elle est encore plus belle entre avril et décembre, soit en dehors de la saison des pluies.

The destination lends itself to all seasons. But it is even more beautiful between April and December, or outside the rainy season.



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

700 km séparent Morondava d'Antananarivo. Pour s'y rendre en voiture, prendre la RN7, puis la RN 34 au niveau d'Antsirabe et continuer le voyage sur la RN35 depuis Malaimbandy. Vols réguliers aussi avec Air Madagascar. La piste menant vers Kimony est accessible par tout type de véhicule mais optez pour des quads ou vélos pour allier sensation forte et aventures.

700 km separate Morondava from Antananarivo. To get there by car, take the RN7, then the RN 34 at Antsirabe and continue the trip on the RN35 from Malaimbandy. Regular flights also with Air Madagascar. The track leading to Kimony is accessible by any type of vehicle but opt for quads or bikes to combine thrills and adventures.



### Où se loger? / Where to stay?

Le centre ville et ses alentours ne manquent pas d'hôtels. Séjour unique chez Palissandre Côte Ouest, Vezo Hôtel ou encore Kimony Resort. Possibilité de se voir proposer un circuit touristique directement à l'hôtel.

The city centre and its surroundings are full of hotels. Unique stay at Palissandre Côte Ouest, Vezo Hotel or Kimony Resort. Possibility to be offered a tour directly at the hotel.



### Où manger? / Where to eat?

Typiques et d'une fraîcheur sans pareil, goûtez les grillades de poissons proposées par les

femmes de pêcheurs directement sur la plage. Bonnes tables « Chez Bleu soleil » et « Le Corail » au Kimony Resort.

Typical and of a freshness without equal, taste the fish grills proposed by the fishermen's wives directly on the beach. Good tables "Chez Bleu Soleil" and "Coral" at Kimony Resort.



### Que voir? / What to see?

Familiarisez-vous avec la culture identitaire sakalava à l'instar des sculptures sur bois, l'art de la tresse et celui du Masonjoany. Pour un passage inoubliable, un safari photo dans l'allée des baobabs s'impose ! Un paysage de baobabs harmonieux s'étend sur des kilomètres d'allées. En fin de journée, contemplez le coucher de soleil, un moment magique. La réserve de Kirindy ou encore la forêt d'Analabe sont connues pour leurs écosystèmes. A visiter également, le Parc National de Bemaraha, patrimoine de l'UNESCO depuis 1990, les roches calcaires préhistoriques (Tsingy). Il vous faudra ainsi passer par Belo sur Tsiribihina puis Bekopaka et traverser le fleuve Tsiribihina en bac.

Familiarise yourself with the Sakalava identity culture like wood carvings, the art of braiding and Masonjoany. For an unforgettable passage, a photo safari in the lane of the baobabs is essential! A harmonious baobab landscape stretches for miles. At the end of the day, watch the sunset, a magical moment. The Kirindy Reserve or the Analabe Forest are known for their ecosystems. Also to visit is the Bemaraha National Park, UNESCO heritage since 1990, where there is prehistoric limestone rocks (Tsingy). You will have to go through Belo on Tsiribihina then Bekopaka and cross the Tsiribihina River by ferry.

# Enjoy the moment!

GROUP KIMONY MORONDAVA MADAGASCAR



## KIMONY RESORT

23 Bungalows, 6 villas familiales avec cuisine indépendante.

Plage aménagée avec restaurant, Bar, Chalets, Transats, Parc de loisirs. Salle de massages, boutique, restaurant, piscine, terrains de jeux, parc de jeux pour enfants, refuge pour animaux (avec animaux endémique à Madagascar)

NOUVEAUTE : 23 nouveaux bungalows entre l'hôtel existant et la plage de Kimony avec son propre restaurant, bar, piscine et chambres climatisées avec écran plat.

## RELAIS DU KIRINDY

Dans la forêt de Kirindy, et en face du Baobab sacré. 20 Bungalows doubles/Twins et Triples. Restaurant, Bar, Piscine. Salle de massages. Excursion dans le réserve naturelle de Kirindy.

## OLYMPE DE BEMARAHA

**Sur la colline :** 37 Bungalows avec chambres duplex pour 4 personnes.

**En bas de la colline :** 24 chambres pour différents budgets. Piscine/bar/ 2 Restaurants. 2 Boutiques/2 Réception.



Relais du  
**Kirindy**

**OLYMPE**  
DU BEMARAHA

**Kimony**  
Resort \*\*\*

info@relaisdukirindy.com  
034 49 205 11/62 – 034 07 205 53/54  
Fb : Relais du Kirindy

info@morondava-kimonyresort.com  
034 49 205 11/50/62 – 034 07 890 05  
Fb : Kimony Resort

info@tsingy-olympedubemaraha.com  
034 49 205 03/11/62  
Fb : Hotel Olympe du Bemaraha

Kalakajoro

# Nosy Kalakajoro

**N**osy kalakajoro est la plus haute des îles de l'archipel Radama. Un archipel protégé, à l'altitude de 47 mètres, devenu en 2007 le parc national des îles Radama Sahamalaza. Nosy kalakajoro est située dans le canal de Mozambique, à environ 100 kilomètres au sud de Nosy Be.

Le paysage y est tout simplement idyllique et paradisiaque. Une plage d'une beauté rare, une eau très claire et un sable poudreux et blanc. Les amateurs de

plongée sous-marine seront éblouis par la beauté des fonds au large de l'île. Les roches volcaniques, de part et d'autre de la plage, viennent se fondre dans le décor. Enfin, une barrière de corail borde le côté ouest de l'île.

Les habitants de l'île sont spécialisés dans la construction navale. Pirogues et boutres sont taillés à partir de simple herminette. La pêche est l'autre activité principale des habitants. L'île, presque déserte a su conserver son authenticité donnant l'impression aux visiteurs que le temps n'a plus de pression.

*L'île, presque déserte a su conserver son authenticité donnant l'impression aux visiteurs que le temps n'a plus de pression.*

*The island, almost deserted, has kept its authenticity giving the impression to visitors that time is no longer pressure.*

Photo © : ORT NOSY BE



Photo © : ORT NOSY BE



Photo © : ORT NOSY BE



**N**osy Kalakajoro is the highest island of the Radama archipelago. A protected archipelago at an altitude of 47 metres, it became, in 2007, the national park of the Radama Sahamalaza islands . Nosy Kalakajoro is located in the Mozambique Channel, about 100 kilometres south of Nosy Be.

The landscape is simply idyllic and heavenly. A beach of rare beauty, very clear water and powdery white sand.

Scuba diving enthusiasts will be dazzled by the beauty of the waters off the island. Volcanic rocks, on both sides of the beach, blend in with the decor. Finally, a coral reef borders the west side of the island.

The inhabitants of the island are specialised in shipbuilding. Pirogues and dhows are cut from simple adzes. Fishing is the other main activity of the inhabitants. The island, almost deserted, has kept its authenticity giving the impression to visitors that time is no longer pressure.

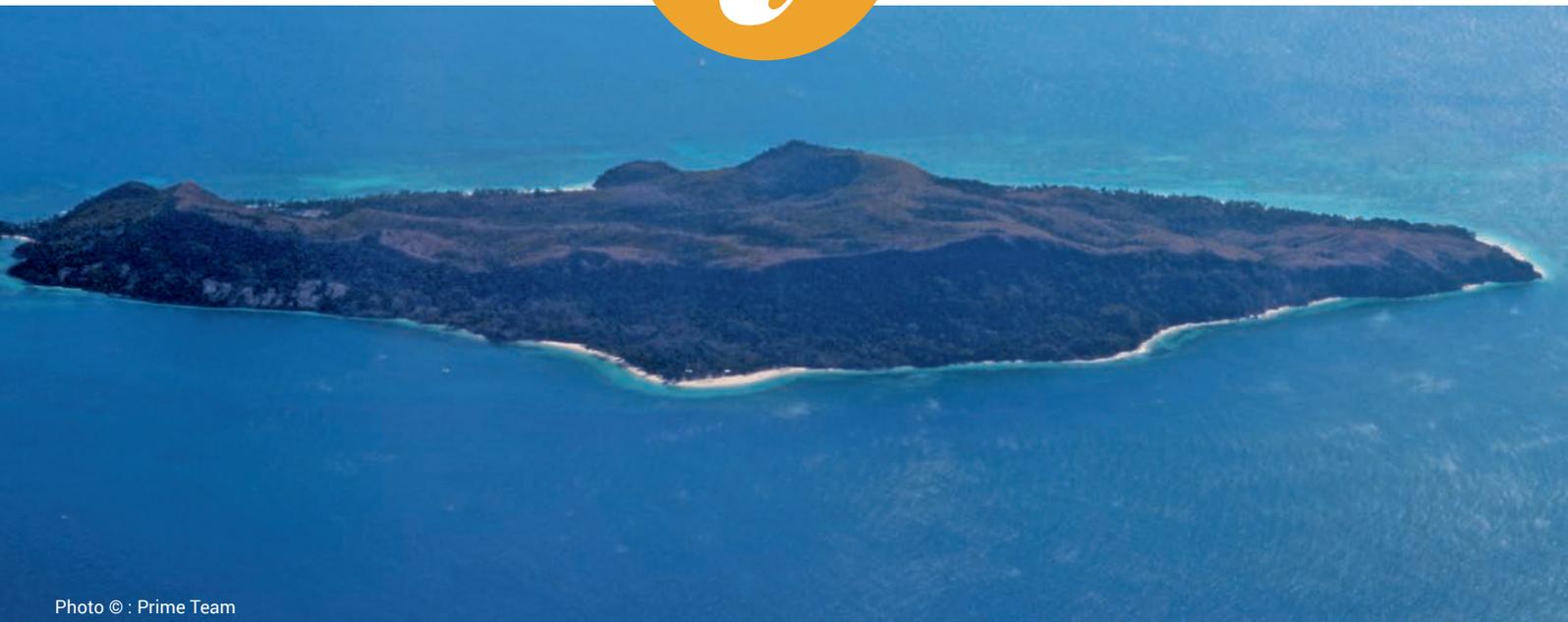


Photo © : Prime Team



### Quand y aller? / When to go?

Température quasi constante entre 26°C et 28°C. Idéalement, prévoir son séjour entre avril et décembre.

Almost constant temperature between 26 ° C and 28 ° C. Ideally, plan your stay between April and December.



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

Rejoignez d'abord Nosy Be par voie aérienne ou maritime. De là, prenez le large pour Nosy Kalakajoro.

First reach Nosy Be by air or sea. From here, take off for Nosy Kalakajoro.



### Où se loger? / Where to stay?

Il n'existe pas d'hôtel à Nosy Kalakajoro. Mais la plage attend les campeurs. Une autre possibilité est de retourner dormir à Nosy Be, à Nosy Saba ou à Nosy Iranja, une île proche. Une autre possibilité est de louer une villa de standing avec les services d'un hôtel haut de gamme chez « Home Madagascar ». Côté hôtels, le « Nosy Be Hotel Resort & Spa » offre un service de qualité. Spa, centre de remise en forme, et piscine extérieure ont été conçus pour rendre votre séjour le plus agréable possible.

There is no hotel in Nosy Kalakajoro. But the beach is waiting for campers. Another possibility is to return for sleep in Nosy Be, Nosy Saba or Nosy Iranja, a nearby island. Another possibility is to rent a luxury villa with the services of an upscale hotel at "Home Madagascar". On the hotel side, the "Nosy Be Hotel Resort & Spa"



### Où manger? / Where to eat?

Possibilité de se restaurer en cuisine traditionnelle dans le village ou bien de commander dans les restaurants des plats à partager à la plage. L'option pique nique, pour profiter au maximum du sable blanc, reste une possibilité.

Possibility to eat traditional cuisine in the village or to order in the restaurants dishes to share at the beach. The picnic option, to make the most of the white sand, remains a possibility.



### Que voir? / What to see?

Découvrez les autres îles qui forment l'archipel : Nosy Berafia (la plus grande des îles Radama), est une superbe île folklorique avec sa terre rouge et son peuple qui vit de la pêche et de la construction manuelle de pirogues. Nosy Antanimora, village de pêcheurs et lagune de sable. Et enfin, Nosy Valiha qui allie le charme d'une nature intacte (bananiers, manguiers, tamarins et mangroves), à la joie du farniente.

Discover the other islands that form the archipelago: Nosy Berafia (the largest of the Radama Islands), is a beautiful folk island with its red soil and its people whose livelihood depends on fishing and manual construction of canoes. Nosy Antanimora, fishing village and sand lagoon. And finally, Nosy Valiha, which combines the charm of untouched nature (banana, mango, tamarind and mangrove), to the joy of idleness.



*Le Souvlaki-Gr,*  
un voyage culinaire  
au cœur de la Grèce



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📌 Souvlaki-gr-madagascar



**NOSY PARADISE**

[www.nosy-paradise.com](http://www.nosy-paradise.com)

**LOCATION VILLA NOSY-BE**

**Andilana Nosy-Be**

**TÉL : +261 34 02 602 16**

**E-MAIL: nosyparadise@gmail.com**

**Les 3 Métis**  
LA TABLE D'ÉPICURE  
Tananarive

Ambondrona - Tananarive Centre Ville  
infos@les-trois-metis.com  
www.les-trois-metis.com  
020 22359 83 - 020 22 231 06  
033 05 520 20  
Parkings privés - Sécurité 24/24



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épicure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO



Située aux abords de la RN7, route menant vers Toliara, l'aire protégée de Tsinjoriake, qualifiée de « monument naturel et paysages harmonieux protégés » offre des sites naturels plus spectaculaires les uns que les autres. Tsinjoriake va jusqu'aux portes de Saint-Augustin et ses majestueux falaises, en passant par une mangrove surprenante à l'embouchure du fleuve Onilahy. Des centaines de flamants roses cohabitent, à l'année, dans ce petit coin de paradis.

L'ascension de la « Montagne de la table » est un voyage en soi. Le panorama qui donne sur tout le littoral sud-ouest est époustoufflant. La montagne regorge de plantes aux vertus thérapeutiques précieuses, quand côté mer, du côté de Sarodrano l'algoculture commence à se développer. Sarodrano est une presqu'île paradisiaque habitée par des oiseaux endémiques de Madagascar. Le village de pêcheurs et l'arrivée quotidienne des pirogues à voile traditionnelles, font partie de l'animation de ce village.



Photo © : Rija Raoelljaona, ORTU



# Tsinjoriake

Located on the outskirts of the RN7, road leading to Toliara, the protected area of Tsinjoriake, described as a "natural monument and harmonious protected landscapes" offers more spectacular natural sites than the others. Tsinjoriake goes to the gates of St. Augustine and its majestic cliffs, passing through a surprising mangrove swamp at the mouth of the Onilahy River. Hundreds of flamingos cohabit, year-round, in this little corner of paradise.

Climbing the "Montagne de la table" is a journey in itself. The panorama overlooking the entire south-west coast is breathtaking. The mountain is full of plants with valuable therapeutic virtues, when sea side, the Sarodrano side of seaweed farming begins to develop. Sarodrano is a paradise peninsula inhabited by endemic birds of Madagascar. The fishing village and the daily arrival of traditional sailing canoes, are part of the animation of this village.



Photo © : Rija Raelijaona, ORTU





Photo © : Rija Raelijaona, ORTU.

Collaboration photo : OFFICE REGIONAL DU TOURISME TULEAR



### Quand y aller? / When to go?

Tsinjoriake a hérité du climat désertique de Toliara. Avec une température moyenne de 25°C, il est possible de s'y rendre en toutes saisons.

Tsinjoriake inherited the desert climate of Toliara. With an average temperature of 25 ° C, it is possible to go there in all seasons.



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

Tsinjoriake se situe à 17 kilomètres de Toliara en direction d'Antananarivo. Beaux paysages folkloriques et populations très cordiales le long de la route. Liaisons aériennes avec Air Madagascar depuis l'aéroport international d'Ivato.

Tsinjoriake is 17 kilometres from Toliara towards Antananarivo. Beautiful folk landscapes and very cordial communities along the road. Air connections with Air Madagascar from Ivato International Airport.



### Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel « Moringa » est prêt à vous accueillir dans son complexe architectural original fait d'arches et de pierres. Un cadre à la fois élégant et typique de la région et des services hauts de gamme. « Mikea Lodge », avec ses bungalows et ses tentes en pleine nature, est plus dépaysant.

The hotel "Moringa" is ready to welcome you in its original architectural complex made of arches and stones. A setting both elegant and typical of the region and high-end services. Mikea Lodge, with its bungalows and tents in the countryside, is more exotic.



### Où manger? / Where to eat?

« Chez Blu », cuisine raffinée à base de fruits de mer frais et belle vue sur mer. « Au jardin de Giancarlo », plats généreux et savoureux donnent envie de revenir.

Chez Blu, fine cuisine based on fresh seafood and beautiful sea views. "Au jardin de Giancarlo", generous and tasty dishes make you want to come back.



### Que voir? / What to see?

Dans l'aire protégée de Tsinjoriake, quatre circuits vous sont proposés. D'abord le circuit de la « Montagne de la table » et sa vue panoramique. Puis, le circuit des grottes de Binabe et de Sarodrano pour découvrir les lieux sacrés et les rites locaux. Partez ensuite à la découverte de la presqu'île de Sarodrano, (belles espèces de moringacées, bain ou petit voyage en pirogue). Et enfin, dernier circuit, la baie de Saint-Augustin (visite du village, mangrove et circuit Bara Hill qui domine la baie).

In the protected area of Tsinjoriake, four tours are proposed to you. First the tour of the "Mountain Table" and its panoramic view. Then, the tour of the caves of Binabe and Sarodrano to discover the sacred places and local rites. Then go to the discovery of the Sarodrano peninsula, (beautiful species of moringaceae, bathe or a small trip by pirogue). And finally, the last tour, the bay of St. Augustine (visit the village, mangrove and Bara Hill circuit overlooking the bay).





*Un des plus beaux lagons au monde*  
*One of the most beautiful lagoons in the world*



**DECOUVERTE DE LA COTE  
SAPHIR | EXPEDITION | SPORTS  
NAUTIQUES | GOELETTE | PECHE  
TRADITIONNELLE | CATAMARAN |  
VEDETTE RAPIDE | DECOUVERTE  
DE LA FAUNE ET LA FLORE  
MARINES | RAID | TRAIL | TREK |  
4X4 | QUAD | SSV**

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



La Batisse by Mikea, Boulevard Philibert Tsiranana, 601 Tuléar, Madagascar  
+261 32 11 100 32 | [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com) | [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)



# Joffre Vile

Diégo

*Une ville musée...  
témoin du passé*  
*A museum city ...  
witness the past*



All photos © : PRIME TEAM

Point d'arrêt incontournable, Joffre Ville est une ville surnommée « ville fantôme » tant elle semble être figée dans le temps. En dépit du développement fulgurant du nord de l'île, ici, le temps semble s'être arrêté.

Construite sur les contreforts de la montagne d'Ambre, Joffre Ville est principalement un lieu de villégiature aux vieilles maisons coloniales pleine de charme, éloignée du climat du port de Diego-Suarez, situé à 32 km au nord. Ambohitra ou Joffreville est une ville du district d'Antsiranana II, dans la région de Diana et la province de Diego-Suarez. Son nom français vient de « Joseph Joffre », colonel chargé de la région de Diego-Suarez, qui l'a créée en 1903.

Joffre ville est aussi une ville de garnison. Après le départ des militaires, le camp a été transformé en camp d'aguerrissement de l'armée malgache. Sur la route vers Diego-Suarez, se situait le centre d'entraînement de la Légion étrangère, abandonné depuis 1973 pour le Centre d'entraînement de Guyane.

Joffre ville est une des portes d'entrée du parc national de la Montagne d'Ambre, sur laquelle était installée au temps colonial une station forestière (fondée en 1937). Aujourd'hui elle est une des aires protégées de Madagascar, gérée par Madagascar National Parks.

*En dépit du développement fulgurant du nord de l'île, ici, le temps semble s'être arrêté.*

*Despite the dazzling development of the north of the island, here, time seems to have stopped.*



An unavoidable stopping point, Joffre Ville is a city nicknamed "ghost town" as it seems to be frozen in time. Despite the dazzling development of the north of the island, here, time seems to have stopped.

Built on the foothills of Amber Mountain, Joffre Ville is mainly a resort town with old colonial houses full of charm, far from the climate of the port of Diego-Suarez, located 32 km to the north. Ambohitra or Joffreville is a city in the district of Antsiranana II, in the region of Diana and the province of Diego-Suarez. Its French name comes from Joseph Joffre, colonel in charge of the region of Diego-Suarez, who created it in 1903.

Joffre Town is also a garrison town. After the departure of the soldiers, the camp was transformed into an army training centre for the Malagasy army. On the road to Diego Suarez, from Joffre ville, there used to be the Foreign Legion's training centre which was then abandoned, and since 1973 that place was transformed into a training centre for the Guyanese army.

Joffre city is one of the gateways to the Amber Mountain National Park, on which, in colonial times, a forest site (founded in 1937) was established. Today it is one of the protected areas of Madagascar, managed by Madagascar National Parks.



Photos © : PRIME TEAM



## Quand y aller? / When to go?

Entre le mois d'avril et le mois d'octobre, la température moyenne oscille entre 25°C et 30°C. C'est la période idéale pour effectuer un séjour dans cette ville.

Between April and October, the average temperature varies between 25 ° C and 30 ° C. This is the ideal time for a stay in this city.



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

Joffre Ville est à une trentaine kilomètres de Diégo, une ville desservie par Air Madagascar. Possibilité de s'y rendre en taxi-brousse ou de louer une voiture.

Joffre Ville is about thirty kilometres from Diego, a city served by Air Madagascar. Possibility to go there by bush taxi or rent a car.



## Où se loger? / Where to stay?

Nous vous recommandons le « Grand Hôtel Diégo & Spa » sur la rue principale de la ville de Diégo. L'hôtel « Nature Lodge » et les chambres d'hôtes « Le relais de la Montagne d'Ambre » (le Gîte les Roussettes), sont aussi à recommander.

We recommend the "Grand Hotel Diego & Spa" on the main street of the city of Diégo. The hotel "Nature Lodge" and the guest rooms "Le relais de la Montagne d'Ambre" (the Gîte les Roussettes), are also recommended.



## Où manger? / Where to eat?

Les offres ne manquent pas. Quelques pistes : le « Mexicoco », un restaurant où des ch'tis ont élu domicile ; le restaurant du « Grand Hôtel », ou encore « Sue Giu » et « Coco Pizza » pour des plans pizza. Le « Tsara be », « Planète Diégo », « La Mouna », le « Shangra Li », sont aussi d'autres bonnes adresses.

There are plenty on offer. Some tips: the "Mexicoco", a restaurant where ch'tis have taken up residence; the "Grand Hotel" restaurant, or "Sue Giu" and "Coco Pizza" for pizza plans. Tsara be, Diégo Planet, La Mouna, Shangra Li are also other good places.



## Que voir? / What to see?

Le monastère bénédictin Saint-Jean-Baptiste, occupé par des sœurs, et sa boutique d'artisanat local et son jardin de plantes médicinales (hôtellerie possible sur place). La « Montagne des français », considérée comme l'un des sanctuaires de la biodiversité floristique du nord. Sans oublier le Parc National de la montagne d'Ambre (cascades, herbes médicinales, et lémuriens).

The Benedictine Monastery of St. John the Baptist, occupied by sisters, and its local craft shop and garden of medicinal plants (accommodation possible on site). The "Montagne des français", considered as one of the sanctuaries of the floral biodiversity of the north. Not to mention the National Park of Amber Mountain (waterfalls, medicinal herbs, and lemurs).





✉ grandhotel\_diego@yahoo.fr  
☎ +261 (0)32 40 881 43 ou +261 (0)20 82 230 63



+261 (0)32 40 881 43  
+261 (0)20 82 230 63



grandhotel\_diego@yahoo.fr



Majunga

# ***mahajanga***

*La cité des fleurs » The city of flowers*

## *Le baobab de Majunga est une attraction à lui tout seul et représente le symbole de la ville.*



Le nom Mahajanga signifierait « qui guérit ». La tradition raconte en effet qu'un roi qui cherchait un remède pour guérir son fils fit le tour de l'île et, à son arrivée à Mijangaïa (« cité des fleurs », son ancien nom), déclara : Maha, janga ity tananà ity, et que le nom serait resté.

Majunga (Mahajunga) est le 2ème port de Madagascar. La ville est très cosmopolite. Majunga est la destination préférée des malgaches, désireux de passer quelques jours de vacances au bord de mer, sous un climat toujours ensoleillé, chaud, sec, avec très peu de pluie. La mer se teinte souvent d'une couleur rouge dû aux alluvions que déverse le grand fleuve Betsiboka.

Le baobab de Majunga est une attraction à lui tout seul et représente le symbole de la ville.

## *The baobab of Majunga is an attraction all by itself and represents the symbol of the city.*

The name Mahajanga means "who heals". Tradition has it that a king who sought a cure for his son went around the island, and when he arrived at Mijangaïa ("city of flowers," its old name), said: Maha, janga ity tananà ity, and that name would have remained.

Majunga (Mahajunga) is the second largest port of Madagascar. The city is very cosmopolitan. Majunga is the favourite destination of Malagasy people, eager to spend a few days at the seaside, in a climate always sunny, hot, dry, with very little rain. The sea is often tinged with a red colour due to the alluvial deposits of the large Betsiboka River.

The baobab of Majunga is an attraction all by itself and represents

Situé au bord de mer, plusieurs fois centenaire, il a une circonférence de 21 mètres.

Le bord de mer, désert dans la journée, se remplit le soir venu. Les trottoirs se couvrent de bancs et tables afin d'improviser des petits restos. Au menu brochettes de zébu, bananes frites, crêpes, sambos... le tout dans une ambiance festive.

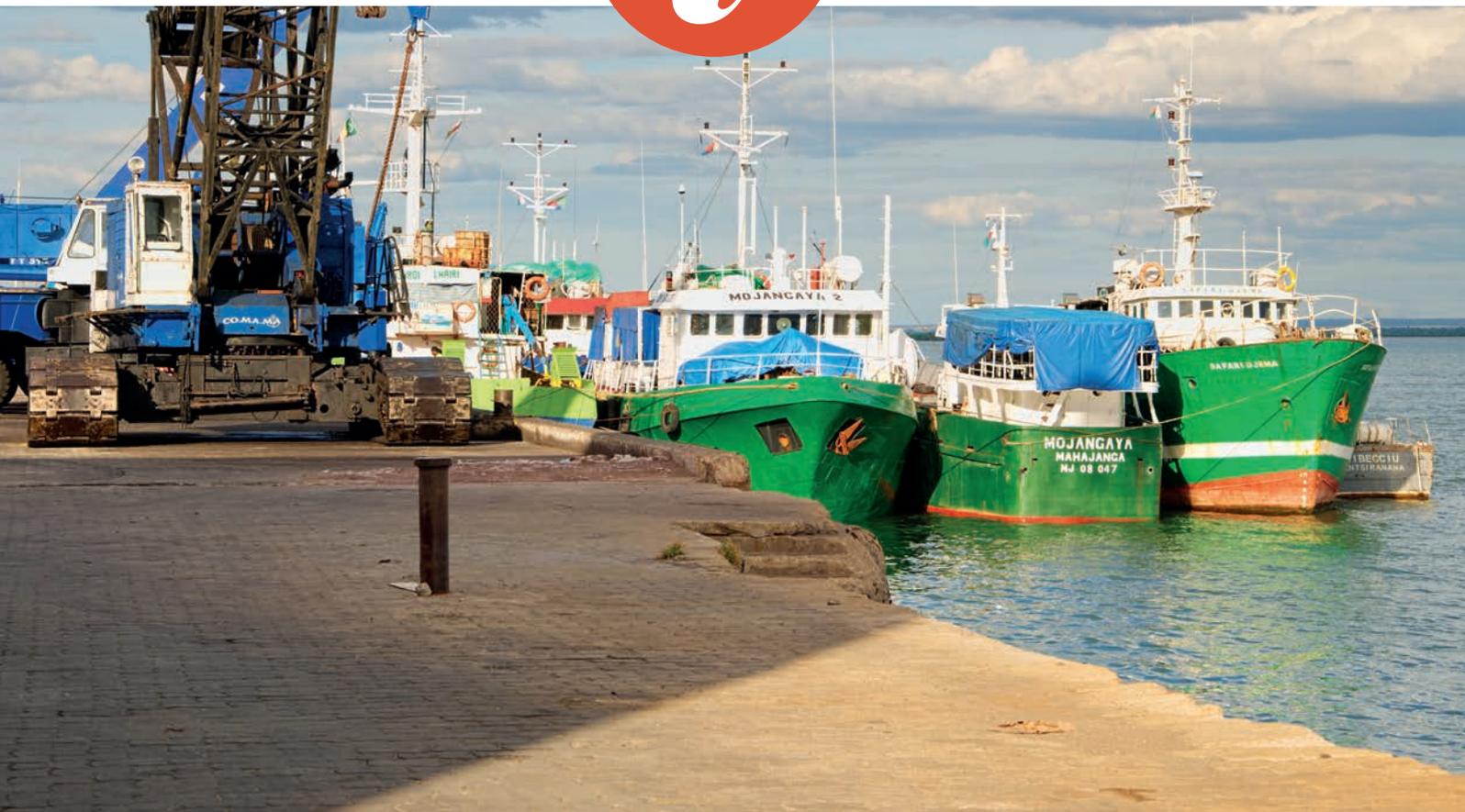
Nombreuses sont les belles plages dans cette partie de l'île. Plus on s'éloigne de la ville, plus elles sont magnifiques et difficilement accessibles. On peut aller à Petite plage (au village d'Amborovy), au Grand Pavois, plage très belle et longue, et pousser un peu plus loin au Cirque Rouge afin d'y admirer la couleur particulière du sable, passant du rose au pourpre. C'est d'ailleurs dans ce site que s'approvisionnent les confectionneurs de bouteille de sable.



the symbol of the city. Located at the seaside, several hundred years old, it has a circumference of 21 metres.

The seaside, deserted in the day, fills in the evening. Sidewalks are covered with benches and tables to improvise small restaurants. On the menu zebu skewers, fried bananas, pancakes, sambos ... all in a festive atmosphere.

There are many beautiful beaches in this part of the island. The further we get from the city, the more beautiful and difficult to access. You can go to Petite Plage (in the village of Amborovy), to Grand Pavois, a very beautiful and long beach, and to go a little further to the Cirque Rouge to admire the particular colour of the sand, from pink to purple. It is also in this location one finds the manufacturers of sand bottles.



### Quand y aller? / When to go?

Mahajanga possède un climat de savane avec hiver sec. Les précipitations sont beaucoup plus importantes en été qu'elles ne le sont en hiver. Sur l'année, la température moyenne est de 26,9°C. Il est donc plus idéal de s'y rendre entre les mois d'avril et d'octobre.

Mahajanga has a savannah climate with dry winter. Rainfall is much higher in summer than it is in winter. The average annual temperature is 26.9 ° C. It is therefore more ideal to go there between the months of April and October.



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

On y accède de la capitale soit par l'avion (1 H de vol) avec la compagnie Air Madagascar, soit par la route en empruntant la RN4 (prévoir un trajet de 10 H pour 570 kms).

It is accessed from the capital either by plane (1 hour flight) with Air Madagascar, or by road along the RN4 (include a journey of 10 hours for 570 km).



### Où se loger? / Where to stay?

Faites votre choix parmi les hôtels suivants : l'hôtel Zahamotel, Saara hôtel, Sunny Hôtel, les Roches Rouges, Coco lodger ou le relais & Châteaux Madagascar.

Choose from the following hotels: Hotel Zahamotel, Saara Hotel, Sunny Hotel, Roches Rouges, Coco Lodger or Relais & Châteaux Madagascar.



### Où manger? / Where to eat?

Pour la visite, nous vous conseillons d'aller manger chez Papi Râleur. Profitez de l'ambiance décontractée de Coco Lodge, la Petite Cour ou du restaurant chez Karon.

For the visit, we advise you to eat at Papi Râleur. Enjoy the casual atmosphere of Coco Lodge, Petite Cour or the Karon restaurant.



### Que voir? / What to see?

Le cirque rouge est situé à 12 kms au nord de la route vers l'aéroport de Mahajanga. La plage du grand Pavois, ou encore le grand baobab sacré aux milles branches. Sans oublier de faire une visite au Lac sacré de Mangatsa situé à 18 kms au nord- est de Majunga.

The Red Circus is located 12 km north of the road to Mahajanga Airport. Grand Pavois Beach, or the great sacred baobab with a thousand branches. Do not forget to visit the sacred Mangatsa Lake located 18 km northeast of Majunga.

PLANNING  
DE  
FORMATION  
(Avril 2018)

- 11 CONVAINCRE ET S'IMPOSER EN NÉGOCIATION
- 12 ADAPTER EFFICACEMENT LES 5P À VOTRE PRODUIT
- 13 BENCHMARKING SUR LES TECHNIQUES MANAGÉRIALES DES GRANDES MARQUES MONDIALES
- 17 18 TABLEAU DE BORD FINANCIER : LES FONDAMENTAUX ET LE SUIVI BUDGÉTAIRE
- 19 20 LES ESSENTIELS DU SUPPLY CHAIN MANAGEMENT
- 24 25 RECRUTER : COMMENT IDENTIFIER SES FUTURS COLLABORATEURS ?
- 26 27 LES TECHNIQUES DE RÉDACTION CONTRACTUELLE
- 30 L'ESSENTIEL DES PROSPECTIONS TÉLÉPHONIQUES

(Possibilité d'organiser une formation spécialisée selon le besoin de votre entreprise)

020 26 357 34  
020 26 357 34  
034 11 357 34  
032 28 373 34  
033 04 113 13

info@kentia-formation.com

Partenaire

Partenaire Visuel

EauVive

FOCUSPrint  
Communiqués & efficacité

www.kentia-formation.com



VIRTUAL OFFICE

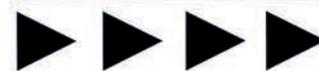


**7%**  
discount on the next bill  
for any payment

before the 5th of the month

OFFICE SPACE

CO-WORKING



kentia-domiciliation  
Accompagnement à la création d'entreprises

+261 20 26 357 34  
info@kentia-domiciliation.com  
www.kentia-domiciliation.com  
Bureau n°3 Immeuble Jacaranda Ambatonakanga  
Antananarivo Madagascar.

## Mai Donia | Libertalia



**DONIA** : Festival International culturel et Artistique des Iles de l'Océan Indien. Au programme : carnaval et concert, animations culturelles, activités sportives et rencontres

International festival of culture and arts of the islands of the Indian Ocean. In the program: Carnival and concerts, cultural animations, sports activities and meetings.

**LIBERTALIA** : Découverte d'artistes et des concerts au programme.

Artists discovery and concerts in the program.

## Juin Kidodo | Carnaval de Madagascar



**KIDODO** : Mise en avant la culture de la ville mais également les costumes traditionnels des 18 ethnies. Au programme : concerts et activités culturelles.

Put forward the culture of the city but also the traditional costumes of the 18 ethnic groups. In the program: concerts and cultural activities.



**CARNAVAL DE MADAGASCAR** : Présence des stands de plusieurs régions, ventes de produits artisanaux, concerts, carnaval de toutes les ethnies malgaches.

Presence of stands of several regions: Sales of handicrafts, concerts and a carnival showing the different ethnic groups of Madagascar.

## Juillet Sobahya | Baobab



**SOBAHYA** : Démonstration de la culture des Sakalava Antalaotsy. Au programme : concerts et parade.

Showing the culture of the Sakalava Antalaotsy. In the program: Concerts and parade.



**BAOBAB** : Promouvoir les attraits touristiques de la région et conscientiser la population sur l'importance de la conservation de la biodiversité.

Promote the tourist's attractions of the region and raise the awareness of the population on the importance of the conservation of the biodiversity.



Sambava

# Bobangira

*Une réserve riche en faune et en flore*  
*A reserve rich in flora and fauna*

**P**our les amoureux de la nature et de randonnées douces, le domaine de BOBANGIRA et ses 23ha est magique. Site naturel typique de la forêt tropicale humide de la côte nord-est de Madagascar, il se situe à 100 kms au nord de Sambava et à 45 kms au sud de Vohémar.

Le charme du lieu tient de sa complicité entre la forêt et la mer. L'imposante forêt située en bord de plage vous surprendra. De beaux arbres, dont certains centenaires, abritent une riche biodiversité floristique et faunistique.

La variété d'oiseaux, petits et grand, qui cohabite dans le domaine est impressionnante, un véritable lieu de rassemblement. Vous y verrez les : Lophotibiscristata, Accipiter Francesiae, Falco newtoni ou encore les Charadrius marginatus (Gravelot à front blanc)

Des reptiles tels que les petits caméléons dits Brookesia y sont présents sans oublier les lézards, gecko et autres qui sont à découvrir tels que les Ebenaviainunguis, Amphiglossuspunctatus ou encore les Phelsumalineata.

Des groupes de lémuriers coronatus (diurnes) et des microcebus (nocturnes) sont aussi à voir.



All photos © : PRIME TEAM



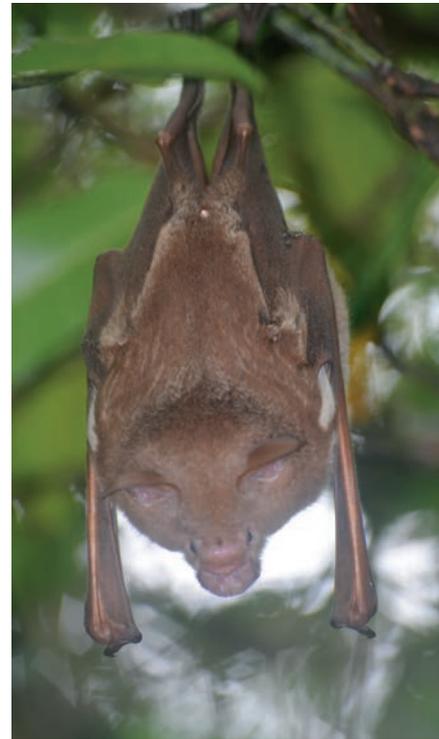
**F**or lovers of nature and gentle hikes, the Bobangira area and its 23 hectares, is magical. A natural site typical of the tropical rainforest of the north-east coast of Madagascar, it is located 100 km north of Sambava and 45 km south of Vohémar.

The charm of the place is due to its complicity between the forest and the sea. The impressive forest located on the beach will surprise you. Beautiful trees, including some centenarians, shelter a rich biodiversity floristic and faunistic.

The variety of birds, small and large, that coexist in the field is impressive, a real gathering place. You will see there: *Lophotibiscristata*, *Accipiter Francesiae*, *Falco newtoni* or the *Charadrius marginatus* (White-faced Plover)

Reptiles such as small chameleons known as *Brookesia* are present and not forgetting the lizards, gecko and others that are to be discovered such as *Ebenaviainunguis*, *Amphiglossuspunctatus* or *Phelsumalineata*.

Groups of lemurs *coronatus* (diurnal) and *microcebus* (nocturnal) are also to be seen.



***Le charme du lieu tient de sa complicité entre la forêt et la mer.***

***The charm of the place is due to its complicity between the forest and the sea.***





### Quand y aller? / When to go?

Situé dans la région nord-est de Madagascar, proche de la région Diana, les précipitations y sont abondantes toute l'année et culminent en février et mars. Les meilleurs mois pour se rendre sur place restent d'avril à juillet et de septembre à décembre.

Located in the northeastern region of Madagascar, near the Diana region, rainfall is plentiful all year round and peaks in February and March. The best months to go there are from April to July and from September to December.



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

Vols réguliers d'Air Madagascar vers Sambava. Puis possibilité de location de 4x4 ou de prendre un taxi brousse jusqu'au village d'Analovana (route bitumée) puis terminer en VTT ou à pied pour une piste de 18 km. Une traversée en pirogue à prévoir.

Regular flights from Air Madagascar to Sambava. Then you can rent an all-terrain car or take a bush taxi to the village of Analovana (paved road) then finish by mountain bike for the track (18 kms for about 1 hour) include a small crossing by canoe along the track.



### Où se loger? / Where to stay?

A Sambava, séjour chaleureux et convivial Chez Mimi Hôtel Resto, à l'hôtel Las Palmas ou encore à l'hôtel restaurant Carrefour. A Vohémar, vous pouvez loger à l'hôtel La Baie d'Iharana, ou à l'hôtel Galaxy. A Bobangira, le domaine vous accueille sur son camping tout le long de sa plage. Un abri repas et une cuisine en falafa sont à la disposition des visiteurs.

In Sambava, a warm and friendly stay at Mimi Hotel Resto, at the Las Palmas hotel. In Vohémar, you can stay at the Iharana Bay Hotel, or at the Galaxy Hotel. In Bobangira, the domain welcomes



### Où manger? / Where to eat?

A Sambava, Mimi Hôtel Resto, propose des plats très variés et un salon de thé. Possibilité de se restaurer à l'hôtel Carrefour et à l'Hôtel Las Palmas. A Vohémar, essayez le restaurant Paradisia et l'hôtel Galaxy. Pour le Domaine de Bobangira, vu le calme et l'isolement du domaine, l'achat au préalable de la nourriture est à prévoir. Une espace cuisine et des ustensiles de cuisine seront en location pour les visiteurs.

In Sambava, Mimi Hotel Resto, offers a wide variety of dishes and a tea room. Opportunity to eat at the hotel Carrefour and the Hotel Las Palmas which also have their own restaurant. In Vohémar, the Paradisia restaurant and the Galaxy hotel offer meals. For Domaine de Bobangira, the purchase of food is required before arriving at the place. A kitchen area and kitchen utensils will be available for rent by visitors.



### Que voir? / What to see?

Entre plage et forêt le domaine de Bobangira allie découverte à la détente. Un site reposant, sans dénivelé, idéal pour des voyages de noce, des voyageurs du troisième âge et un séjour en famille. C'est aussi un paradis pour les ornithologues car de nombreux oiseaux cohabitent dans cette zone. Selon la saison, des tortues vertes rejoignent la plage pour la ponte.

Between beach and forest the Bobangira area combines discovery with relaxation. A relaxing location, without height differences, ideal for honeymooners, senior citizens and a family holiday. It is also a paradise for birdwatchers because many birds coexist in this area. Depending on the season, green turtles join the beach to lay their eggs, an unforgettable moment.



# 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



[www.reinetina-pangalanes.com](http://www.reinetina-pangalanes.com)

[reinetina.pangalanes@gmail.com](mailto:reinetina.pangalanes@gmail.com) /Tel +261 32 02 762 08





All photos © : ORT V7V

Situé à 42 kms au sud de Manakara sur la route nationale (RN12) vers Farafangana, Vohipeno dans la région sud-est, avec plus de 10 000 habitants est la capitale culturelle ancestrale de l'ethnie Antemoro, une des 18 tribus de Madagascar.

Un des sites les plus visités de cette partie de Madagascar reste le « palais Royal ». Situé dans la commune rurale d'Ivato, le palais royal appelé « Fenovola » (plein d'argent) attire les visiteurs. Dans ce palais est conservé le SORABE, ancien manuscrit arabo-malgache et l'un des plus vieux de la Grande Ile. Dans cette partie de l'île, 70 à 80% des habitants sont musulmans

## ***Dans ce palais est conservé le SORABE, ancien manuscrit arabo-malgache et l'un des plus vieux de la Grande Ile.***

et le lieu, fort de la présence de nombreuses mosquées ainsi que de l'interdiction de manger du cochon (fady), en font le berceau de la culture arabo-musulmane à Madagascar. Le Roi et son Conseil de Sages, toujours consultés par les notables de tout le pays, pratiquent des rites et des cérémonies traditionnelles. Ils ont la réputation de posséder des pouvoirs, de détenir un savoir leur permettant à la fois de prédire l'avenir, de conseiller efficacement dans les

affaires difficiles et d'être d'excellents guérisseurs.

Au-delà de la beauté du palais, la ville est traversée par une grande rivière appelée Matitanana, « le bras mort », bordée de plaines alluviales. La population y est très active, les hommes régulièrement occupés aux travaux des champs, les femmes à la vannerie (nattes, paniers, chapeaux...). Le grand marché hebdomadaire, riche en produits artisanaux et locaux, a lieu chaque vendredi.

Located 42 km south of Manakara on the national road (RN12) to Farafangana, Vohipeno in the southeastern region, with more than 10,000 inhabitants, is the ancient cultural capital of the Antemoro ethnic group, one of the 18 tribes of Madagascar.

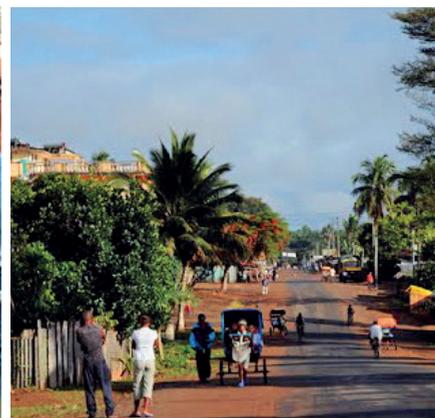
One of the most visited sites, in this part of Madagascar, remains the "Royal Palace". Located in the rural town of Ivato, the royal palace called "Fenovola" (full of money) attracts many visitors. In this palace is preserved **SORABE**, ancient Arab-Malagasy manuscript and one of the oldest of the Big Island. In this part of the island, 70 to 80% of the inhabitants are Muslim and the place, with the presence of many mosques and the

ban on eating pork (*fady*), make it the cradle of the Arab-Muslim culture in Madagascar. The King and his Council of Sages, always consulted by the notables of all the country, practice rites and traditional ceremonies. They have the reputation of possessing powers, of possessing knowledge that allows them to predict the future, to advise effectively in difficult cases and to be excellent healers.

Beyond the beauty of the palace, the city is crossed by a large river called Matitanana, the "dead arm", bordered by alluvial plains. The population is very active there, the men are regularly occupied with the work of the fields, the women with basketry (mats, baskets, hats ...). The large weekly market, rich in artisanal and local products, takes place every Friday.



*Visitez le palais royal de » Visit the Royal Palace of*  
**Vohipeno**



***In this palace is preserved  
 SORABE, ancient Arab-  
 Malagasy manuscript and one  
 of the oldest of the Big Island.***



Photo © : ORTV77



### Quand y aller? / When to go?

Vohipeno est une ville à la pluviométrie importante (en moyenne 1525 mm) Les précipitations y sont plus importantes en été qu'en hiver. La température moyenne y est de 23.8°C et les meilleurs mois pour s'y rendre sont juin, août, septembre, octobre et novembre.

Vohipeno is a city with a significant rainfall (average 1525 mm). Precipitation is higher in the summer season than in the winter. The average temperature is 23.8 °C and the best months to go are June, August, September, October and November.



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

Accessibilité en voiture en partant de Manakara, 42 kms de route nationale goudronnée en bon état. Nombreux départs quotidiens en taxis-brousse entre Manakara et Farafangana passent par Vohipeno.

Accessibility by car from Manakara, 42 kms of tarmac road in good condition. Numerous daily departures in bush taxis between Manakara and Farafangana pass through Vohipeno.



### Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez loger dans les hôtels de Vohipeno : Hôtel Le Tahiti (bungalows), Hôtel

Relax (chambres d'hôtes), Hôtel Tohan'aina (bungalows), Hôtel La Source (chambres d'hôtes).

You can stay in the hotels of Vohipeno: Hotel Le Tahiti (bungalows), Hotel Relax (bed and breakfast), Hotel Tohan'aina (bungalows), Hotel La Source (bed and breakfast).



### Où manger? / Where to eat?

Nombreux petits restaurants spécialisés en cuisine « hallal ». Spécialités du sud-est de Madagascar au restaurant « Tohan'aina ».

Many small restaurants specialised in halal cuisine. South-East of Madagascar specialties at "Tohan'aina" restaurant.

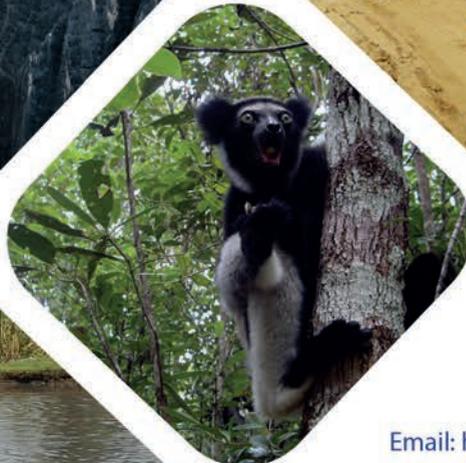


### Que voir? / What to see?

Dans le village d'Ivato, visite des tombeaux des rois et des princes Antemoro. Une visite en compagnie d'un guide ou d'un conteur local est toujours un plus. Un passage par le site sacré d'Amboaka s'impose. Attention : pas de banques dans ces différentes villes.

In the village of Ivato, visit the tombs of kings and princes Antemoro. A visit with a local guide or storyteller is always a plus. A passage through the sacred site of Amboaka is required. Warning: no banks in these different cities.





Tel: +261 20 22 222 93

Email: holymad1996@gmail.com

www.holidays-mada.com

Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga  
Antananarivo 101



# Hôtel H1

« Calme - Convivial - Confort »

AFFAIRES  
SEJOUR PERSONNEL  
ESCALE  
VACANCES



Hôtel H1 vous assure un séjour unique, avec des emplacements au coeur des villes et une large offre de services hôteliers incontournables.

Dans nos Hôtels vous avez la garantie de la convivialité, du calme et du confort



**TAMATAVE**

Tél. 033 28 358 33 / 020 53 316 03  
E-mail. hotelh1tmm@gmail.com

**ANTSIKABE**

Tél. 033 21 981 23 / 020 44 490 77  
E-mail. hotelh1abe@gmail.com

**ISALO**

Tél. 033 05 539 48 / 032 84 680 84  
E-mail. hotelh1isalo@gmail.com

**Ouverture prochaine à Manakara en Juin 2018**



www.hotelh1-madagascar.com





Osez la pureté de *Purity of*  
**Ambodionoka**

**M**arolambo est un coin enclavé de Madagascar, situé dans la région Atsinanana. Ambodionoka, un magnifique village typique de l'est figure parmi les 14 communes qui composent ce district.

Plus la destination est difficile d'accès, plus elle conserve son authenticité. Et si les visiteurs tant nationaux qu'internationaux sont rares (ils sont appelés « vazaha » par les villageois), le lieu est riche en découvertes.

Ambodionoka tire son nom du « Nonoka », un arbre de la famille des figuiers, dont les feuilles, prises en infusion, entrent dans le traitement des maux de ventre et du travail d'enfantement. De l'air pur, des paysages surprenants et

très verts, un accueil plus que chaleureux, voici tous ces trésors que réserve cette destination.

### Explorer la Nosivolo

La rivière Nosivolo parcourt le village d'Ambodionoka. Longue de 130 kms, elle est classée site RAMSAR avec ses affluents estimés à 70 kms. Ses bassins versants et hydrographiques, sa zone humide et ses marais, font aussi partie des critères RAMSAR. Ce cours d'eau arrose la Région Atsinanana mais traverse en réalité trois autres régions : Vakinankaratra, Amoron'i Mania et Vatovavy-Fitovinany, et se jette dans le fleuve Mangoro, à proximité de la ville de Mahanoro. Cinq espèces de poissons classés vulnérables constituent son intérêt biologique. D'autres espèces, primates, arthropodes et reptiles, sont également enregistrées.

**M**arolambo is a corner of Madagascar, located in the Atsinanana region. Ambodinonoka, a beautiful village typical of the east is among the 14 municipalities that make up this district.

The more the destination is difficult to access, the more it retains its authenticity. And if both national and international visitors are rare (they are called "vazaha" by the villagers), the place is rich in discoveries.

Ambodinonoka takes its name from the "Nonoka", a tree of the family of fig trees, whose leaves, taken as an infusion, are used in the treatment of stomach aches and labour during childbirth. Clean air, surprising landscapes and very green, a warm welcome, these are all the treasures that make this destination.

*De l'air pur, des paysages  
surprenants et très verts,  
un accueil plus que  
chaleureux, voici tous ces  
trésors que réserve cette  
destination.*

*Clean air, surprising  
landscapes and very  
green, a warm welcome,  
these are all the treasures  
that make this destination.*



### Explore Nosivolo

The Nosivolo River runs through the village of Ambodinonoka. 130 km long, it is a classified RAMSAR site with its estimated tributaries of 70 kms. Its catchment and hydrographic basins, wetland and swamps are also part of the RAMSAR criteria. This river flows through the Atsinanana Region but actually crosses three other regions: Vakinankaratra, Amoron'i Mania and Vatovavy-Fitovinany, and flows into the Mangoro River, near the town of Mahanoro. Five species of fish classified as vulnerable constitute its biological interest. Other species, primates, arthropods and reptiles, are also recorded.





## Quand y aller? / When to go?

Ambodionoka appartient à la région est. Le climat y est chaud et humide. Les pluies orageuses sont fréquentes entre novembre et avril, avec possibilité de tombée de grêlons.

Ambodionoka belongs to the eastern region. The climate is hot and humid. Stormy rains are frequent between November and April, with the possibility of falling hailstones.



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

Ce site est distant de 570 kms de la capitale. Le plus simple est de prendre un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar pour rejoindre Toamasina et de continuer le trajet en 4x4 vers Mahanoro (315 kms) puis Marolambo (130 kms de boues, d'aventures et de beaux paysages). Préparez-vous à des traversées en bacs. Ambodionoka est également accessible depuis la ville de Fandriana. Il faut seulement compter une journée entière de marche et passer par les villages d'Ambodivoara, de Miarinaratra et de Sahakevo. La moto cross et le VTT sont les moyens les plus sûrs depuis Androrangavola ou Miarinaratra.

This site is 570 km from the capital. The easiest way is to take a regular flight from Air Madagascar to reach Toamasina and continue the 4x4 trip to Mahanoro (315 km) then Marolambo (130 km of mud, adventure and beautiful scenery). Prepare for ferry crossings. Ambodionoka is also accessible from the city of Fandriana. It only takes a day to walk through the villages of Ambodivoara, Miarinaratra and Sahakevo. Moto cross and mountain biking are the safest ways from Androrangavola or Miarinaratra.



## Où se loger? / Where to stay?

Comme notre destination est localisée dans une zone enclavée, il vous y sera difficile de trouver

de grands hôtels. Les plus proches sont à Mahanoro : Hôtel Tropicana ou Eden Lodge.

As our destination is located in an enclosed area, it will be difficult to find large hotels. The closest are in Mahanoro: Hotel Tropicana or Eden Lodge.



## Où manger? / Where to eat?

L'Auberge de la Nosivolo, un restaurant très modeste à Marolambo propose un menu assez varié. Sinon, appréciez les poissons d'eau douce ou les écrevisses locales simplement préparés.

The Auberge de la Nosivolo, a very modest restaurant in Marolambo offers a varied menu. Alternatively, enjoy freshwater fish or simply prepared local crayfish.



## Que voir? / What to see?

Avant d'atteindre Ambodionoka, découvrez d'autres villages surtout si vous choisirez le circuit Marolambo-Fandriana dont la majorité se fait à pied (plus de 100 kms). Passez par Menagisa, Androrangavola, Ambalapaiso... Tout est naturel et si pur ! Les végétations favorisent une atmosphère très saine, une ambiance marquée par les cris d'insectes et des amphibiens, accompagnée des brumes au lever du soleil. Bref, aventure et ressource.

Before reaching Ambodionoka, discover other villages especially if you choose the Marolambo-Fandriana circuit, most of which is on foot (more than 100 kms). Go through Menagisa, Androrangavola, Ambalapaiso ... Everything is natural and so pure! The vegetation promotes a very healthy atmosphere, an atmosphere marked by cries of insects and amphibians, accompanied by mists at sunrise. In short, adventure and resource.

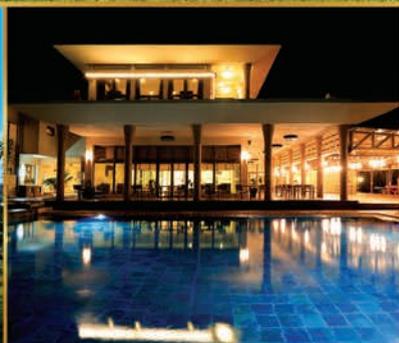
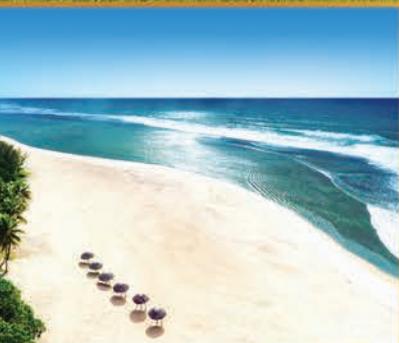




*L'expérience  
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE  
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: [commercial@azuragolf.mg](mailto:commercial@azuragolf.mg) et [info@azuragolf.mg](mailto:info@azuragolf.mg) 🌐: [www.azuragolf.mg](http://www.azuragolf.mg)

☎: + 261 33 37 420 66 • + 261 34 05 420 66 • + 261 32 03 420 66 - RN5 PK 60 - FOULPOINTE



Ambohidratrimo

# Ambohidratrimo

All photos © : ORTANA

**A**mbohidratrimo est une ville située à une quinzaine de kilomètres au nord-ouest de la capitale. Elle est connue pour sa colline sacrée ainsi baptisée sous le règne d'Andrianampoinimerina. Les vestiges du passé sont bien conservés dans un palais royal du nom de « rova d'Ambohidratrimo » où les tombeaux royaux, surmontés des traditionnelles « tranomanara » en bois, qui, selon les croyances réalisent les vœux, racontent l'histoire étonnante de toute une royauté.

Pour la petite histoire : Ratriimo était le premier roi d'Ambohidratrimo dans les années 1150. Avec des frontières voisines du royaume sakalava, le palais était régulièrement exposé à des attaques émanant de cette tribu, obligeant le roi Ratriimo à transformer la cité en une forteresse où trois rangées de grands fossés murent la cité. Le site est l'une des douze collines où sur chacune, Andrianampoinimerina plaça une de ses douze femmes, dans un but de réunification de l'Imerina.

Outre cet intérêt historique, la colline offre une vue panoramique sur tout Tana, une situation idéale pour méditer. C'est également un lieu de sacrifices pour demander des bénédictions.

*Une situation idéale pour méditer. C'est également un lieu de sacrifices pour demander des bénédictions.*



**A**mbohidratrimo is a town located about fifteen kilometres north-west of the capital. It is known for its sacred hill so named during the reign of Andrianampoinimerina. The remains of the past are well preserved in a royal palace called "Rova d'Ambohidratrimo" where the royal tombs, topped with the traditional "tranomanara" in wood, which, according to beliefs realise the vows, tell the amazing story of any a royalty.



For the record: Ratriimo was the first king of Ambohidratrimo in the 1150s. With neighbouring borders of the Sakalava kingdom, the palace was regularly exposed to attacks from this tribe, forcing King Ratriimo to turn the city into a fortress where three rows of large ditches wall the city. The site is one out of twelve hills where on each of them, Andrianampoinimerina placed one of his twelve women, in a goal of reunification of Imerina.

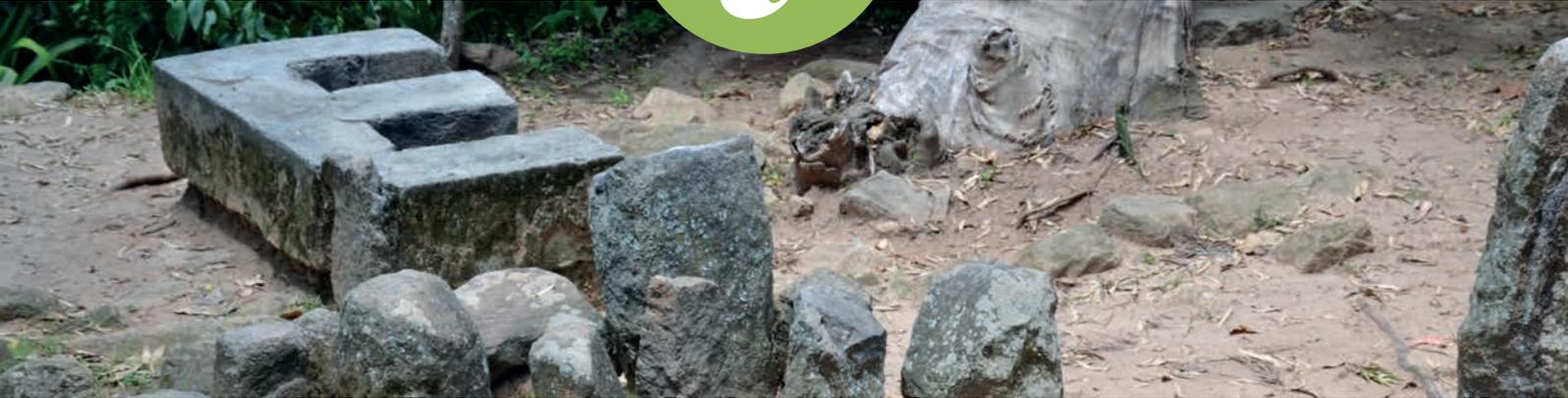
In addition to this historical interest, the hill offers a panoramic view of all Tana, an ideal location for meditation. It is also a place of sacrifice to ask for blessings.

*The hill offers a panoramic view of all Tana, an ideal location for meditation. It is also a place of sacrifice to ask for blessings.*

# Infos pratiques



# Useful information



## Quand y aller? / When to go?

Ambohidratrimo présente un climat voisin d'Antananarivo, la pluie est très fréquente l'été et l'hiver est aussi perturbé par quelques précipitations. Les meilleurs moments pour se rendre à Ambohidratrimo sont les mois d'avril, mai, septembre et octobre.

Ambohidratrimo has a climate close to Antananarivo, rain is very common in summer and winter is also affected by some rainfall. The best times to visit Ambohidratrimo are the months of April, May, September and October.



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

De la capitale, prenez la route vers le nord-ouest sur une quinzaine de kilomètres. Les trafics peuvent être importants mais la découverte n'attend pas ! Si vous venez du côté de l'aéroport international d'Ivato, il ne vous reste plus que quelques kilomètres bien tranquilles pour parvenir à Ambohidratrimo.

From the capital, take the north-west road for about fifteen kilometres. Traffic can be important but discovery doesn't wait! If you come from the Ivato International Airport side, you only have a few kilometres left to reach Ambohidratrimo.



## Où se loger? / Where to stay?

Choisissez la proximité de Green palace à Ambohidratrimo. Un jardin très bien entretenu et un cadre charmant frappent dès l'arrivée. Les chambres propres et bien équipées vous permettront d'apprécier aisément votre séjour. Sur la route de l'aéroport, vous trouverez également le Relais des plateaux, Le Savanna hotel ou le Chat'o Park Hotel. Des espaces conviviaux où le maître des lieux et son personnel seront aux petits soins pour vous offrir le plus incroyable des séjours. Le cadre est magnifique.

Choose the nearby Green Palace in Ambohidratrimo. A very well maintained garden and a charming setting are striking on arrival.



## Où manger? / Where to eat?

Optez pour les restaurants de vos hôtels pour éviter les allers-retours en ville, les plats y sont savoureux. Sinon, le Tamrap Thai Restaurant ou le Palanquin sont aussi des bonnes adresses pour découvrir la cuisine asiatique et ses saveurs originales. La cuisine coréenne est aussi bien maîtrisée du côté de Korea Barbecue Restaurant. Un voyage culinaire garanti, non loin de votre hôtel.

Opt for the restaurants of your hotels to avoid going back and forth in town, the dishes are tasty. Otherwise, the Tamrap Thai Restaurant or Palanquin are also good places to discover Asian cuisine and its original flavours. Korean cuisine is also well under control at the Korea Barbecue Restaurant. A culinary journey guaranteed, not far from your hotel.



## Que voir? / What to see?

Possibilité de visiter le palais royal Ambohidratrimo autrement. La ferme équestre du Rova propose des petites balades à cheval à l'intérieur et aux alentours du palais. Des journées à thèmes sont également proposées pour découvrir l'histoire de la colline. Ce palais n'est pas le seul attrait touristique dans la ville. La plantation de ravintsara (pour la fabrication d'huile essentielle) est aussi à visiter. Elle est située dans le quartier d'Imasoarivo à Ambohidratrimo.

Alternatively, an opportunity to visit the Royal Palace Ambohidratrimo. The horse farm Rova offers small horseback rides in and around the palace. Themed days are also proposed to discover the history of the hill. This palace is not the only tourist attraction in the city. The ravintsara plantation (for the manufacture of essential oil) is also worth visiting. It is located in the district of Imasoarivo in Ambohidratrimo.





**TANA  
HOTEL** \*\*\*

Charme et confort  
au coeur de la capitale



Au cœur d'Antananarivo, dans un quartier en vogue de la capitale, le TANA HOTEL bénéficie d'une situation exceptionnelle. Un hôtel 3 étoiles installé dans un immeuble de caractère, où élégance et confort se sont donnés rendez-vous. Il dispose de 31 chambres et suites dont 21 chambres standards, 7 suites juniors et 3 suites seniors.

In the heart of Antananarivo, located in an exclusive area of the capital, TANA HOTEL enjoys an exceptional location. A 3-star hotel in a building of character where elegance and comfort have met. It has 31 rooms and suites including 21 standard rooms, 7 junior suites and 3 senior suites.

L'hôtel dispose également d'un Espace spa et d'une salle de réunion  
A spa area and a meeting room are also available

TANA HOTEL : 4, rue RABEHEVITRA IMMEUBLE FUMAROLI - Antaninarenina - ANTANANARIVO 101  
+ (261) 20 22 313 20/26 - Fax : +(261) 20 22 313 03 - tanahotel@moov.mg

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com

RÉSERVATIONS : [www.tana-hotel-madagascar.com](http://www.tana-hotel-madagascar.com)

**ballou**<sup>®</sup>  
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR

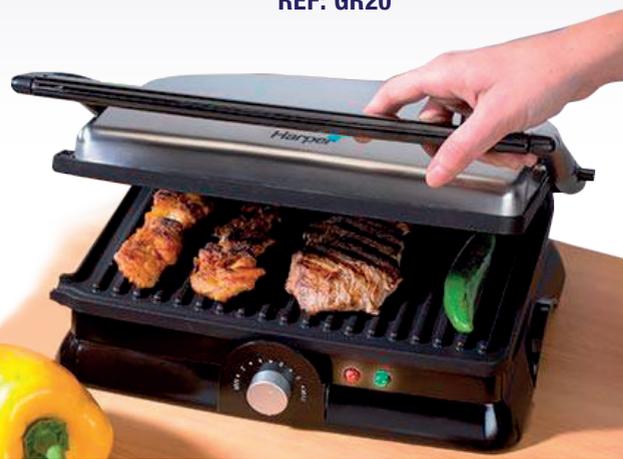
*Un moment de convivialité !*



**CUISEUR VAPEUR**  
Des repas pleins de  
vitamines et gourmands.  
REF: 1151143

**Harper**

**GRILL & PLANCHA**  
Pour une cuisson naturelle,  
et sans graisse.  
REF: GR20



LITERIE • LINGE DE MAISON • USTENSILE DE CUISINE • PETIT ELECTROMENAGER  
SALON & MEUBLE • DÉCORATION • REVÊTEMENT DE SOL • FILM VITRAGE & STORE

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

Andraharo

23 223 33



*La route sinueuse aux mille surprises*  
**Mandraka**  
*The winding road with a thousand surprises*

**S**ituée à 60 km à l'est d'Antananarivo, sur la RN2, (commune d'Ambatolaona), Mandraka est une route sinueuse qui délimite la région Analamaga de celle d'Alaotra-Mangoro. Un voyage très court dans le temps mais aux mille surprises.

Sur des kilomètres, un magnifique jardin longe la route. Il s'agit d'un lieu d'escale paradisiaque, idéal pour pique-niquer et situé à environ 5 km du central hydraulique. Aménagé en 2011, le terrain, bordé d'un ruisseau est agrémenté de chalets. Mais la

surprise de taille vient surtout des deux piscines et de la cascade d'eau. Un ensemble totalement naturel alimenté par le lac Mantasoà. Le vaste champ d'orchidées et les autres plantes exotiques (Eulophiella, Azalée...) ne fait que rajouter au charme des lieux. 70% des espèces d'orchidées de Madagascar sont d'ailleurs répertoriées sur ce terrain de 3ha. D'où le surnom du propriétaire, « Ravoninkazo » qui signifie « fleuriste ».

#### **Vue majestueuse**

Quelques kilomètres plus tôt, se trouve un parc écotouristique de

50 ha riche d'espèces animales et végétales typiques de Madagascar. C'est à la fois une aire de jeux, un mini-zoo et un étang pour pêcher.

Cette route sinueuse est également réputée pour ses virages en épingle à cheveux dont le fameux « S » et des pentes assez importantes. On peut observer le village de Marozevo depuis Mandraka, à une haute altitude. Et les surprises n'en finissent pas. Il y a ici un petit air de Suisse, l'air y est frais été comme hiver. Profitez de la descente pour observer les montagnes escarpées qui bordent la cuvette d'Alaotra-Mangoro.



**L**ocated 60 km east of Antananarivo, on the RN2, (Ambatolaona commune), Mandraka is a winding road that delimits the Analamaga region from that of Alaotra-Mangoro. A very short trip in time but with a thousand surprises.

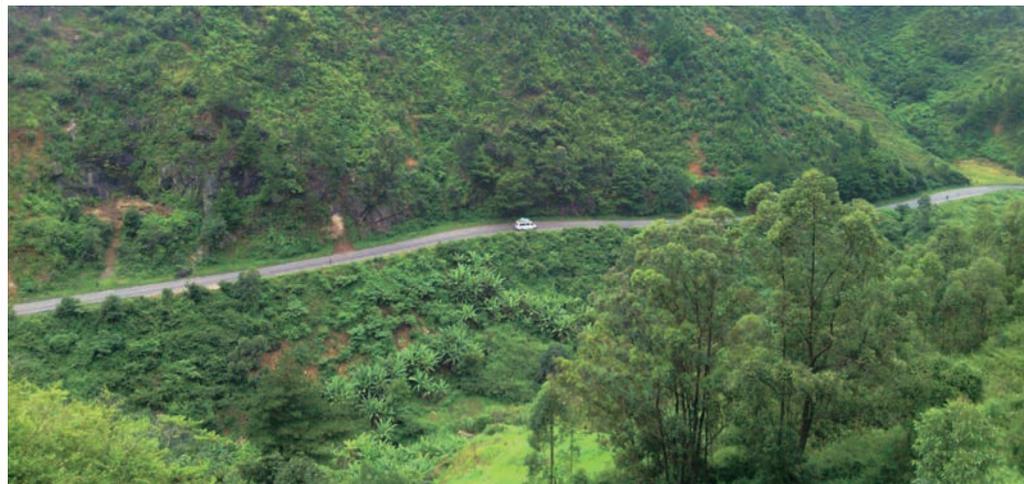
For miles, a beautiful garden runs along the road. It is a paradise stopover, ideal for picnicking and located about 5 km from the hydroelectric power station. Built in 2011, the land, bordered by a stream is decorated with cottages. But the big surprise comes mainly from the two pools and the waterfall. A totally natural set fed by Lake Mantasoa. The vast field of orchids and other exotic plants (Eulophiella, Azalea ...) only adds to the charm of the place. 70% of the

species of orchids from Madagascar are also listed on this plot of 3 hectares. Hence the nickname of the owner, "Ravoninkazo" which means "florist".

### Majestic view

A few kilometres earlier, is a 50-hectare ecotourism park rich in animal and plant species typical of Madagascar. It is both a playground, a mini-zoo and a pond for fishing.

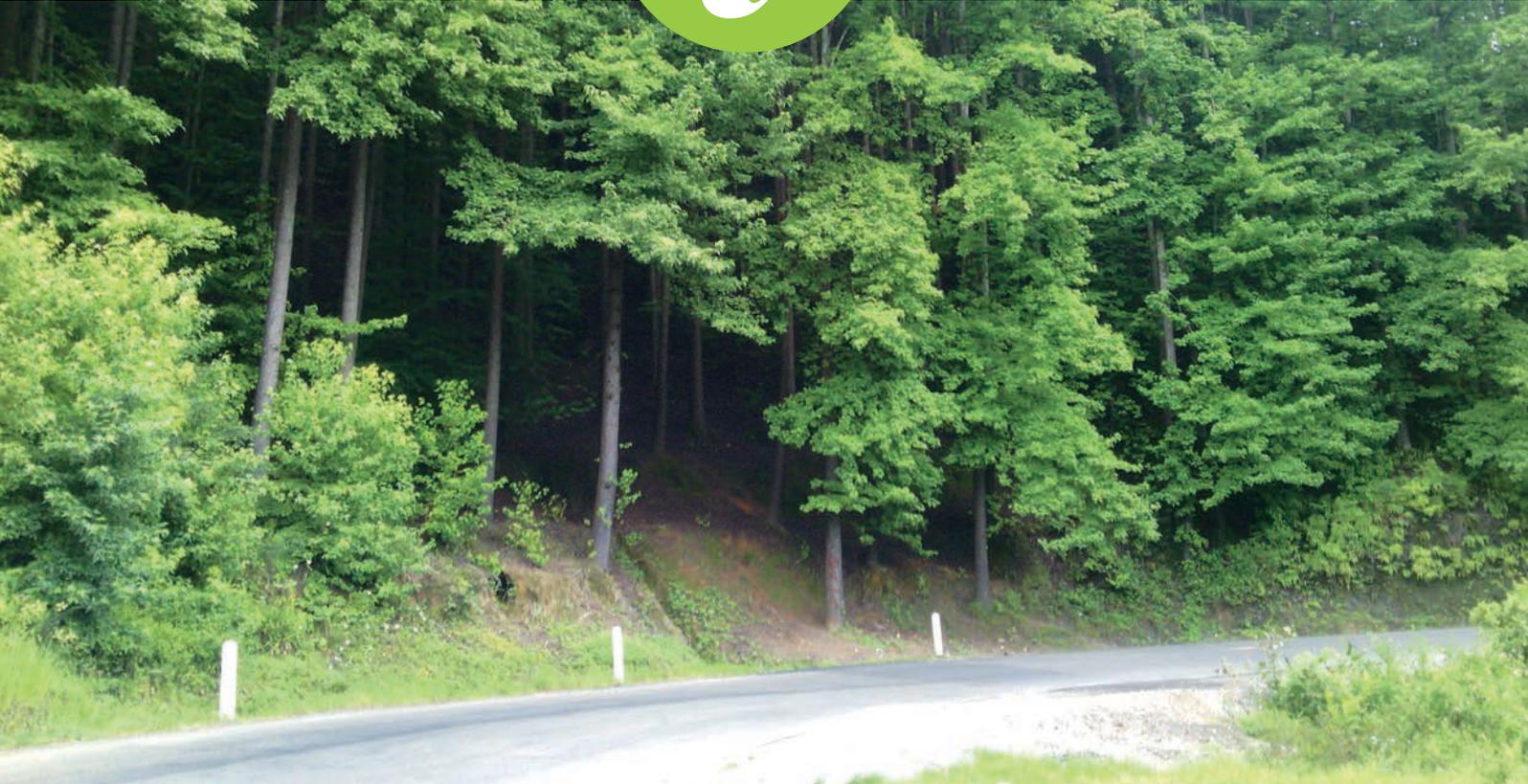
This winding road is also famous for its hairpin bends including the famous "S" and fairly important slopes. The village of Marozevo can be seen from Mandraka at a high altitude. And the surprises do not end. There is a little air of Switzerland here, the air is cool in summer and winter. Enjoy the descent to observe the steep mountains that border the bowl of Alaotra-Mangoro.



*Sur des kilomètres,  
un magnifique  
jardin longe la  
route. Il s'agit  
d'un lieu d'escale  
paradisiale.*

*For miles, a  
beautiful garden  
runs along the  
road. It is a  
paradise stopover.*





### Quand y aller? / When to go?

Dans cette zone de forêt naturelle et artificielle, les pluies et averses sont fréquentes. On enregistre une hausse du nombre de visiteurs en fin de semaine et pendant les jours fériés.

In this area of natural and artificial forest, rain and showers are frequent. There is an increase in the number of visitors on weekends and holidays.



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

A une heure de la capitale, cette partie de la RN2 est actuellement en bon état. Il est préférable de louer une voiture ou une moto cross.

One hour from the capital, this part of the RN2 is currently in good condition. It is better to rent a car or a motocross bike.



### Où se loger? / Where to stay?

Passez la nuit au « Mantasoa Lodge » ou au « Domaine de l'Hermitage » après une longue journée de détente et de découvertes. Si vous voulez continuer vers Toamasina, un arrêt au « Bezanozano Hôtel », à 40 km est conseillé.

Stay overnight at "Mantasoa Lodge" or "Domaine de l'Hermitage" after a long day of relaxation and discovery. If you want to continue to Toamasina, a stop at the "Bezanozano Hotel", 40 km, is recommended.



### Où manger? / What to eat?

Mandraka est le site idéal pour un pique-nique en famille ou entre amis, mais une pause à Mantasoa est conseillée. Essayez alors « Le Château du Lac ».

Mandraka is the perfect place for a picnic with family or friends, but a break in Mantasoa is recommended. Then try "Le Château du Lac".



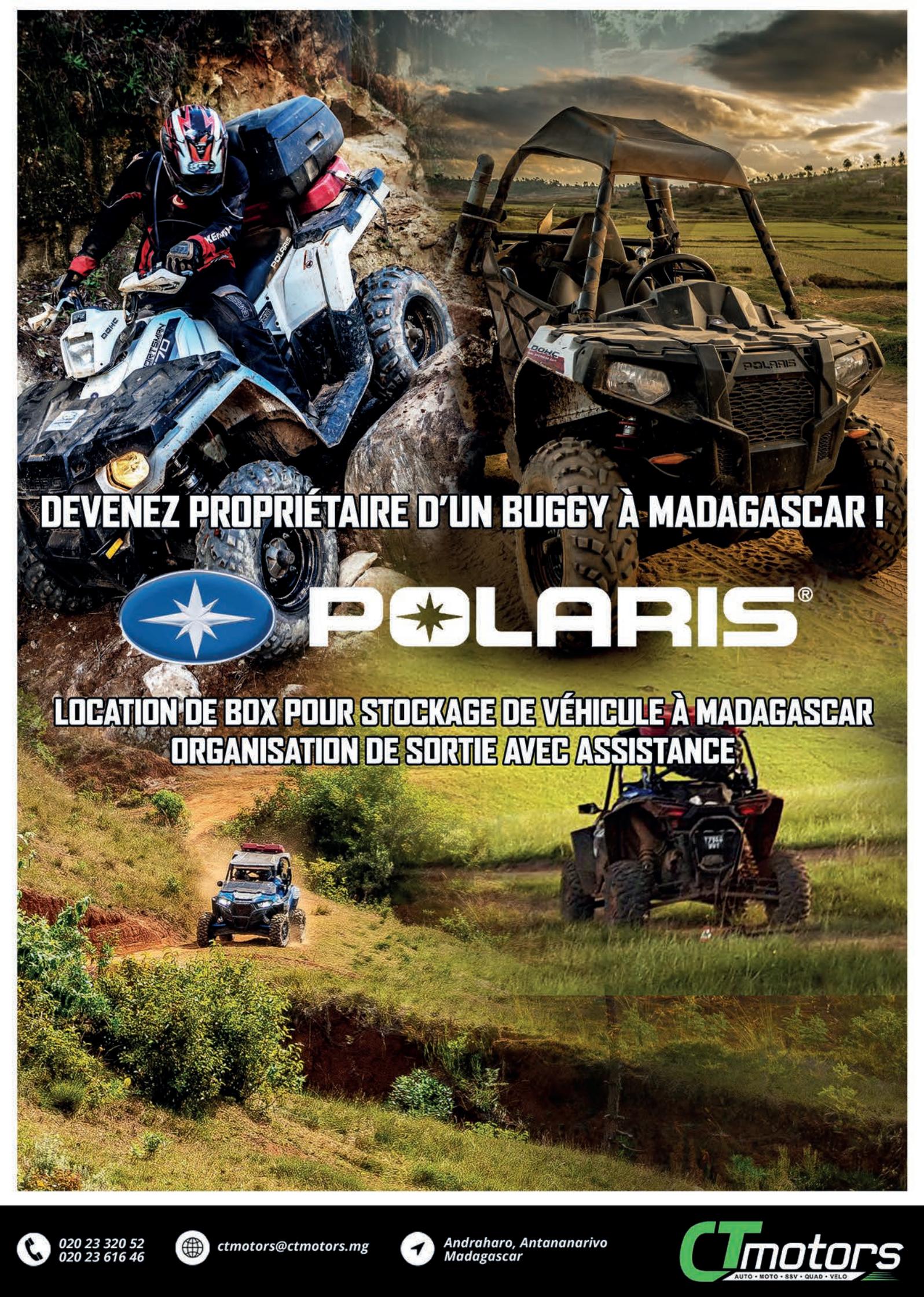
### Que voir? / What to see?

N'oubliez pas de visiter les Réserves de Peyrieras, dans le village d'Ambodiamontana. Au programme : chiroptères, reptiles, lémuriens, amphibiens, papillons...

A découvrir également : Saha Maitsoanala, le site de divertissement et lieu de tournage de clips vidéo avec un décor époustoufflant. Les plus chanceux pourront visiter le Centre de formation des commandos de l'armée à Ambatolaona.

Do not forget to visit the Peyrieras Reserves, in the village of Ambodiamontana. On the programme: bats, reptiles, lemurs, amphibians, butterflies ... To discover also: Saha Maitsoanala, the entertainment site and location of video clips with a stunning decor. The lucky ones will be able to visit the Army Commandos Training Centre in Ambatolaona.





**DEVENEZ PROPRIÉTAIRE D'UN BUGGY À MADAGASCAR !**



**POLARIS®**

**LOCATION DE BOX POUR STOCKAGE DE VÉHICULE À MADAGASCAR  
ORGANISATION DE SORTIE AVEC ASSISTANCE**



020 23 320 52  
020 23 616 46

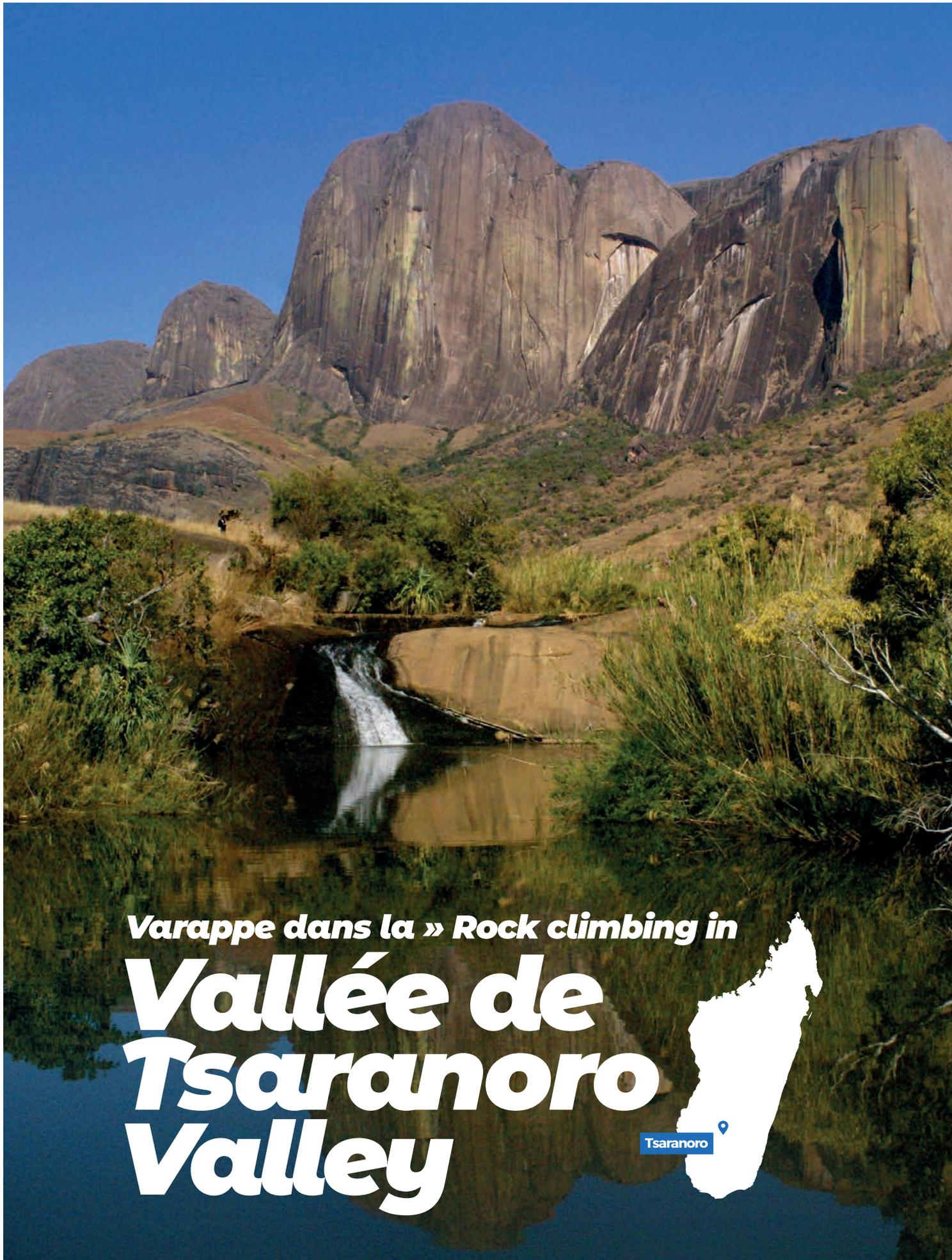


[ctmotors@ctmotors.mg](mailto:ctmotors@ctmotors.mg)



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO



*Varappe dans la » Rock climbing in*  
**Vallée de  
Tsaranoro  
Valley**

Tsaranoro



**S**ite touristique de l'Andringitra, la vallée de Tsaranoro est connue pour ses randonnées pédestres, ses sites d'escalade et de parapente. Répertoire au niveau international, elle figure parmi les spots les plus réputés de Madagascar.

Tsaranoro se situe dans la commune de Vohitsoaka, près du Parc National d'Andringitra, au sud de Fianarantsoa. Tsaranoro est avant tout une falaise, la vallée a ensuite pris le même nom. Elle offre de superbes paysages, dont le village de Morarano, constitué de maisons traditionnelles et perché à 850 m d'altitude.

Tsaranoro est souvent considéré comme point de départ à l'ascension du pic Boby. La montée débute en sortie de forêt sacrée le long d'un sentier qui débouche sur un plateau. De là, la vue du Mont Caméléon est magnifique. Le parcours se poursuit par une étroite vallée plantée d'une forêt de palmiers d'altitude et là encore, la vue panoramique depuis le sommet du plateau est spectaculaire.

Le site est à la frontière entre l'ethnie Betsileo et l'ethnie Bara. Le mélange de traditions s'y fait sentir, ne serait-ce qu'au niveau du dialecte particulier qui y est pratiqué. D'où l'origine des peuples Bara Haronga vivant dans la forêt tropicale, à l'est du massif granitique. Les massifs d'Andringitra et de Tsaranoro sont ainsi riches en légendes et croyances.

*La vue panoramique depuis le sommet du plateau est spectaculaire.*

**A** tourist attraction of Andringitra, the Tsaranoro Valley is known for its hiking, climbing and paragliding sites. Listed internationally, it is one of the most famous spots in Madagascar.

Tsaranoro is located in the Vohitsoaka commune, near the Andringitra National Park, south of Fianarantsoa. Tsaranoro is above all a cliff, the valley then took the same name. It offers beautiful landscapes, including the village of Morarano, consisting of traditional houses and perched at 850 m altitude.

Tsaranoro is often considered as the starting point for the ascent of Boby Peak. The climb begins at the exit of the sacred forest along a path that leads to a plateau. From here, the view of Mount Chameleon is magnificent. The route continues through a narrow valley in a forest planted with tall palm trees, and again, the panoramic view from the top of the plateau is spectacular.

The location is on the border between the Betsileo ethnic group and the Bara ethnic group. The mixture of traditions is felt there, if only at the level of the particular dialect that is practiced there. Hence the origin of Bara Haronga peoples living in the rainforest, east of the granite massif. The Andringitra and Tsaranoro mountains are rich in legends and beliefs.

*The panoramic view from the top of the plateau is spectacular.*



Photos © : SUD MADA TREK



Collaboration photo:  
Sudmadatarek Voyages



Photo © : SUD MADA TREK



## Quand y aller? / When to go?

A la fin de la saison des pluies, c'est-à-dire à partir du mois de mai où les pistes redeviennent praticables, la végétation encore verdoyante et les cascades plus impressionnantes.

At the end of the rainy season, that is to say from May when the tracks become feasible again, the vegetation still green and the waterfalls more impressive.



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

La distance entre Ambalavao et la capitale est de 460 kms en empruntant la RN7. Si vous choisissez la route secondaire depuis Ambalavao, vous aurez 47 kms à parcourir mais vous pouvez continuer le trajet sur la RN7 jusqu'à Tanambao (35 kms d'Ambalavao, vers Ihosy) et poursuivre 25 kms de route secondaire. Opter pour une location de véhicule tout terrain reste la meilleure option, du moins à partir d'Ambalavao. Le trekking requiert une bonne santé physique donc assurez-vous que vous êtes à...la hauteur ! Il est conseillé de se procurer un bâton pour la montée et la descente. Equipez-vous également de chaussures de marche.

The distance between Ambalavao and the capital is 460 kms along the RN7. If you choose the secondary road from Ambalavao, you will have 47 km to go but you can continue the route on the RN7 to Tanambao (35 km from Ambalavao, to Ihosy) and continue 25 kms on the secondary road. Opting for an off-road vehicle rental remains the best option, at least from Ambalavao. Trekking requires good physical health so make sure you are up for it! It is

advisable to get a stick for the ascent and descent. Also equip yourself with walking shoes.



## Où se loger? / Where to stay?

Si vous choisissez de séjourner dans les environs du Parc d'Andringitra, Tsara Camp ouvre ses portes entre avril et novembre. Sinon, Aux Bougainvilliés, l'Hôtel Le Tropik ou bien La Varangue Betsileo proposent des chambres à Ambalavao.

If you choose to stay near Andringitra Park, Tsara Camp opens between April and November. Otherwise, Aux Bougainvilliés, Hotel Le Tropik or La Varangue Betsileo offer rooms in Ambalavao.



## Où manger? / Where to eat?

Associer pique-nique et trekking serait une bonne idée. Toutefois, Tsara Camp propose des plats typiques de la région.

Combining picnics and trekking would be a good idea. However, Tsara Camp offers typical dishes of the region.



## Que voir? / What to see?

Profitez de ce voyage pour vous familiariser avec l'artisanat betsileo depuis Ambositra en passant par Fianarantsoa, Ambalavao puis Andringitra. A noter le talent des Zafimaniry et le savoir-faire des fabricants de papier Antemoro.

Take advantage of this trip to familiarise yourself with Betsileo crafts from Ambositra through Fianarantsoa, Ambalavao and Andringitra. Note the talent of Zafimaniry and the know-how of paper manufacturers Antemoro.





« Madagasikara,  
tany meva !  
Madagascar, terre  
de merveilles »

Créée en 1996, la Fondation Tany Meva, institution de financement à vocation communautaire est la première fondation environnementale malagasy, œuvrant pour la conservation / protection de l'environnement et le développement durable. Plus de 2000 projets ont été déjà financés à Madagascar, Maurice, Comores et Seychelles, soit l'équivalent de 14 millions USD.

 LOT IA11 BIS Ambatobe, en face Lycée Français  
103 Antananarivo - Madagascar

 [contact@tanymeva.org](mailto:contact@tanymeva.org)

 +261(0) 20 22 40 399 6 / +261(0) 32 05 40 399  
+261(0) 33 14 40 399 / +261(0) 34 11 40 399

# 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](http://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). CO<sub>2</sub> 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.