

AVRIL / APRIL 2023

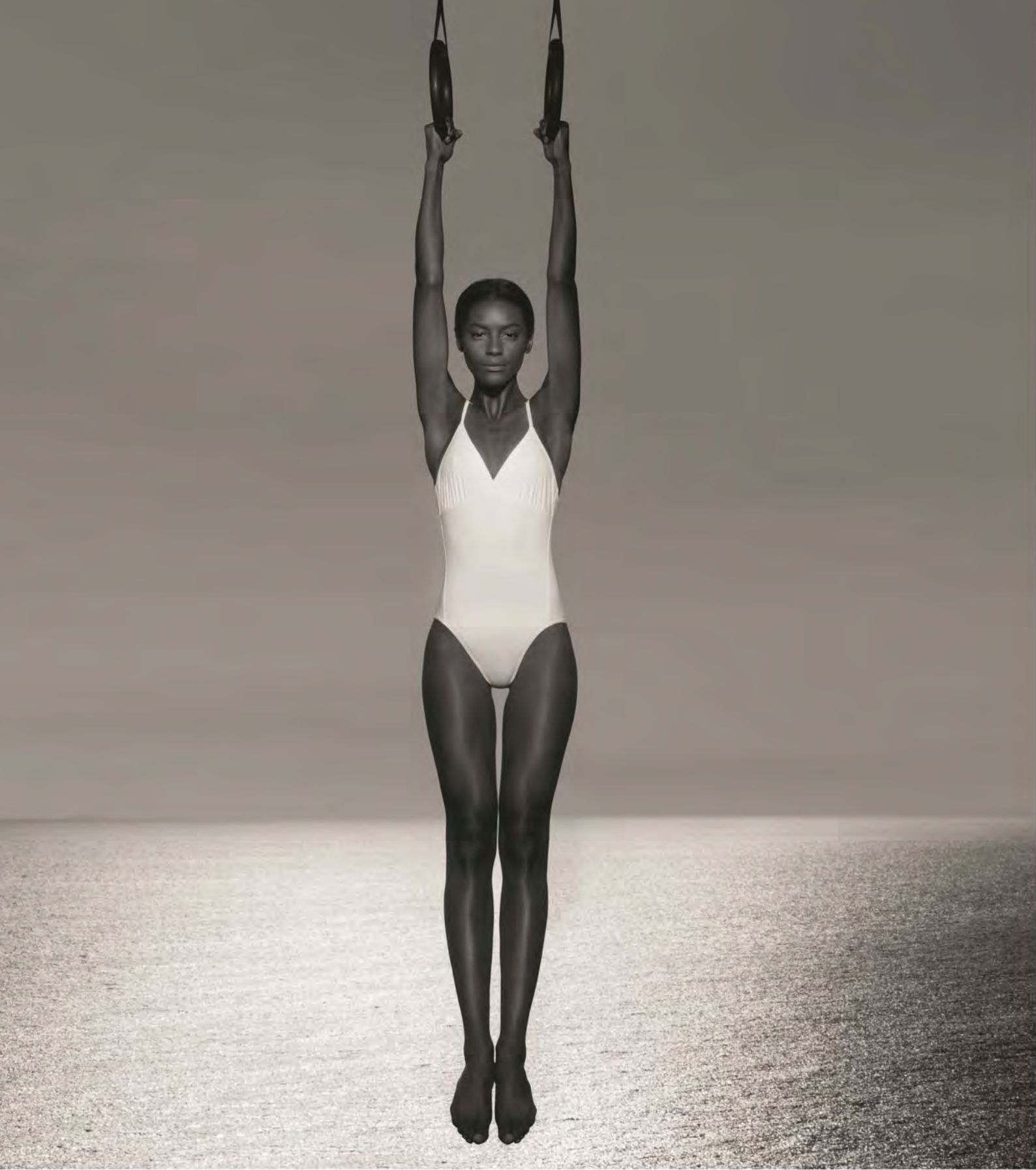
prime

magazine

Présenté par / Presented by Madagascar AIRLINES 



WHAT'S ON
Your Bucket List?





L'INSTANT
CHANEL



BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque

PREMIUM

L' Excellence à votre service





BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque



ESPACE PREMIUM ANKORONDRANO

Route des Hydrocarbures
Valerie.Raharitsimba@bni.mg
+261 34 12 462 55

ESPACE PREMIUM ANALAKELY

74, Rue du 26 Juin 1960, BP 174
NarindraPaul.Randrianasoavina@bni.mg
+261 34 12 552 69

ESPACE PREMIUM CARLTON

Hotel Carlton Anosy
Dianah.Randrianarison@bni.mg
+261 34 20 866 93

PREMIUM
L' Excellence à votre service

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

Immeuble Santa - Lot V -

3ème Gauche

Lot IVG 204 Antanimena

24, Rue Naka RABEMANANTSOA

101 ANTANANARIVO

Contact

+261 32 05 092 89 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Benjamin RAMANANARIVO

production@primemedia.

international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais,

Reunion

French Text Corrections

Johanne Thibaut

Printer / Imprimerie

ECOPRIM

B.P. 171 - Z.I. Nord des Hydrocarbures,

Ankorondrano, Antananarivo 101

Madagascar

Imprimé en lots de
10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of
10,000 copies each

Scan QR code
to see the
online version



Cover image © : ONTM

Greetings FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

Qu'y a-t-il sur votre liste de choses à faire à voir ou à faire à Madagascar? Trouver une plage de sable blanc idyllique ? Alors vous avez l'embarras du choix car il y a près de 5 000 km de côtes dont certaines figurent parmi les plus belles plages préservées du monde.

Que diriez-vous de découvrir une flore et une faune fascinantes ? Alors il n'y a pas de meilleur endroit que ce pays avec son extraordinaire biodiversité et ses zones protégées, y compris les forêts tropicales de l'Atsinanana et des Tsingy de Bemaraha, tous deux classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, présentés dans ce numéro pour marquer la Journée du patrimoine mondial le 18 avril.

Le problème, c'est que vous ne ferez pas tout dans un seul jour férié. Bonne raison, alors, de planifier de futures aventures. Si vous avez besoin de plus d'inspiration, consultez notre guide définitif de Madagascar avec des destinations, des activités, de la culture et des conseils de voyage tels que publiés précédemment dans les magazines Prime:

www.primemadaguide.com

Pour les éditions précédentes et plus d'informations sur Prime Magazine :

www.primemedia.international

Si vous avez des suggestions d'articles, des commentaires ou des photos, contactez-nous à l'adresse suivante :

welcome@primemedia.international

What's on your bucket list to see or do in Madagascar? Find an idyllic white sand beach? Then you're spoiled for choice as there is nearly 5,000km of coastline with some of the most beautiful, unspoiled beaches in the world.

How about discovering fascinating flora and fauna? Then there's no better place than this country with its extraordinary biodiversity and protected areas including the rainforests of the Atsinanana and Tsingy of Bemaraha, both UNESCO World Heritage Sites, featured in this issue to mark World Heritage Day on 18th April.

The trouble is, you won't fit it all into one holiday. Good reason, then, to plan for future adventures. If you need more inspiration, check out our definitive guide to Madagascar with destinations, activities, culture and travel tips as previously published in Prime magazines:

www.primemadaguide.com

For past editions and more information about Prime Magazine:

www.primemedia.international

Any suggestions for articles, comments and photos contact us at:

welcome@primemedia.international

Elaine DEED – Editorial Director

PARTENAIRES / PARTNERS



Toujours plus de qualité

Wifiber

Internet **illimité haut débit**



149 000 Ar
TTC
mensuel*
Installation immédiate

Rendez-vous dans **nos points de vente**

Antananarivo, Antsirabe, Tamatave, Majunga, Nosy-Be, Diego,
Sambava, Fianarantsoa

*offres sous conditions

Vous rapprocher
de l'essentiel





Bienvenue à Bord *Welcome On Board*



*L'agence
Madagascar
Airlines à Marseille
a refait peau
neuve, l'équipe
locale est prête à
vous accueillir
chaleureusement*

*The Madagascar
Airlines agency
in Marseille was
given a facelift and
the local team is
ready to give you a
warm welcome*

Cher passager,

Nous sommes heureux de vous accueillir à bord et vous remercions d'avoir choisi de voyager en compagnie de Madagascar Airlines.

En quête de l'excellence et de ce qu'il y a de mieux pour nos clients, nous ne cessons de chercher à améliorer nos services. Au mois de mars, l'agence Madagascar Airlines à Marseille a refait peau neuve, l'équipe locale est prête à vous accueillir chaleureusement. Aussi, je suis fier de vous annoncer que d'ici quelques mois, nous allons reprendre les destinations sur le réseau régional comme l'île Maurice, Moroni, et renforcer notre présence sur La Réunion et Mayotte.

Par ailleurs, nous mettons à votre disposition des tarifs compétitifs pour vous permettre de voyager à l'étranger ou encore sur le territoire national pour contempler la beauté naturelle de Madagascar et les richesses dont elle regorge. Vous en trouverez certainement, en parcourant ce magazine.

"Soava dia" et au plaisir de vous retrouver très prochainement sur nos lignes.

Ensemble pour chaque envolée.

Dear passenger,

We are pleased to welcome you on board and thank you for choosing to travel with Madagascar Airlines.

In our quest for excellence and the best for our customers, we are constantly seeking to improve our services. In March, the Madagascar Airlines agency in Marseille was given a facelift and the local team is ready to give you a warm welcome. Also, I am proud to announce that within a few months, we will resume destinations on the regional network such as Mauritius, Moroni, and strengthen our presence on Reunion and Mayotte.

Moreover, we offer competitive rates to enable you to travel abroad or even around the national territory to contemplate the natural beauty of Madagascar and the riches it abounds in. You will certainly find some, by browsing through this magazine.

"Soava dia" and looking forward to seeing you soon on our airlines.

Fly away together!

Thierry de Bailleul - Directeur Général / Chief Executive Officer – Madagascar Airlines

Jay | AGENCEMENT



**UNE ÉQUIPE LOCALE
QUI VOUS GARANTIT
UN SAVOIR-FAIRE EUROPÉEN.**

Des matières de haut standing
(Corian, Bétons cirés, Bois Massif
ou Mélamine)
pour aménager sur mesure votre intérieur
(cuisine, dressing, salles de bains,
bibliothèques, bureau, etc.).

JAY Agencement

Immeuble AQUAMAD, Route du Pape Anosivavaka, Tana 101

☎ : +261 32 05 387 55

✉ : jay@jay.mg



SOMMAIRE | CONTENTS

AVRIL / APRIL 2023

06 THE TEAM

15 ACTIVITIES

La Bucketlist A Madagascar
» The Madagascar Bucket List

26 FOOD AND DRINK

Source De Chocolat » Chocolate Source

36 HEALTH & BEAUTY

Beauté A L'Etat Brut » Raw Beauty

43 CULTURE

Let's Dance

47 HERITAGE

Visite De Sites » Site Seeing

57 PAGES SPECIALES MADAGASCAR AIRLINES

Madagascar Airlines Special Pages

72 TRAVEL

Chambres Avec Vues » Room With View

80 THROUGH THE LENS

Une Vue D'Ensemble » The Bigger Picture

90 ADVENTURE

Sortir Des Sentiers Battus
» Off The Beaten Track

DESTINATIONS

98 Itasy, Grand Central

108 Nosy Mamoko, Ile Idyllique » Island Idyll

114 Jardin Botanique De Saïadi, La Perle D'Anosy
» The Pearl Of Anosy

116 Vohitsoa, Le Village De La Bonté
» The Village Of Goodness



If you've been waiting to move up
to a Hargrave, this is your year.



101' 2013 HARGRAVE RAISED PILOTHOUSE \$7,800,000
Just Arrived - New Cat Powered Boat Ready For Your Family's Adventure



*"Twenty years from now you will be more
disappointed by the things that you didn't do
than by the ones you did do. So throw off the
bowlines. Sail away from the safe harbor.
Catch the trade winds in your sails.
Explore. Dream. Discover."*

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

1887 WEST STATE ROAD 84, FORT LAUDERDALE, FL 33315 800.551.9590 954.463.0555 WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM

Adresse: GALERIE ZOOM AKORONDRANO Facebook: Bijouterie Pala Instagram: @Pala_Bijouterie Contact: +26120 22 263 03



AMRATLAL
Groupe P A L A

Adresse: 10 Rue Ratsimilaho, Antananarivo, Madagascar Facebook: Bijouterie Pala Instagram: @Bijouterie.Pala Contact: +261 20 22 224 84
Adresse: Hotel Carlton, Antananarivo, Madagascar, Contact: +261 20 22 549 25



Présent depuis 1922, et spécialisé dans les pierres de couleurs de Madagascar, le groupe PALA est la référence dans son domaine de bijouterie, joaillerie et horlogerie. En effet, l'expérience et le savoir-faire se transmettent maintenant depuis plus de 100 ans et 4 générations.



GARANTIE
3
ANS
ou 100 000 Km

LA VOITURE QU'IL VOUS FAUT !



www.kaiyi.mg



020 23 320 52 / 020 23 616 46
Andraharo, Antananarivo, Madagascar

www.ctmotors.mg
ctmotors@ctmotors.mg



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

LA BUCKETLIST

A Madagascar

Des expériences à ne pas manquer pour cocher votre liste de choses à faire pendant votre séjour à Madagascar

The Madagascar

BUCKETLIST

Must-do experiences to tick off your bucket list while in Madagascar





Trouver une plage idyllique

Du sable blanc à perte de vue, une eau turquoise et un calme parfait? Cela semble trop beau pour être vrai? Ce n'est pas le cas à Madagascar, qui offre de superbes plages isolées et des îles où l'on peut s'évader, ce qui signifie que vous n'avez que l'embarras du choix. Le littoral malgache s'étend sur près de 500 km et les îles environnantes, dont Nosy Be, abritent certaines des baies et des plages les plus paradisiaques de la planète.

Find an idyllic beach

White sand as far as you can see, turquoise water and perfect peace? Sounds too good to be true? Not in Madagascar with its stunning secluded beaches and island escapes, meaning you are spoiled for choice. There is nearly 500km of coastline around Madagascar, which along with the surrounding islands including Nosy Be, feature some of the most blissful bays and paradise beaches you'll find anywhere on the planet.

An aerial photograph of a tropical bay. The water transitions from a deep blue in the distance to a vibrant turquoise near the shore. A small boat is visible on the left side of the bay. In the foreground, a white sandy beach is visible, bordered by lush green tropical vegetation. In the background, a range of dark mountains stretches across the horizon under a blue sky with scattered white clouds.

CERTAINES DES BAIES LES PLUS
MERVEILLEUSES ET DES PLAGES
PARADISIAQUES QUE VOUS
TROUVEREZ PARTOUT SUR LA PLANÈTE

SOME OF THE MOST BLISSFUL BAYS
AND PARADISE BEACHES YOU'LL FIND
ANYWHERE ON THE PLANET



© : WWF

Regardez les tortues éclore

On peut voir des tortues de mer le long de la côte du canal du Mozambique. Les deux principales espèces sont la tortue imbriquée - *Eretmochelys imbricata* - et la tortue verte - *Chelonia mydas*. Entre octobre et février, vous pouvez observer les œufs qui éclosent à distance (ils se trouvent souvent dans des zones protégées). A marée haute, les bébés tortues se traînent sur le sable jusqu'au bord de l'eau. Observez-les à Nosy Sakatia, Nosy Iranja et Nosy Tanikely.

Watch the turtles hatch

Sea turtles can be seen along the coast of the Mozambique Channel. The two main species here are the hawksbill turtle - *Eretmochelys imbricata* - and the green turtle - *Chelonia mydas*. Between October and February, you can observe the eggs hatching from a distance (they are often in protected areas). At high tide, the baby turtles drag themselves along the sand as far as the water's edge. Observe them at Nosy Sakatia, Nosy Iranja and Nosy Tanikely.

Écouter l'appel du Aye-Aye

Le Aye-Aye est un lémurien assez étrange, avec sa queue d'écureuil, ses oreilles de chauve-souris et ses dents de lapin. Mesurant de 75 à 90 cm, l'Aye-Aye ou *Daubentonia madagascariensis* est le plus grand primate nocturne du monde. Il vit dans les forêts côtières de Madagascar, notamment au nord, dans la montagne d'Ambre.

Hear the Aye-Aye call

The Aye-Aye is a rather strange lemur, with its squirrel's tail, bat's ears and rabbit's teeth. Measuring 75 to 90cm, the Aye-Aye or *Daubentonia madagascariensis* is the world's largest nocturnal primate. It lives in the coastal forests of Madagascar, notably in the north, in the montagne d'Ambre.



© : Nomis Simon



Nager avec le plus grand poisson du monde

Entre le mois de septembre et le mois de décembre, les requins-baleines appelés marokintana en malgache, viennent s'alimenter dans les eaux du nord-ouest de Madagascar. A Nosy Be, vous pourrez nager au milieu des plus gros poissons du monde dans leur milieu naturel. Les individus présents dans cette zone sont généralement juvéniles et peuvent atteindre 9m de long.

Swim with the world's biggest fish

Between September and December, whale sharks, called *marokintana* in Malagasy, come to feed in the waters off the north-west coast of the island. From Nosy Be, you can join the Madagascar Whale Shark Project and swim in the sea, surrounded by the world's largest fish in their natural environment. The ones that come here are usually juveniles that can measure up to nine metres in length.

Surfer à Mahambo

Ce petit village de l'est est un paradis pour les surfeurs car il est considéré comme le meilleur spot de Madagascar grâce à ses belles vagues. C'est ici que la première école de surf a été ouverte en 2003. La bonne température de l'eau et ses vagues régulières sont les

conditions idéales pour une session de surf inoubliable. De plus, le climat chaud et humide typique de la région donne un charme sans égal à Mahambo. Outre le sport de vague, il est également possible d'y pratiquer le snorkeling ou la pêche au gros.



**LES VAGUES SONT LES
CONDITIONS IDÉALES
POUR UNE SESSION
DE SURF INOUBLIABLE**

Surf in Mahambo

The little village of Mahambo is a mecca for surfers. Thanks to its world-class waves, it is now considered to be Madagascar's best surfing spot. The island's first surfing school opened here in 2003. The perfect temperature of

the sea and the regular waves create ideal conditions for unforgettable surf rides. In addition, the warm humid climate typical of the region contributes to its appeal. Snorkelling and big-game fishing are also popular here in Mahambo.

**WAVES CREATE IDEAL
CONDITIONS FOR
UNFORGETTABLE SURF RIDES**





Observer le coucher de soleil depuis le Mont Passot

Haut de 329m, le Mont Passot offre à la fois une magnifique vue sur 10 lacs des 12 lacs environnants et une vue panoramique sur Nosy Be avec les mouvements des bateaux. Cette vue panoramique est encore plus belle au coucher du soleil. Son nom vient de celui du commandant Passot. Un circuit de trekking est proposé avant d'atteindre le sommet, mais d'autres endroits existent pour profiter des moments magiques au coucher du soleil : s'il fallait n'en citer qu'un, ce serait sans nul doute la fenêtre de l'Isalo, au sud et l'Allée des Baobabs, à Morondava.

Watch the sunset from Mont Passot

At 329m high, the mountain of Mont Passot gives a magnificent view over 10 of the 12 surrounding lakes, as well as a panoramic vista over Nosy Be, with the boats criss-crossing the sea. The mountain was named after Commander Passot. There is track to hike up to the top with the view even more stunning at sunset. Other spots to take advantage of the magic of the sunset include the 'window' of Isalo in the south, as well as Baobab Alley in Morondava.

**MONT PASSOT OFFRE À LA FOIS
UNE MAGNIFIQUE VUE SUR 10
LACS DES 12 LACS ENVIRONNANTS**

**MONT PASSOT GIVES A
MAGNIFICENT VIEW OVER 10 OF
THE 12 SURROUNDING LAKES**



Rencontrer le plus grand lémurien

L'Indri Indri ou babakoto est visible seulement dans la forêt tropicale de l'Est de la grande Île, entre Anosibe An'Ala et la réserve d'Anjanaharibe. Ces lémuriens diurnes et végétariens sont les plus grands des lémuriens et sont connus pour leurs cris matinaux puissants qui leur permettent de marquer leur territoire. Leur poids peut aller de 7 à 10 kg pour 64 à 72 cm de hauteur. Il possède une queue courte. De couleur noire et blanche, l'Indri Indri vit en groupe de 2 à 5 individus.

Meet the largest lemur

The Indri Indri or Babakoto can only be observed in the tropical forests in the east of Madagascar, between Anosibe An'Ala and the nature reserve of Anjanaharibe. These short-tailed diurnal lemurs, the largest of all the species, are vegetarian. They are well-known for the strident screams they give out in the mornings to mark their territory. Their weight can reach from 7 to 10 kilos and they measure between 64 and 72cm in height. Coloured black and white, the Indri Indri lives in groups of between two and five individuals.

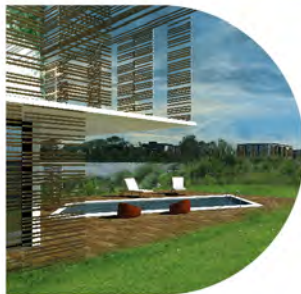
**CES LÉMURIENS SONT CONNUS
POUR LEURS CRIS MATINAUX
PUISSANTS QUI LEUR PERMETTENT
DE MARQUER LEUR TERRITOIRE**

**THEY ARE WELL-KNOWN FOR THE
STRIDENT SCREAMS THEY GIVE
OUT IN THE MORNINGS TO MARK
THEIR TERRITORY**

LES JARDINS DE VEGA

terrains

VEGA



Le nouveau poumon vert d'Antananarivo

Idéalement situé au cœur du quartier calme et prestigieux d'Ankorondrano, les jardins VEGA allient sérénité, bien-être et modernité. Le projet propose un nouvel art de vivre, un concept d'habitat pensé dans une logique bioclimatique pour plus de confort et de fonctionnalité, dans un espace entièrement sécurisé.

A proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles, avec un accès direct au Boulevard des hydrocarbures et des voies rapides du Lac Masay.

Villas à partir de

140m²

- Espaces de vie lumineux
- Vastes terrasses
- Jardin paysagé
- Confort et modernité

Contactez nous

+261 (0) 32 03 061 28

<https://groupe-filatex.com/immobilier/>



En plein centre
d'Antananarivo

Groupe filatex
construire l'avenir

Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



restaurant

Le Saint Germain



Des goûts et des couleurs...

Le Louvre Hôtel & Spa
4 place Philibert Tsiranana, Antananarivo
Antananarivo - MADAGASCAR
reservation@hotel-du-louvre.com
www.hotel-du-louvre.com

+261 20 22 390 00

+261 32 05 390 00

Malaga Office

Bureaux en location

Concrétisez vos rêves de réussite dans cet écrin de beauté du Lac Masay !

Malaga Office est un immeuble moderne, architectural et à la pointe de la technologie, prêt à accueillir vos bureaux dans un cadre apaisant et dans les conditions les plus confortables.

- Des surfaces entièrement modulables, de 194m² à 318m²
- Dans le quartier d'affaires d'Ankorondrano, à proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles
- Alliant environnement paisible au confort de la ville
- Un espace entièrement sécurisé 24h/24 et 7j/7

+261 (0) 32 03 061 28

www.groupe-filatex.com



Groupe filatex

t e r r a i n s

AMAYA

À vendre
à partir de

550
m²

Pour vos futurs
projets professionnels
Parcelles / Entrepôts



Au centre d'Antananarivo

+261 (0) 32 03 061 28

<https://groupe-filatex.com/immobilier/>

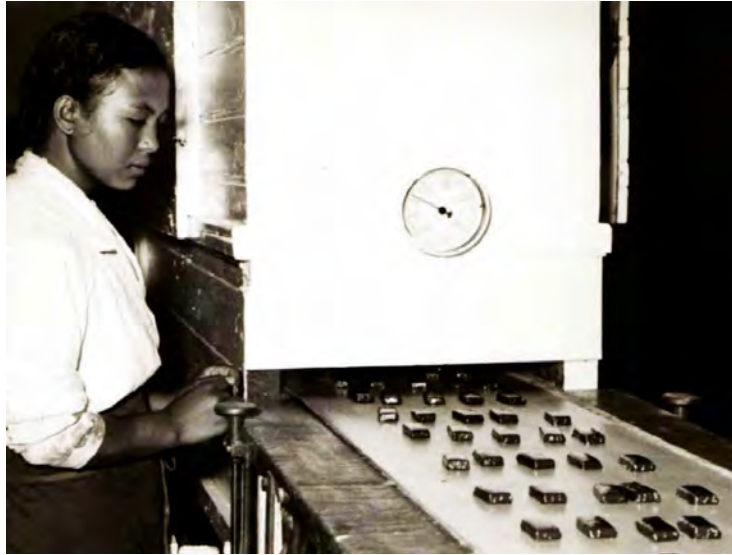


SOURCE DE *Chocolat*

Chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc sont populaires durant ce mois où les Fêtes de Pâques sont célébrées, avec la source originale de certains des produits les plus délicieux provenant de Madagascar. Le chocolat de Madagascar est réputé pour sa saveur unique, grâce à son cacao aux notes fruitées et acidulées, et à la subtile amertume. Ces dernières années, l'industrie du chocolat à Madagascar a connu une croissance remarquable avec la Chocolaterie Robert, aujourd'hui l'un des producteurs les plus connus au monde.

Chocolate SOURCE

Dark chocolate, milk chocolate and white chocolate are very popular during this month's Easter celebrations, with the original source of some of the most delicious products originating in Madagascar. When it comes to production, Madagascar has a particular asset, the island's chocolate being reputed for its unique taste thanks to cocoa with its sharp fruity notes and subtle bitter flavours. In the last few years, Madagascar's chocolate industry has undergone significant expansion with Chocolaterie Robert now one of the most famous producers in the world.



La délicatesse et la diversité aromatiques du cacao de Madagascar, permettent la confection d'un chocolat d'excellence. Entre mer et montagne, la vallée de Sambirano bénéficie d'un micro-climat offrant chaleur et humidité, idéal pour la culture du cacaoyer. C'est dans cette vallée qu'en 1920, fut introduit par les colons français, des plants de cacaoyer sélectionnés avec soin dans le jardin botanique de Bogor, à Java en Indonésie.

Cet héritage exceptionnel, une forte concentration de cacao Trinitario avec ses fèves de couleur claire, la fameuse '*casse-claire*' génétiquement dominée par la souche Criollo, a été transmis aux chocolatiers de Madagascar. Ainsi le cacao de Madagascar offre une gamme complète de saveurs : des arômes fruités, floraux, épicés ou de miel. Toutes les saveurs des cacaos fins à travers le monde sont représentées. Dans leur chasse aux fèves d'exception, ils ont retrouvé et réhabilité les vieux cacaoyers des premières plantations oubliées, situées à Brickaville, le berceau originel du cacao de haute qualité à Madagascar. Ce terroir a conservé tous ses secrets en développant des arômes exceptionnels et exclusifs. Équitables et durables, les chocolats sont intégralement produits localement et génèrent ainsi un maximum de revenus pour l'économie malgache.

The subtlety and aromatic diversity of Madagascar's cocoa enables the production of excellent chocolate. Situated between the ocean and the mountains, the Sambirano valley has a micro-climate that is both hot and humid, ideal conditions for cocoa to be grown in the shadow of large trees. It was in this region in 1920 that settlers first introduced cocoa plants carefully selected from the Bogor botanical gardens in Java, Indonesia.

This exceptional heritage, a high concentration of Trinitario cocoa with its light-coloured beans, the famous '*casse-claire*', genetically dominated by the Criollo strain, has been passed down to Madagascar's professional chocolate manufacturers. The Big Island's specific cocoa originates from this heritage, offering a range of flavours, with notes of fruit, flowers, spices and honey. The whole array of the world's fine-quality cocoa is present. In their search for cocoa beans of exceptional quality, growers came across and revived cocoa plants from old abandoned plantations, located at Brickaville, the original cradle of high-quality cocoa in Madagascar. The territory has kept all its secrets, developing exceptional exclusive aromas. Totally sustainable and fair trade, production is entirely local, generating a maximum amount of income for the economy of Madagascar, a developing country.

Ainsi le cacao de Madagascar offre une gamme complète de saveurs: des arômes fruités, floraux, épicés ou de miel. Toutes les saveurs des cacaos fins à travers le monde sont représentées

The Big Island's specific cocoa originates from this heritage, offering a range of flavours, with notes of fruit, flowers, spices and honey. The whole array of the world's fine-quality cocoa is present





SECRETS NOIRS

Ces trois dernières années, la Chocolaterie Robert a reçu plus d'une vingtaine de prix internationaux décernés par l'Academy of Chocolate et l'International Chocolate Awards pour sa marque Chocolat Madagascar, dédiée à l'exportation. En 2017, elle remporte le Golden Bean, le prix le plus prestigieux décerné par l'Academy of Chocolate (Londres) pour son chocolat noir 100 %. La tablette a séduit les juges par son extraordinaire fondant, sa texture moelleuse et son doux fruité. Par ailleurs, ses tablettes de chocolat grand cru ont été remarquées par le célèbre Guide des Croqueurs de Chocolat. Puis en 2020, l'Academy of Chocolate attribue pour la seconde fois le Golden Bean, à la tablette de chocolat noir pur cacao des territoires d'Otange (MAVA).

DARK SECRETS

In the last three years, Chocolaterie Robert has received over 20 International awards from the Academy of Chocolate and International Chocolate Awards for its brand Chocolat Madagascar, destined for export. In 2017, it received the Golden Bean, the most prestigious prize, awarded by the Academy of Chocolate (London) for its 100 percent dark chocolate. The product impressed the judges with its extraordinary mellow taste, its smooth texture and its light fruity sweetness. In addition, its vintage-quality bars of chocolate were singled out by the famous Chocolate Eaters' Guide. Then in 2020, The Academy of Chocolate (London) awarded the Golden Bean for the second time to the pure cocoa dark chocolate bar from the Ottange territory (MAVA).

PROCESSUS PUR

En juin 2015, suite à l'acquisition de la plus vaste plantation de cacao dans la vallée de Sambirano, 1700ha (MAVA La Plantation), la Chocolaterie Robert a rejoint une catégorie de chocolatiers très rares dans le monde: les Tree-To-Bar ou plus simplement les Planteur-Chocolatier.

Cette structure verticale lui permet d'assumer et d'assurer chaque étape du processus, depuis le choix des variétés de cacao à planter, jusqu'au produit fini. Elle enrichit cette spécificité par un engagement éthique, social et responsable auprès de ses salariés et des populations des villages et des fermes collaborant avec la chocolaterie. En parallèle à l'exploitation de sa plantation, la Chocolaterie Robert, depuis sa création, continue de s'approvisionner auprès des paysans producteurs qui ont construit avec elle sa réputation au fil des décennies. Ce choix permet de leur assurer un débouché stable et constant pour leurs récoltes.

PURE PROCESS

In June 2015, following the purchase of the largest cocoa plantation in the Sambirano Valley, covering 1,700ha (the MAVA plantation), the chocolate factory was admitted as a member of the world's very rare chocolate producers: the Tree-To-Bar group of planters chocolate manufacturers.

This vertical structure enables Chocolaterie Robert to integrate and be responsible for each stage of the process, from the choice of strains of the cocoa to be planted right up to the output of the finished product. This specific process is enhanced through its ethical commitments and social responsibilities regarding its salaried staff, as well as the populations of the villages and farms collaborating with the chocolate factory. In addition to working its plantation, the chocolate factory has, since being set up as a cocoa producer, continued to be supplied exclusively by local sources who have, throughout the years, contributed to developing the reputation of the brand, a process providing them with a stable and regular income from their harvest.

HAUT NIVEAU

Toute une gamme destinée aux professionnels est produite, à la fois en bio et en conventionnel: fèves de cacao torréfiées, marc de cacao, pure poudre de cacao naturelle et non alcalinisée, pâte de cacao et beurre de cacao naturels non désodorisés et chocolats de couverture pour répondre aux exigences des maîtres chocolatiers, confiseurs et pâtisseries.

MASTER CLASS

A whole range aimed at professionals is produced, consisting of both organic and conventional products: roasted cocoa beans, cocoa grounds, pure natural and non alkalinized cocoa powder, cocoa paste and undeodorised cocoa butter and cover chocolates, to meet the demands of master chocolate makers, sweet and cake manufacturers.

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Intransigeant sur la qualité de ses produits, ce chocolatier malgache s'est engagé à répondre aux exigences de certifications des standards internationaux délivrées par des organismes de renom mondial tel que HACCP SGS. Il développe par ailleurs une gamme de produits certifiés BIO Ecocert.

TOP QUALITY

Uncompromising as regards the quality of its products, the Malagasy chocolate producer has committed the company to meeting the standards of international certification awarded by world-renowned organisations such as HACCP SGS.

In addition, the company now develops products certified BIO Ecocert.

Toute une gamme destinée aux professionnels est produite, à la fois en bio et en conventionnel

A whole range aimed at professionals is produced, consisting of both organic and conventional products



JEU ÉQUITABLE

Une plantation qui met en valeur le travail de la nature sans utilisation de produits chimiques. Une traçabilité totale de la fève et de ses transformations. Une rémunération équitable des planteurs collaborateurs et le rejet absolu du travail des enfants. Des allocations de bourses d'études pour les enfants des collaborateurs

Une politique soutenue d'investissement dans la plantation et dans l'usine.

FAIR PLAY

A plantation that takes advantage of the products of Mother Nature without using chemicals. Total traceability of the cocoa beans and the manufacturing process. Fair pay for the collaborating agricultural workers and absolute refusal to employ children. Allowances and scholarships for collaborators' children. A sustainable investment policy for both the plantation and the factory.





ARÔMES RICHES

Afin de maintenir une productivité et une qualité optimales, ce pionnier du chocolat à Madagascar investit continuellement. Notamment parmi ses dernières acquisitions: un appareil de stérilisation à chaleur et trois torréfacteurs BÜHLER.

Depuis sa création en 1940, cette chocolaterie œuvre pour valoriser la richesse aromatique des cacaos fins de Madagascar. En rejoignant le cercle très fermé de Planteur Chocolatier, la Chocolaterie Robert entend faire découvrir la typicité et l'originalité des crus d'exception issus de la richesse du terroir malgache. Elle est très impliquée dans le secteur agricole et le développement rural de la Grande Île.

Pour rester à l'affût des nouvelles tendances, la chocolaterie s'est lancée depuis quelques années dans la mise en valeur des terroirs de la Grande Île. Actuellement, elle a sorti 6 chocolats pur cacao de Sambirano (de sa plantation MAVA), de Brickaville et de Mananjary. Elle a comme ambition de devenir un fournisseur de chocolats fins du terroir malgache. Elle exporte vers le monde entier.

RICH AROMAS

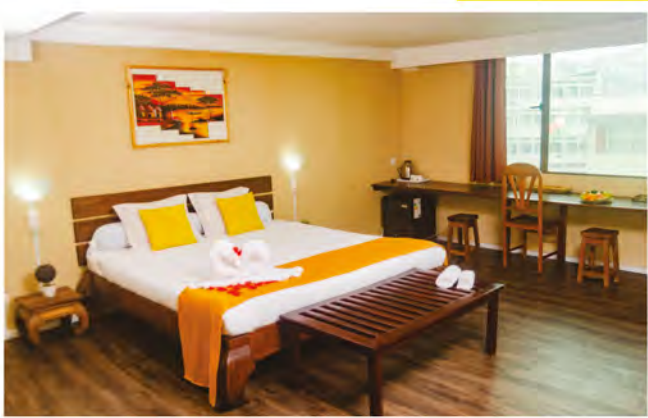
In order to achieve optimum productivity and quality, Chocolaterie Robert has pioneered chocolate manufacture in Madagascar and constantly made investments. Among its latest acquisitions are, notably, a heat sterilisation apparatus and three BÜHLER roasters.

Since it was set up in 1940, the chocolate factory has worked to enhance the rich aromas of fine-quality cocoa in Madagascar. Now a member of the very exclusive Planteur Chocolatier circle, Chocolaterie Robert aims to present to the world the characteristics and originality of its exceptional products, produced thanks to the wealth of Madagascar's territory. It is very much involved in Madagascar's agricultural sector and rural development.

To remain up-to-date with the latest trends, in the last few years the chocolate producer has been enhancing Madagascar's territory. Six pure cocoa chocolate varieties have recently been produced, from the territories of Sambirano (the MAVA plantation), Brickaville and Mananjary. Exporting all around the world, its ambition is to become a supplier of high-quality chocolates originating from the territories of Madagascar.

HOTEL
LE POUSSE POUSSE
ANTANINARENINA

UN SÉJOUR
UNIQUE
DANS UN CADRE
INNOVANT



EN EXTRA :

- ✔ Petit déjeuner
- ✔ Salle de réunion
- ✔ Salle de massage
- ✔ Transfert



TOUT D'UN **GRAND,**
SAUF LE PRIX !



+261 32 42 052 62 / 72 / 82
reservation@hotel-lepoussepousse.com | hotel.lepoussepousse@yahoo.fr
Immeuble le Pousse Pousse (près de Super U)
9, rue Général Rabehevitra Antaninarenina - Antananarivo 101 - MADAGASCAR
www.hotel-lepoussepousse.com



"Chaque destination a droit à sa pause
Segafredo"



Distribué par :

EQUIP'PRO
Equipements Professionnels HoReCa



E-Mail : commercial@smie.mg



Contact : (+261) 32.07.179.55



@wonderlandhairandmakeup



Beauté À L'ÉTAT BRUT

Les noix et les fruits exotiques, abondamment présents à Madagascar, sont des ingrédients clés pour la fabrication des produits de beauté actuels. Leurs propriétés curatives, protectrices et nourrissantes naturelles sont recherchées par l'industrie mondiale de la beauté, qui tend rapidement vers un avenir plus pur et éco-responsable. *Alice Theobald*, artiste internationale du maquillage et de la coiffure, présente ici sa dernière sélection d'ingrédients comestibles, utilisés dans la fabrication des produits de beauté.

RAW Beauty

Exotic fruit and nuts, found abundantly in Madagascar, are key raw ingredients served up in today's beauty products. Their natural healing, protecting and nourishing properties are sought by the global beauty industry rapidly moving towards a pure and natural eco future. International hair and makeup artist, *Alice Theobald*, picks the latest beauty ingredients that are good enough to eat.

01

LA NOIX DE COCO

Abondante sur les belles plages de Madagascar, la noix de coco est la super héroïne du monde de la beauté grâce à ses vertus antifongiques, antibactériennes et anti-inflammatoires. Elle est riche en acides gras, y compris en acides linoléiques et lauriques.

L'huile de coco vierge pressée à froid de chez **Akoma (Akoma Virgin Cold Pressed Coconut Oil)** est garantie commerce équitable et 100% bio. Parfaite pour un soin pénétrant avant le shampoing. Utilisée comme lissant, elle peut aussi être un très bon outil stylisant ou encore augmenter la brillance des cheveux très secs. Elle peut aussi être utilisée pour hydrater les peaux sèches, excellente pour les cuticules, les mains, les pieds et les coudes, ou appliquée en crème de rasage.

La **Crème pour les pieds à la noix de coco** de chez **Burt's Bees** est à 99,4% naturelle. Un mélange de noix de coco, de lanoline, d'huile d'olive et de soja. Elle soigne, ravive et rajeunit les pieds secs et fatigués.



COCONUT

Prolific on the beautiful beaches of Madagascar, the coconut is the superhero of the beauty world, with its antifungal, antibacterial and anti-inflammatory properties. It is rich in fatty acids, including linoleic and lauric.

Akoma Virgin Cold Pressed Coconut Oil is 100 percent organic and fair trade. Perfect as a pre-shampoo deep conditioner. It is also a great styling tool if used as a defrizzer or to increase shine on very dry hair types. And use to hydrate dry skin, great for cuticles, hands, feet and elbows. It is also favoured as a shaving cream.

Burts Bees Coconut Foot Cream is 99.4 percent natural combining coconut, lanolin, olive and soybean oils to pamper, revive and rejuvenate dry tired feet.



02

L'ABRICOT

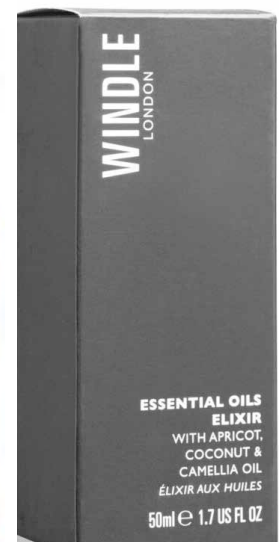
Extraite du noyau de l'abricot, l'huile d'abricot contient des acides oléiques, linoléiques, alpha linoléiques, palmitiques et stéariques, ainsi que de la vitamine A et E. Cette huile est anti-inflammatoire, antibactérienne, antiseptique et anti-oxydante. L'huile de noyau d'abricot adoucit, hydrate, nourrit et rajeunit la peau. Utilisée comme base dans la fabrication de produits de beauté, elle n'est pas grasse et sa combinaison d'acides (omégas) soulage et contribue à prévenir l'acné et l'eczéma. Elle est aussi utilisée en médecine pour soulager les articulations raides et douloureuses.

L'elixir d'huile essentielle de chez **Windle London (Windle London Essential Oil Elixir)**, qui contient de l'abricot, de la noix de coco et du camélia, est un soin pré-nettoyant avec un fort pouvoir hydratant qui redonnera de l'éclat à vos cheveux.

APRICOT

Taken from the kernels apricot oil contains oleic, linoleic, alpha linoleic, palmitic, stearic acids and vitamins A and E. The oil is an anti-inflammatory, antibacterial, antiseptic, antioxidant. Apricot kernel oil softens, moisturises, rejuvenates, and nourishes. Used as a carrier (base) oil, it is non-greasy and with its combination of acids (omegas) it relieves and helps prevent acne and eczema. Medicinally it works to soothe stiff aching joints.

Windle London Essential Oil Elixir with apricot, coconut and camellia is a pre-cleanse high moisture rich gloss for your hair.



03



LE CACAO

Cultivé abondamment à Madagascar, le cacao donne un beurre utilisé pour sa haute teneur en acides gras et en composés phytochimiques, très efficaces pour soigner et adoucir les peaux sèches et sensibles.

Le **beurre nourrissant pour le corps** de chez **Weleda Skin (Weleda Skin Food Body Butter)** est composé d'ingrédients naturels comme la fève de cacao et le beurre de karité, pour nourrir et hydrater la peau de façon durable.

CACAO

Obtained from cocoa, an abundant crop in Madagascar, cacao is used as a butter, high in fatty acids and phytochemicals. Great for healing and soothing dry, sensitive skin.

Weleda Skin Food Body Butter is packed with natural ingredients including cacao seed and shea butter to give effective long-lasting hydration and nourishment.

04

LA FIGUE DE BARBARIE

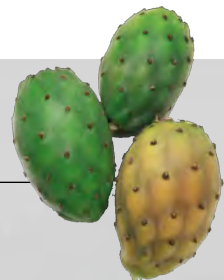
Originaire du Mexique, le figuier de barbarie est un cactus introduit à Madagascar par les colons français, notamment dans la partie semi-aride du sud de l'île. On extrait de ce fruit une huile de pépins de luxe dont la longue préparation artisanale demande entre 3 et 4 jours. Une demie-tonne de fruits est nécessaire pour produire un litre d'huile de pépin de figue de barbarie. Cette dernière contient plus de vitamine E que n'importe quelle autre huile de beauté sur le marché. Cette huile contient des acides gras essentiels tels que des omégas 6 et 9, des antioxydants, des polyphénols, des acides aminés et de la vitamine K. C'est une huile aux propriétés anti-inflammatoires et hydratantes qui ne bouche pas les pores, ce qui en fait un excellent choix pour les problèmes d'acné, d'ongles, de cheveux secs ou de peaux sèches.

L'**huile de figue de barbarie éco-certifiée** de chez **Batch (Batch Eco Cert Prickly Pear Seed Oil)** est une huile 100% bio, pressée à froid, végane et éthiquement développée.

PRICKLY PEAR

Originating from Mexico, the prickly pear cactus was introduced by colonial France to Madagascar particularly in the semi-arid south. It is made into a luxury seed oil, which is a time consuming manual operation taking 3-4 days. Half a ton of this cactus fruit only produces one litre of prickly pear oil. Each seed contains only 5 percent oil which is one of the reasons it's one of the most expensive beauty oils worldwide. Prickly pear contains the largest amount of vitamin E than any other beauty oil on the market. It is full of essential fatty acids including omega 6 and 9, antioxidants, polyphenols, amino acids and vitamin K. It's an anti-inflammatory, an effective hydrator and non pore-blocking, making it a great choice for acne, dry hair, skin or nails.

Batch #001 Eco Cert Prickly Pear Seed Oil is 100 percent organic cold pressed oil, vegan and ethnically sourced.



05

LE FRUIT DE LA PASSION

Loué pour sa capacité à booster la santé, à la fois interne et externe, physique et mentale, le fruit de la passion a une forte teneur en vitamines C, B2, B6, A, en bêta-carotène, en folate (B9), en cuivre, en fer, en magnésium et en riboflavine et protège ainsi la peau contre les dégâts importants, retardant ainsi l'apparition des signes de l'âge.

L'huile de nuit pour cheveux et corps de **Crabtree & Evelyn Falling Star (Crabtree & Evelyn Falling Stars Body & Hair Overnight Oil)** contient de l'huile de pépins de fruits de la passion, ainsi que de l'huile de tournesol et de romarin. À appliquer au coucher pour réparer la peau et les cheveux secs.

**PASSION FRUIT**

Hailed as a boost for your health internally, physically, mentally and externally, passion fruit is high in vitamins C, B2, B6, A, beta carotene, folate, copper, iron, magnesium and riboflavin thus providing protection against free radical damage, delaying signs of ageing.

Crabtree & Evelyn Falling Stars Body & Hair Overnight Oil has passion fruit seed oil as well as sunflower and rosemary. Apply before bedtime to replenish dry skin and hair.

06

**L'AVOCAT**

Comme la demande mondiale ne cesse d'augmenter, la production à Madagascar est en forte croissance. Ce fruit est considéré comme un super produit, à la fois pour l'alimentation, mais aussi pour la production de produits de beauté, puisqu'il regorge d'acides gras oméga 3 hydratants, de vitamines A, D et E, de potassium, de lécithine et de bêta carotène.

Le sérum aux plantes actives de **Vintner's Daughter (Vintner's Daughter Active Botanical Serum)** délivre un cocktail de plantes qui renouvelle, rééquilibre et protège le teint. Garanti végan, non-testé sur les animaux et sans toxine.

AVOCADO

With production in Madagascar growing along with global demand, avocados are considered a superfood increasingly popular to eat and also for beauty products as they are loaded with moisturising omega 3 fatty acids, vitamins A, D, E, potassium, lecithin and beta carotene.

Vintner's Daughter Active Botanical Serum delivers a whole plant nutrition to renew, balance and protect the complexion. It's vegan, cruelty free as well as toxin free.



07

**LA MANGUE**

Les valeurs nutritionnelles de la mangue sont nombreuses : elle regorge de vitamines C, A, B6, E et K et de minéraux comme le cuivre, le magnésium et le bêta-carotène. La mangiférine qui se trouve dans le noyau est un puissant antioxydant, idéal pour traiter les problèmes d'inflammation de la peau.

La crème calmante par **Beauty of Eczéma (The Beauty of Eczema Calming Cream)**, fabriquée à partir d'ingrédients naturels comme le beurre de mangue, est garantie végane et non testée sur les animaux. Elle apaise le visage et le corps.

**MANGO**

The nutritional values are abundant in mangoes. There are vitamins C, A, B6, E, K and minerals including copper, magnesium and beta-carotene. Mangiferin found in the seed is a powerful antioxidant making it great for treating inflammatory skin conditions.

The Beauty Of Eczema Calming Cream is packed with natural nourishing ingredients including mango seed butter is cruelty-free and vegan, soothing for the face and body.

08

L'AMANDE

L'amande n'est pas seulement nourrissante, elle est aussi riche en vitamines D et E et en divers minéraux aux propriétés anti-oxydantes et apaisantes pour la peau. Tout en protégeant des UV, l'amande restaure l'hydratation de la peau, parfait pour les peaux sensibles, irritées, enflammées, ternes ou fatiguées.

Le **gel lavant à l'amande pour peau sensibles** de chez **Weleda (Weleda Almond Sensitive Skin Body Wash)** est certifié naturel, a un PH neutre et sa formule riche a un pouvoir hydratant léger pour un nettoyage tout en douceur.



ALMONDS

As well as nourishing internally, almond oil is rich in vitamin D and E plus various minerals, which provide antioxidant properties and soothe the skin. It helps protect from UV damage, while restoring moisture levels, the perfect ingredient for sensitive, irritated, inflamed, dull or tired skin.

Weleda Almond Sensitive Skin Body Wash is certified natural, PH balanced with a mild moisture-rich formulation to gently cleanse.



09

LE CAFÉ

Au réveil, humez l'odeur d'un bon café, buvez un bon café, baignez dans un bon café... Boire du café et utiliser les grains de café moulus dans vos produits de beauté est une façon de faire bénéficier votre peau de ses pouvoirs antioxydants et de ses nombreuses autres vertus. Les acides chlorogéniques du café réduisent les inflammations et protègent contre certaines bactéries.

HUGG Coffee Body Scrub est composé d'ingrédients naturels comme le beurre de café et l'huile de coco – et sent divinement bon.

Le soin hydratant **Oil-Free Energy-Boosting Gel Moisturizer Ginzing** de **Origins** vous procurera 72 heures d'hydratation sans huile, avec une pointe de caféine et de ginseng pour vous rafraîchir et vous revigorer. Un mélange tonique d'huiles essentielles de pamplemousse, de citron et de menthe verte... C'est un véritable expresso pour votre teint.



COFFEE

Wake up and smell, drink and bathe in coffee. Drinking coffee and using the beans blended in beauty products are ways to deliver antioxidants and numerous benefits to the skin. Chlorogenic acids in coffee reduce

inflammation and protect against some bacteria.

HUGG Coffee Body Scrub is packed with natural ingredients including coffee butter and coconut oil - and smells divine.

Origins Ginzing Oil-Free Energy Boosting Gel Moisturiser delivers 72 hours of oil free hydration with a hit of coffee caffeine and ginseng to revitalise and refresh. Mixed with a zingy blend of grapefruit, lemon and spearmint essential oils, it's a shot of espresso for your complexion.

10

LA PAPAYE

Le papayer est cultivé aussi bien dans la côte ouest, au centre et dans la côte est de Madagascar. Son fruit est très apprécié par la douceur de sa chair et sa teneur en eau. Bien que la papaye soit connue pour produire une lactation abondante chez la femme qui allaite, elle est présente dans les formules amincissantes.

Les **gélules de papaye** produites par **Homeopharma** sont des compléments nutritionnels. Ce produit hautement vitaminé et riche en antioxydants est présenté en boîte de 70 gélules. Il agit contre la digestion difficile, riche en fibres et en minéraux et assure la jeunesse de la peau et du visage.



PAPAYA

The papaya is cultivated on the west and east coasts as well as in the centre of Madagascar. The fruit is sought after for the softness of its flesh and plentiful juice. The papaya is not only known to produce abundant lactation in breastfeeding women, but it is also an aid in slimming formulas.

The **papaya capsules**, manufactured by **Homeopharma**, are nutritional supplements. This highly vitaminised product, rich in antioxidants, comes in a box of 70 capsules. It helps digestion, is rich in fibre and minerals and ensures the youthfulness of the skin and face.





LA BEAUTÉ EST UN DROIT



amazones
— espace beauté



© Culturel Prestige Wodoo 2023. 1/10/23

Let's dance!

Lorsque vous entendez de la musique jouer à Madagascar, il y a de fortes chances qu'une danse l'accompagne. Découvrez les mouvements de danse pour différentes régions et puisez dans la culture fascinante du pays ...



When you hear music playing in Madagascar, the chances are there will be dancing. Check out the dance moves for different regions and tap into the country's fascinating culture...



© : Angelin dathio R.



Le Salegy

C'est certainement l'une des plus dansantes et des plus rythmées ! Elle est devenue symbole de fête, à tel point qu'une fête sans Salegy n'est pas une fête ! C'est une danse où les corps s'exaltent au milieu d'un tourbillon musical. Les styles musicaux nationaux et locaux s'entremêlent. Le Salegy

est davantage dansé dans le Nord-Ouest de l'île mais on le retrouve également dans l'Ouest. Chez les Tsimihety (habitants du nord de Madagascar), le Salegy ouvre les fêtes un couple danse en se tenant par les hanches, en effectuant des pas d'avant en arrière, au rythme de la musique.

The Salegy

Probably one of the most active and rhythmic of the dances. It has become a symbol of celebration, so much so that any event without Salegy isn't a celebration. It is a dance where the body exalts in a whirlwind of music, intermingling national and regional styles. Even though Salegy is danced mostly

in the north-west of the island, it is also performed in the west. For the Tsimihety people (from the north of Madagascar), Salegy is the opening dance; at the start of a celebration, a couple holding each other's hips will start dancing, moving back and forth, following the rhythm of the music.



© : Pierrot Men

Le Botsikirontra

Dansé sur le rythme inspiré d'une ancienne musique de Vangaindrano, une ville du Sud-Est, le Botsikirontra est un mot composé de "botsiki" (détruire) et "rondra" (la brède: légume à feuilles).

Autrefois, les jeunes paysans du Sud-Est dansaient dans les champs de culture de patate douce pour s'amuser et festoyer. Les aînés les blâmaient de détruire ainsi les récoltes et les traitaient alors de "botsiki"! C'est ainsi qu'est né le Botsikirontra et sa rythmique entraînante, moins effrénée que le Salegy mais toujours enlevée!

The Botsikirontra

This dance draws its inspiration from an ancient form of music from Vangaindrano, a town in the south-east. The word 'botsikirontra' is composed of 'botsiki' (destroy) and 'ronda' (greens: edible vegetable leaves). The explanation: Botsikirontra takes its roots in a traditional dance practised by young people coming to party and have fun in the fields of sweet potato. Seeing this, the elders blamed them for destroying the crops, stating that they were 'botsiky', hence the source of the name and its upbeat rhythm. Even though the Botsikirontra is less frantic than the Salegy, it is still catchy.

Le Osiky

C'est une danse pratiquée par les peuples Sihanaka et Betsimisaraka. Elle est exécutée au cours des fêtes familiales: au retournement des morts, pour un mariage, une circoncision, ou encore la construction d'une maison. Les danseurs font bouger leurs pieds, leurs bras, leurs mains et leurs têtes au cours de son exécution. Chez les Betsimisaraka, on creuse le sol pour le recouvrir de planches sur lesquelles on danse; le rythme des pieds y produit ainsi le son d'un tambour. Hommes et femmes sont vêtus de chemises de couleur unie et du Lambahoany (paréo); et dansent au son de l'Ampongabe (gros tambour) et de l'Accordéon!

The Osiky

This is a dance practised by the Sihanaka and the Betsimisaraka people. It is danced during family celebrations such as the turning of the dead, weddings, circumcisions or laying the foundation of a house. The dancers move their feet, arms, hands and heads during the dance. The Betsimisaraka people will dig a hole in the ground to lay down the planks on which they will be dancing, producing a drumming sound with their feet. Men and women wear plain coloured shirts and a *lambahoany* (cotton wrap). *Ampongabe* (large drums) and accordions are the instruments played during this dance.



© : Tanjona ANDRIAMAHALY

L'Afindrafindrao

Quel Malgache ne connaît pas l'Afindrafindrao ? C'est la danse d'ouverture de toutes les fêtes officielles (surtout celles du centre) et des cérémonies malgaches. Pratiquée depuis le XIXème siècle, cette danse traditionnelle vient des régions de l'Est et du Centre de Madagascar. Elle a pour origine le rythme "basesa" des Betsimisaraka qui a fusionné avec les styles musicaux

européens. Sa célébrité demeure dans la nature rythmique de la danse : tout le monde peut la danser. Les pas sont vraiment faciles car ils restent toujours les mêmes, seule la cadence varie. Si vous voulez vous y essayer, sachez que l'Afindrafindrao se danse toujours en couple, la femme devant, l'homme derrière et les bras levés de gauche à droite.

The Afindrafindrao

Everyone in Madagascar knows this dance. It is performed at the opening of every official party (particularly in the centre) and celebrations in Madagascar. It has been practised since the 19th century and comes from the eastern and central region of Madagascar. It was born from the fusion of the 'basesa' rhythm of the Betsimisaraka and European styles

of music. This dance is known for its rhythm; everyone can dance it as the steps are very easy, always remaining the same, with only the pace becoming faster. For those who would like to give it a try, the Afindrafindrao is always danced with a partner, with the man behind the woman, both partners raising their arms and moving them from left to right.



Visite De SITES

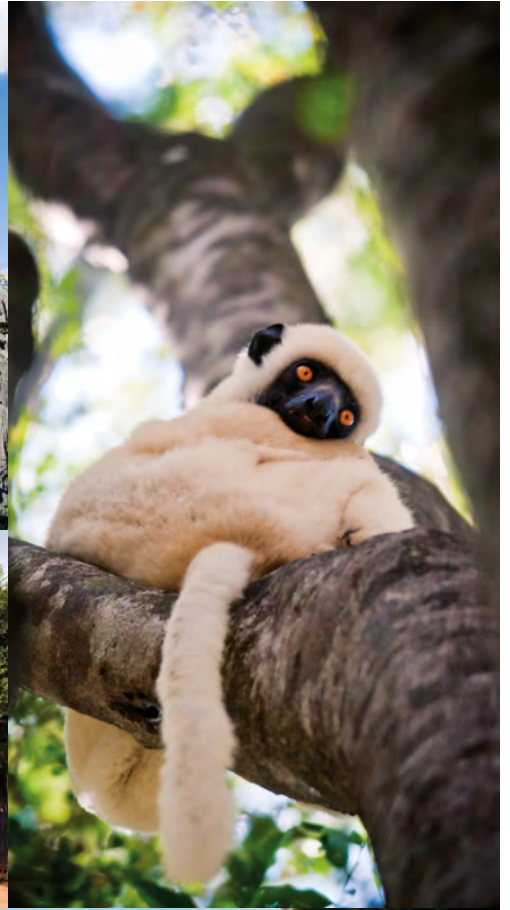
La Grande Île possède un riche patrimoine culturel. Ce dernier englobe les patrimoines matériels, naturels et immatériels. Le Kabary, art oratoire malgache, est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2021, et le Hira gasy, opéra de chants malgaches, en fera prochainement partie. Le 18 avril a été désigné Journée Internationale des Monuments et des Sites par l'Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture (l'UNESCO). Sa 42ème édition sera célébrée cette année. Madagascar compte trois sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.



© : ONITM - MNP - Andriamparany Mickael - Ammede

SITE *Seeing*

Madagascar boasts a rich cultural heritage, comprising of tangible, natural and intangible heritage. Since 2021, the Kabary, the Malagasy art of oratory, has been listed as intangible cultural heritage of humanity and the Hira gasy, the Malagasy opera, is soon to be included in the list. On 18th April the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation (UNESCO) celebrates the International Day for Monuments and Sites. Its 42nd edition will be celebrated this year. Madagascar has three sites included on the UNESCO list of world heritage sites.





LA COLLINE D'AMBOHIMANGA, LIEU SACRÉ

La Colline d'Ambohimanga est un site historique et culturel constitué d'une cité royale et de ses tombeaux, ainsi que de bâtiments religieux datant du XV^{ème} siècle. Cette colline est un lieu sacré pour le peuple malgache à la fois lieu de culte et de pèlerinage et un exemple d'architecture traditionnelle.

Inscrite au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2001, elle est située à 24km au nord-est de la Capitale, dans la Commune d'Ambohimanga Rova, dans la Région Analamanga. Elle est l'une des 12 collines sacrées de l'Imerina. Le nom Ambohimanga peut être traduit comme colline bleue (*Ambohi* signifie colline et *manga* signifie bleue). Ses forêts, si denses qu'elles en deviennent bleues, lui ont donné ce nom. Ambohimanga fut la capitale d'Avaradrano, l'une des anciennes provinces de l'Imerina appelées toko.

Le Rova, palais où vécut le Roi Andrianampoinimerina (1788-1810) est protégé par des *hadivory* (grandes fosses), qui empêchaient les ennemis d'y pénétrer. Les 14 *vavahady* ou portails, font également la particularité de ce palais. Au portail principal d'Ambatomitsangana, situé à l'est du site, un disque géant de 4m de diamètre et pesant plusieurs tonnes, servait à bloquer l'accès.

Au nord du palais se trouve le village d'Ambatondradama, un site qui compte plusieurs *doany* (lieu sacré de culte) et une source sacrée, la source du Roi Radama (1810-1828). Cet endroit accueille les pèlerins pour une demande de bénédiction, un bain de purification ou pour différents rituels comme le *fatidra* (cérémonie de fraternisation entre deux individus issus de différentes origines), le *voady* (vœux solennel).

La forêt d'Ambohimanga quant à elle, abrite plusieurs espèces animales endémiques et des plantes médicinales.

THE HILL OF AMBOHIMANGA, A SACRED PLACE

The hill of Ambohimanga is a historical and cultural site consisting of a royal city and its tombs, as well as religious structures dating back to the 15th century. The hill is a sacred place for the people of Madagascar, a site for worship and pilgrimage, as well as being an example of traditional architecture.

Listed as a world heritage site since 2001, it is located 24km to the north-east of the capital, in the district of Ambohimanga Rova, in the region of Analamanga. The site is one of the 12 sacred hills of the Imerina tribe. The name Ambohimanga translates as blue hill (*ambohi* means hill and *manga* means blue). It is named after its forests, that are so dense that they appear blue. Ambohimanga used to be the capital of Avaradrano, one of the former provinces of the Imerina, called toko.

The Rova, the palace of King Andrianampoinimerina (1788-1810) is protected by its *hadivory* (large ditches), dug to keep out enemies. The 14 *vavahady* or gates are another characteristic of the palace. On the eastern side of the palace, a giant disc measuring 4m in diameter was used to prevent access to the palace.

To the north of the palace lies the village of Ambatondradama, a site that includes several *doany* (sacred places of worship), as well as a sacred spring, the spring of King Radama (1810-1828). The site is visited by pilgrims coming to request a blessing, a purifying bath or for various rituals such as the *fatidra* (fraternisation ceremony between two persons of different origin) or for *le voady* (solemn vows).

The forest of Ambohimanga shelters several endemic animal species, as well as a number of medicinal plants.



**CES FORÊTS
PLUVIALES SONT
ESSENTIELLES POUR
LE MAINTIEN ET À
LA SURVIE DE LA
BIODIVERSITÉ DE LA
GRANDE ÎLE**

**THESE RAINFORESTS
ARE ESSENTIAL
FOR THE UPKEEP
AND SURVIVAL OF
MADAGASCAR'S
BIODIVERSITY**

LES FORÊTS HUMIDES DE L'ATSINANANA, UNE JUNGLE

Inscrites en 2007 à l'UNESCO, les forêts humides de l'Atsinanana comprennent six parcs nationaux répartis sur la partie Est de Madagascar. Les parcs d'Andohahela, d'Andringitra, de Ranomafana, de Marojejy, de Masoala et Zahamena. Ces forêts pluviales sont essentielles pour le maintien et à la survie de la biodiversité de la Grande Île. Elles abritent une biodiversité exceptionnelle et mondialement reconnue, avec un taux d'endémisme de 80 à 90%.

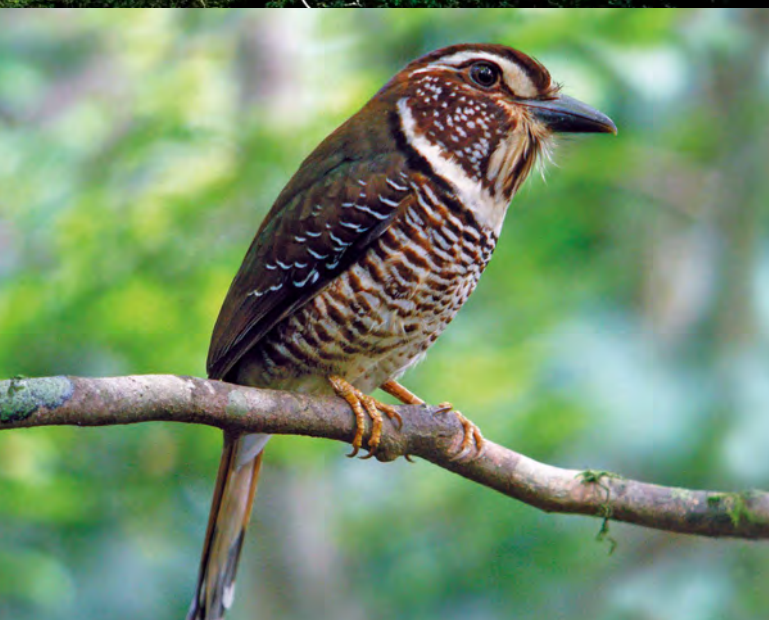
Ces forêts englobent des forêts tropicales denses, une végétation de type montagneux, des orchidées et autres plantes sauvages et également de nombreux animaux, dont 78 espèces de mammifères rampants.

Ce site témoigne également de l'histoire géologique et de la situation géographique du pays. En effet, les espèces végétales et animales ont évolué dans l'isolement, la Grande île étant séparée de tout autre bloc terrestre depuis 60 millions d'années. Ces forêts historiques jouent un rôle prépondérant dans la survie des espèces face aux changements climatiques passés et à venir.

THE RAINFORESTS OF ATSINANANA, A TRUE JUNGLE

Listed as a UNESCO world heritage site since 2007, the rainforests of Atsinanana include six national parks, lying in the east of Madagascar. They are the national parks of Andohahela, Andringitra, Ranomafana, Marojejy, Masoala and Zahamena. These rainforests are essential for the upkeep and survival of Madagascar's biodiversity. They shelter exceptional flora and fauna, recognised throughout the world, with a rate of endemism reaching 80 to 90 percent. These parks include dense tropical forests, mountain vegetation, orchids and other wild plants, and also a large number of animals, including 78 species of land mammals.

The site also bears witness to the island's geological history and geographical location, since animal and plant species evolved in isolation, Madagascar having been separated from all other land masses for the last 60 million years. These historic forests play an important role in the survival of species faced with past, present and future climate change.





LES TSINGY DU BEMARAHA, UNE FORÊT DE PIERRE

Actuellement géré par le Madagascar National Parks, ce site est inscrit à l'UNESCO depuis 1990. Réputé pour ses *Tsingy* (*Aiguille en malgache*), des formations rocheuses effilées parfois hautes de plus de 60m qui dessinent comme une forêt de pierre, mais également pour ses espèces animales et végétales endémiques.

Dans cette zone, les forêts intactes, les lacs et les mangroves servent d'habitat à plus de 824 espèces animales, parfois extrêmement rares, dont une vingtaine d'espèces endémiques. Il recense également 88 espèces d'amphibiens et de reptiles, dont le *Brookesia Perarmata*. Ce caméléon à tête jaune passe du brun à l'orange et peut atteindre 11cm de longueur. Le site abrite également plusieurs espèces de carnivores, de chauves-souris, d'oiseaux et d'espèces de plantes dont les baobabs.

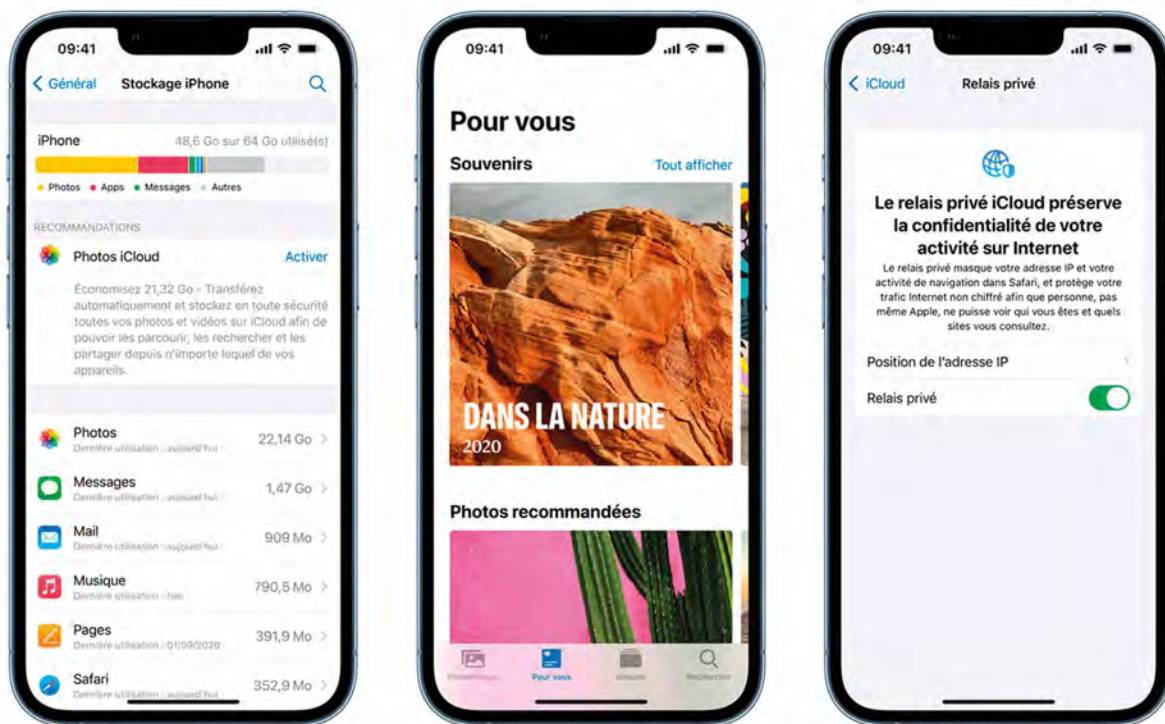
Le Parc National de Bemaraha, situé à l'Ouest de la Grande Île, a une superficie de plus de 150 000 ha, y compris ses forêts de roches grises, ses cathédrales de grès et ses baobabs.

THE TSINGY OF BEMARAHA, A FOREST OF ROCKS

Currently managed by Madagascar National Parks, the location has been listed as a UNESCO world heritage site since 1990. Reputed for its *Tsingy* ('needle' in Malagasy), its pointed rock formations, sometimes reaching 60m in height, rise up like a forest of rock, but its reputation is also due to its endemic fauna and flora.

In this area, the original forests, the lakes and mangroves are home to 824 animal species, some extremely rare and including 20 or so endemic species. It is also home to 88 species of amphibians and reptiles, such as the *Brookesia Perarmata*. This yellow-headed chameleon, which can turn brown or orange, reaches just 11cm in length. The site also shelters several species of carnivores, bats, birds and species of plants including baobabs.

The Bemaraha National Park, located in the west of Madagascar, covers an area of over 150,000ha, including its forests of grey rock, sandstone cathedrals and baobabs.



iCloud

LE MEILLEUR ENDROIT POUR VOS PHOTOS, VOS FICHIERS ET BIEN PLUS ENCORE

iCloud est intégré à tous les appareils Apple. Cela signifie que toutes vos données – photos, fichiers, notes et autres – sont en sécurité, à jour et disponibles où que vous soyez. Pour commencer, tout le monde bénéficie de 5 Go de stockage iCloud gratuit.

Grâce à iCloud, le transfert de vos paramètres, photos, applications et documents vers un nouvel appareil se fait en toute simplicité. Il vous suffit de vous connecter à iCloud lorsque vous configurez votre nouvel appareil, et vous serez prêt à partir en quelques minutes. Pour plus d'informations, rendez-nous visite!

THE BEST PLACE FOR ALL YOUR PHOTOS, FILES, AND MORE

iCloud is built into every Apple device. That means all your stuff — photos, files, notes, and more — is safe, up to date, and available wherever you are. Everyone gets 5GB of free iCloud storage to start.

iCloud makes moving your settings, photos, apps, and documents to a new device seamless. Just sign in to iCloud when you set up your new device, and you'll be ready to go in minutes. For more information, come by our store!

ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



SALON & MEUBLE • DÉCORATION • LITERIE • LINGE DE MAISON
USTENSILE DE CUISINE • PETIT ÉLECTROMÉNAGER • REVÊTEMENT DE SOL

www.ballou.mg

Andraharo 23 223 33



balloupro®

MOBILIER & MATERIEL PROFESSIONNEL



MOBILIER DE BUREAU • ASSISE • MEUBLE DE RANGEMENT • WORKSTATION
COFFRE • FILM VITRAGE • MOBILIER DE RÉUNION • MACHINE À CAFÉ

www.balloupro.mg
Anosivavaka 038 33 038 33



"Tout n'est qu'élégance et beauté, luxe et féminité"

**SIHRAKOUT**
MADAGASCAR



Sih Rakout – Création de mode sur-mesure

Antaninandro Antananarivo Madagascar

✉ sihrakoutcreation@gmail.com

☎ +261 34 02 076 04 – +261 32 14 984 81



Sih Rakout

À PROPOS DE



Madagascar
AIRLINES



www.madagascarairlines.com

HISTORIQUE

1961

15 Décembre 1961
Naissance de MADAIR, la Société Nationale de transport aérien

1962

MADAIR est rebaptisée Air Madagascar. Avec Air France, elle exploite le réseau intérieur, le réseau régional (Comores et la Réunion) et long-courrier (Paris)

1970

Développement du réseau vers l'île Maurice, le Kenya et l'Afrique du Sud

1998

Cap sur l'Asie avec l'ouverture de Singapour

2002

Frappée par la crise socio-politique nationale la compagnie fait appel à Lufthansa Consulting pour son redressement

2003

Le Boeing 767-300 aux couleurs d'Air Madagascar fait son apparition

2004

Air Madagascar effectue un rebranding et affirme son statut de compagnie nationale à vocation internationale tout en incarnant la modernité. Bangkok et Milan s'ajoutent à son réseau

2006

Obtention de la certification IOSA, réaffirmant la conformité d'Air Madagascar

2007-2009

>Inauguration de la ligne Antananarivo-Marseille
>Ouverture de la destination Guangzhou

2011

Inscription dans l'annexe B de la liste noire de l'Union Européenne

2014-2015

Plusieurs nouveautés à l'affiche: nouvelle gérance, nouveau site web
Retour du magazine à bord
Arrivée de 2 ATR72-600 et d'un Boeing 737-800 dans la flotte

2016

Sortie officielle de l'Annexe B
Création de la filiale MGH pour les activités de Handling

2017

30 Novembre 2017
Entrée d'Air Austral Invest dans le capital d'Air Madagascar à hauteur de 49%

2018

Création de la filiale Tsaradia pour redynamiser le réseau intérieur

2020

Rupture du contrat de partenariat entre Air Austral et Air Madagascar
Entrée de la CNaPS dans le capital d'Air Madagascar

2020

Mars 2020: fermeture des Frontières à Madagascar suite Pandémie covid 19

2020

Août/ Septembre 2020: vols de rapatriement

2021

Septembre 2021: constat de grande difficulté des 2 compagnies Air Madagascar et Tsaradia avec une dette colossale.

2021

13 Octobre 2021: conseil des Ministres décidant l'entrée en procédure d'apurement de passifs par voie judiciaire

2021

18 Novembre 2021: jugement d'ouverture de la procédure de redressement judiciaire

2021

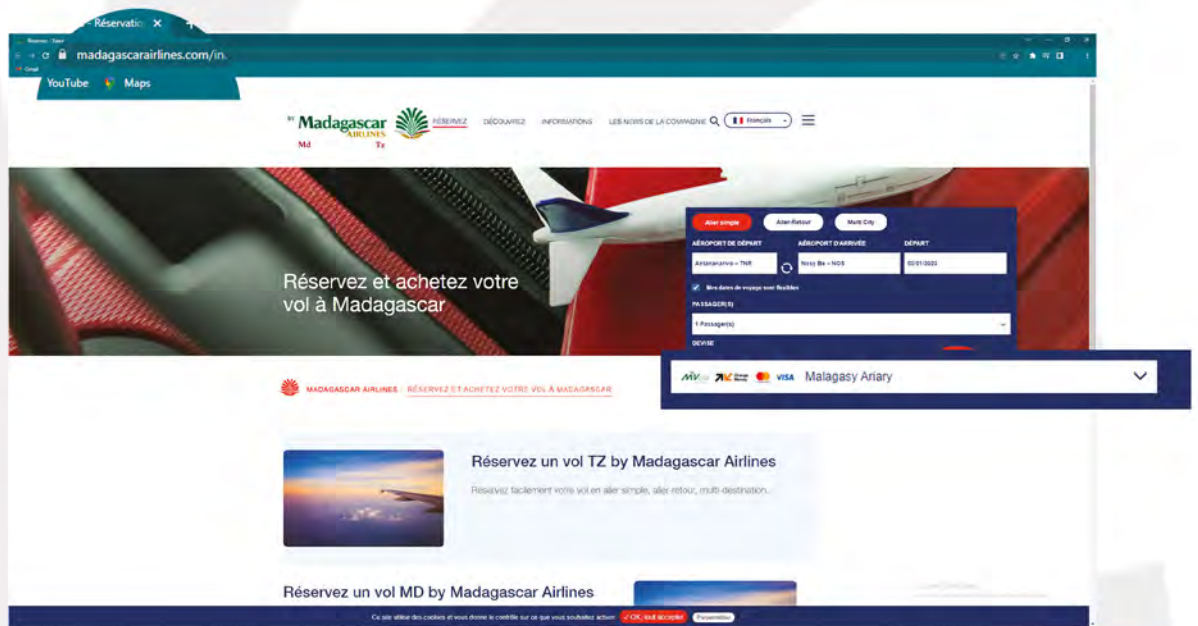
10 Décembre 2021: jugement de location Gérance des activités de Air Madagascar et Tsaradia par une nouvelle entité qu'est MADAGASCAR AIRLINES

2022

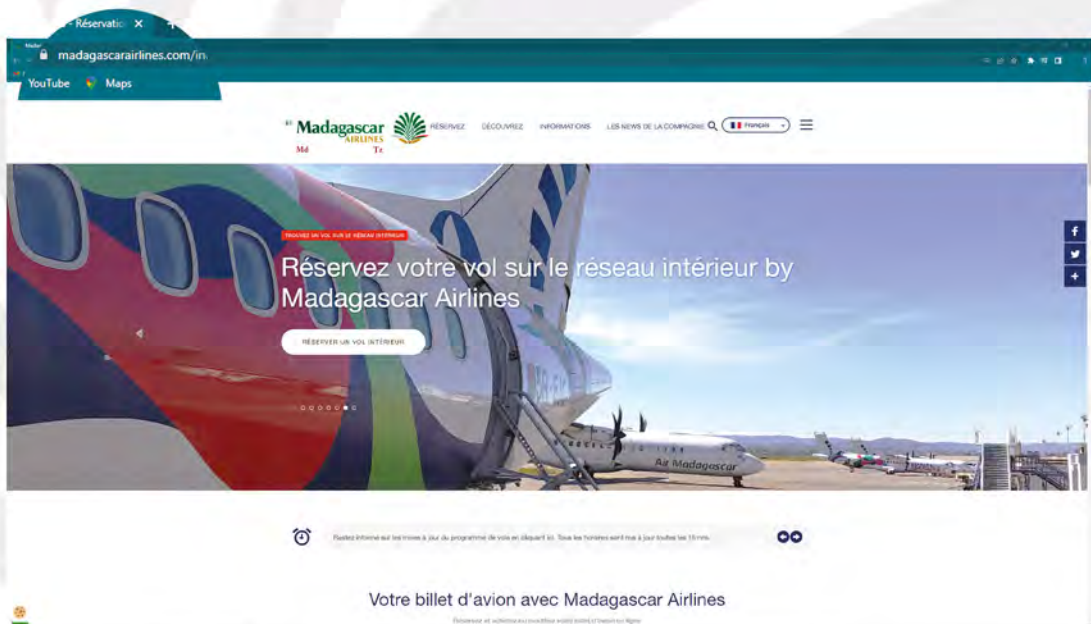
01 Avril 2022: exécution de la décision du Tribunal du 10 Décembre 2021

www.madagascarairlines.com

Madagascar Airlines vous fera découvrir 12 destinations de la Grande Ile dont le programme de vol est facilement accessible en insérant les informations de base : aéroport de départ, aéroport d'arrivée ainsi que la date du vol. En cas de changement d'horaires, vous serez informés en temps réel. Voyagez avec Madagascar Airlines pour vous familiariser avec les cultures des différentes régions.



Facile et pratique, la réservation en ligne se fait en un éclair et vous fera gagner plus de temps avec le mode de paiement à distance (Mobile money, Visa, Mastercard) ; votre réservation est consultable et modifiable sur la plateforme. Grâce au système de pré-enregistrement disponible dès 30 h avant votre vol, vous pouvez vous munir de votre carte de pré-embarquement et voyager sereinement le jour J.





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

.....

GAGNEZ DU TEMPS !

D'où que vous appeliez 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 Madagascar Airlines sans distinction de localisation.

ANTANANARIVO

Analakely:

31, Avenue de l'Indépendance Analakely
TNRSSSS@madagascarairlines.com

La City Ivandry:

034 02 222 19
CITYSS@madagascarairlines.com

Call Center:

Pour les vols sur le réseau intérieur : +261 (0)20 23 444 44
Pour les vols sur les réseaux internationaux : +261 (0)20 22 510 00
client@contact-airmadagascar.com
client@contact-tsaradia.com

Après-Vente:

034 02 222 39
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
customer@madagascarairlines.com

MyCapricorne:

034 02 222 17
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
mycapricorne@madagascarairlines.com

IVATO

Agence Ivato:

034 02 222 15
IVTSSSS@madagascarairlines.com

FRET (export):

032 07 222 18
FRET IVTSS@madagascarairlines.com

Litiges Bagages:

034 49 222 01
TNRLL@madagascarairlines.com

Welcome Service:

034 49 222 03
Welcome.Service@madagascarairlines.com

REPRESENTATONS À MADAGASCAR

Antalaha:

034 11 222 12
anmss@madagascarairlines.com

Sambava:

034 11 222 14
svbss@madagascarairlines.com

Toliara:

034 11 222 01
tless@madagascarairlines.com

Mahajanga:

034 14 222 06
mjnss@madagascarairlines.com

Antsiranana:

034 11 222 04
diess@madagascarairlines.com

Sainte Marie:

038 07 222 08
smsss@madagascarairlines.com

Nosy Be:

038 07 222 09
nossss@madagascarairlines.com

Morondava:

038 07 222 14
moqss@madagascarairlines.com

Maroantsetra:

034 85 059 81
aramadmaroa@ramex.mg
aramadmaroa@yahoo.fr

Tolagnaro:

034 11 222 08
ftuss@madagascarairlines.com

Toamasina:

034 11 222 25
tmmss@madagascarairlines.com



CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00
Horaires :
07h00 à 22h00 (Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE PARIS

Adresse : 32, Rue de Richelieu – 75001, Paris
Tél : + 33 1 42 66 00 00
Emails : agenceparis@madagascarairlines.com
cdgkk@madagascarairlines.com
Horaires : 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01
Horaires :
07h00 à 22h00 (Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE MARSEILLE

Adresse : 176, Cours Lieutaud 13006, Marseille
Tél : + 33 1 42 66 00 00
Emails : agencemarseille@madagascarairlines.com
mrskk@madagascarairlines.com
Horaires : 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse : 74, Av Roland Garros -97438 STE MARIE
Emails : Agencelareunion@madagascarairlines.com
runkk@madagascarairlines.com
Tél : +262 1 40 06 01 01
Horaires : 09h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 du Lundi Mardi Jeudi Vendredi
11h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 Le Mercredi
14h30 à 17h30 Le Samedi

GSA DZAOUDZI : ROGERS AVIATION

Adresse : 20, Place Mariage, 97600 Mamoudzou Mayotte
Tél : +262 2 69 64 19 30
Email : agent-general@rogers-aviation.fr

TICKETING

Tél : +262 2 69 64 19 30
Emails : reservation.md@rogers-aviation.fr
agent-general@rogers-aviation.fr

ESCALE

Adresse : Dzaoudzi, Mayotte
Tél : +262 6 39 76 62 26 / +262 6 39 69 05 08
Emails : gsa.escaledza@rogers-aviation.fr
nash.emrith@rogers-aviation.fr



INFORMATION

Chers Passagers,

Nous vous informons que pour cause de travaux, tous les vols Madagascar Airlines à destination ou au départ de l'aéroport de Paris-Roissy Charles de Gaulle seront desservis depuis le **Terminal 1** à compter du **10 Janvier 2023**.

Nous vous remercions de votre compréhension.



PROGRAMME DE VOLS

Avril - Octobre 2023

LONG COURRIER

TANA-PARIS : Mar-Jeu-Dim
PARIS-TANA : Lun-Mer-Ven

RESEAU REGIONAL

SAINTE MARIE-REUNION : Mer
REUNION-TANA : Mer
TANA-REUNION : Mer

MAJUNGA-DZAOUDZI : Jeu
DZAOUDZI-MAJUNGA : Jeu

TANA-REUNION : Sam
REUNION-SAINTE MARIE : Sam
REUNION-TANA : Sam

RESEAU INTERIEUR

AU DEPART D'ANTANANARIVO :

ANTSIRANANA :
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

MAHAJANGA :
Mar-Jeu- Dim

MAROANTSETRA :
Lun-Ven

MORONDAVA :
Jeu-Dim

NOSY BE :
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

SAINTE MARIE :
Mar-Mer-Ven-Dim

SAMBAVA :
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

TAOLAGNARO :
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

TOAMASINA :
Lun-Mer-Ven-Dim

TOLIARA :
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim



LE LOUNGE BY MADAGASCAR AIRLINES

UNE NOUVELLE EXPERIENCE DE VOYAGE



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

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

Comment accéder au Lounge ?

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

- Les passagers de la Classe Privilège y ont accès gratuitement.
- Les membres du programme My Capricorne ayant le statut Exclusive ou Premium y ont accès gratuitement sous présentation de leur carte My Capricorne.
- Les passagers en classe Loisirs* pourront y accéder moyennant un forfait de 65 000 Ariary par personne.

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



VOTRE PROGRAMME
DE FIDELITE UNIQUE

My CAPRICORNE

Voyagez, obtenez des **points**,
gagnez un billet à partir de
1.050 points

Rendez-vous sur

 **[Mycapricorne.com](https://mycapricorne.com)**



**ANTICIPEZ
RESERVEZ
VOYAGEZ**

Sur l'ensemble du réseau intérieur



Voyagez au maximum au prix minimum

**Offre valable pour toute réservation faite au moins
3 semaines avant la date du vol**

Voyage à compter du mois d'avril.


A partir de

411.700 MGA/TTC

Prix pour Antananarivo - Maroantsetra

Economisez jusqu'à 50% de réduction sur le tarif LIBERTE (Y), selon la destination et suivant la disponibilité des places

Md | Tz

MadagascarAIRLINES 

+33 1 42 66 00 00 (FR)
+261 20 22 510 00 (MG)





----- RÉSEAU INTÉRIEUR :

Antananarivo - Toamasina - Sainte Marie
Maroantsetra - Sambava - Antsiranana - Nosy Be
Mahajanga - Morondava - Toliara - Taolagnaro

----- RÉSEAU RÉGIONAL :

La Réunion - Dzaoudzi

Bientôt la reprise des destinations :

Maurice, Moroni, Toamasina - Réunion,
et Antananarivo-Dzaoudzi

----- LONG COURRIER : Paris

LE RESEAU
Madagascar
AIRLINES



Offre EasyPass

POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE

Organisez depuis l'international
votre voyage vers Madagascar
et dans tout Madagascar d'une seule traite !

Une offre* de bout en bout
Des tarifs attractifs
Un atterrissage en douceur à Madagascar
Des transferts inclus

Tarif à 1 bag à partir de **1.221,18 EUR/TTC***

Tarif à 2 bag partir à partir de **1.261,18 EUR/TTC***

Minimum 2 vols par semaine tout au long de l'année

*Hors frais de service

Md | Tz

MadagascarAIRLINES 



+33 1 42 66 00 00 (FR)
+261 20 22 510 00 (MG)

www.madagascarairlines.com



EN CUISINE!



SARAFI
Electroménager

VOTRE PARTENAIRE QUALITÉ
Depuis 30 ans

RETROUVEZ NOUS ICI: 22 311 39
42, AVENUE DE L'INDÉPENDANCE - ANALAKELY
36, RUE RADAMA I - TSARALALANA



Le luxe que vous méritez



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

www.hotel-tripolitsa.com
hoteltripolitsa@gmail.com

37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo

Fêtons [^] avec Chocolaterie Robert

PÂQUES



Robert

Depuis 1940

PLANTEUR
CHOCOLATIER

MADAGASCAR

Boutiques à Antananarivo:

Soanierana / Akoor'Digue / Antanimena
Antaninarenina / Talatamaty

Boutiques en provinces:

Antsirabe / Tamatave / Fianarantsoa / Tuléar

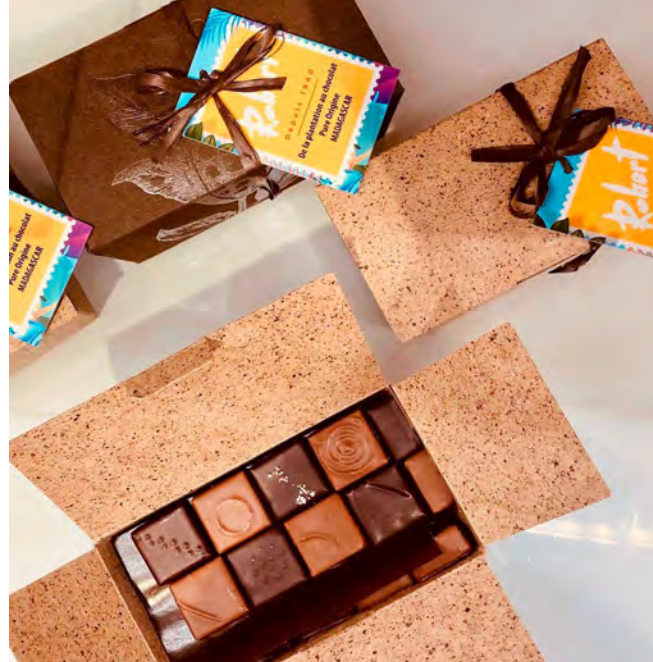
factory@chocolaterierobert.com



[@chocolaterie_robert_madagascar](https://www.instagram.com/chocolaterie_robert_madagascar)

Notre boutique à Paris

Chocolat Pure origine Madagascar



“ Notre boutique Chocolaterie Robert à Paris propose une sélection de nos produits. Cette sélection permet de faire découvrir toute la richesse aromatique du chocolat Pure Origine Madagascar et notre savoir faire depuis notre plantation cacaoyère au chocolat produit fini. ”



Robert
Depuis 1940
PLANTEUR
CHOCOLATIER
MADAGASCAR

SARL C'MADA
16 Avenue Félix Faure 75015 Paris – France
Site de ventes en ligne :
www.chocolaterierobert.fr
Mail : vente.chocorobertfrance@gmail.com
Téléphone : +33 (0)9 86 46 63 40
f @chocolaterie_robert_paris

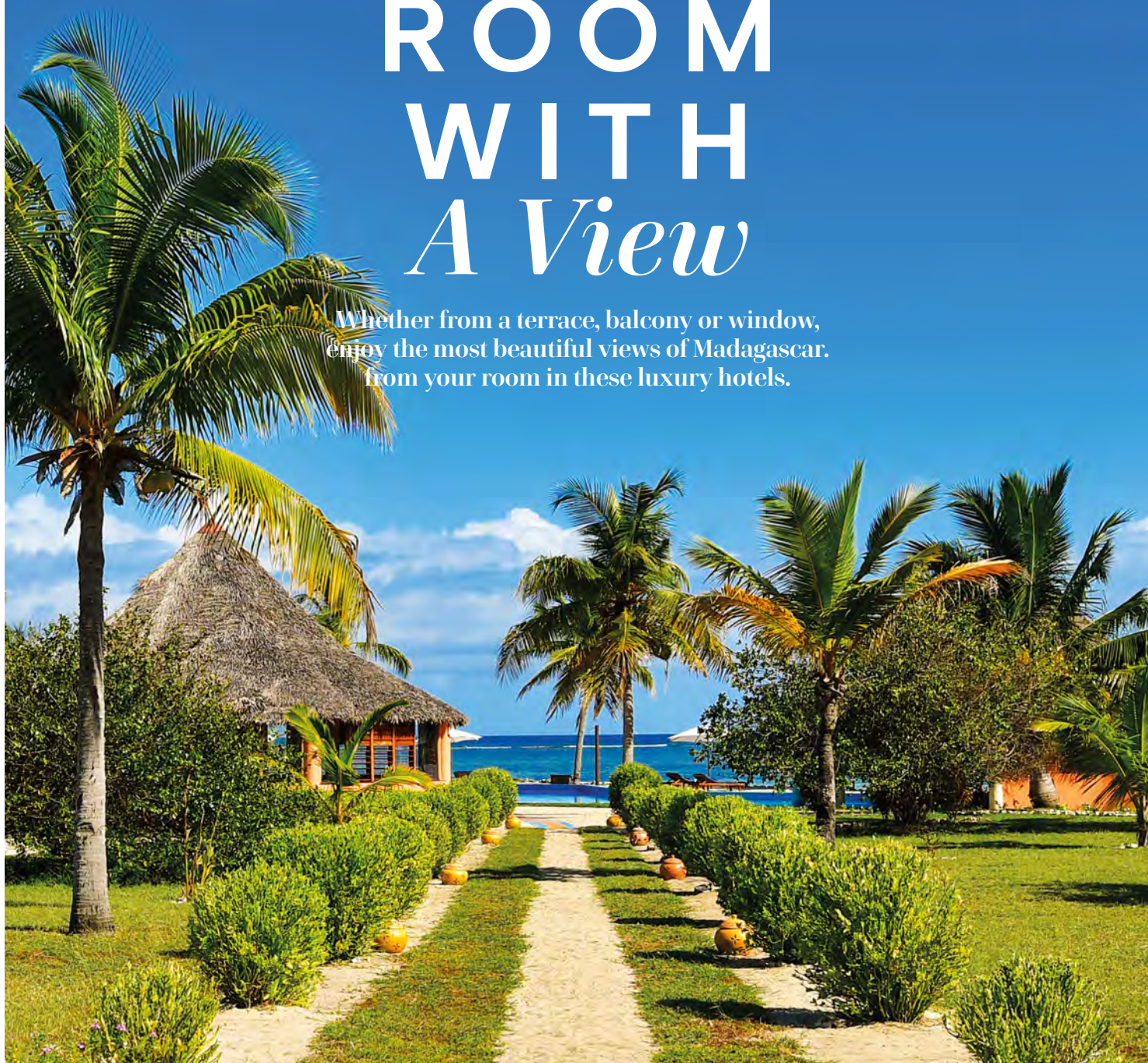


CHAMBRE *Avec Vue*

Que ce soit depuis une terrasse, un balcon ou une fenêtre, profitez des plus belles vues de Madagascar depuis votre chambre dans ces hôtels de luxe.

ROOM WITH *A View*

Whether from a terrace, balcony or window, enjoy the most beautiful views of Madagascar from your room in these luxury hotels.



Le Carlton Madagascar

Le Carlton Madagascar est l'hôtel cinq étoiles emblématique du quartier historique d'Antananarivo. Il propose 171 chambres et suites élégantes avec une vue imprenable sur la haute ville et le Palais de la Reine, le magnifique lac Anosy et le Mémorial de la première guerre mondiale.

Vous pourrez apprécier la plaine de la ville des Mille depuis toutes les chambres, des Executive et des Premium aux Suites.

Le Carlton propose également sa Suite Présidentielle : 96m² baignée de lumière derrière ses immenses baies vitrées ouvertes sur le lac et des siècles d'histoire.

The Carlton Madagascar

The Carlton Madagascar is the emblematic five-star hotel in the historical quarter of Antananarivo. The hotel has 171 elegant rooms and suites with an unimpeded view over the high town and the Queen's Palace, the magnificent Anosy lake and the WWI Memorial.

From all the rooms, Executive, Premium as well as Suites, you can admire the plain of the '*ville des Mille*' (town of one thousand).

The Carlton also has a Presidential Suite: 96m² bathed in light coming in through its huge bay windows looking out over the lake and several centuries of history.







Nosy Saba Private Island & Spa

Au sud de Nosy Be, Nosy Saba est une île privée de 128 ha, enveloppée d'eau turquoise et gorgée de poissons exotiques. L'île-hôtel dispose de 42 chambres dont 27 suites: les juniors de 75m² et les seniors de 105 m². Les terrasses privatives ont un accès direct à la plage et vous offriront de merveilleux couchers de soleil sertis de cocotiers.

To the south of Nosy Be discover Nosy Saba, a private island of 128ha, surrounded by turquoise waters teeming with exotic fish. The exclusive Nosy Saba Hotel & Spa has 42 rooms and 27 suites: the junior suites measure 75m² and the senior 105m². From the private terraces, which have direct access to the beach, you can enjoy the extraordinary sunsets framed by coconut palms.

Les terrasses privatives ont un accès direct à la plage et vous offriront de merveilleux couchers de soleil sertis de cocotiers

From the private terraces, which have direct access to the beach, you can enjoy the extraordinary sunsets framed by coconut palms



Anakao Ocean Lodge & Spa

Situé au sud de Tuléar, les spacieux bungalows d'Anakao Ocean Lodge&Spa, vous donneront l'impression d'être au bout du monde.

Idealement situés face à la mer, à 100m de la plage, trois options s'offrent à vous: standard double twin, familial avec mezzanine ou suite.

Tous les bungalows sont équipés et offrent une vue sur le jardin et la plage. Anakao Ocean Lodge c'est le luxe en toute simplicité.

Located south of Tuléar, the spacious bungalows of Anakao Ocean Lodge & Spa give the impression of being at the ends of the earth. Ideally situated, facing the sea and 100m from the beach, you have the choice between three types of room: standard double twin, family room with mezzanine or suite.

All the bungalows are fully equipped and provide views of the garden and beach. Anakao Ocean Lodge is simply pure luxury.





Hotel Allamanda

Cet établissement de charme a la particularité d'être situé en plein centre-ville à quelques pas de la mer, offrant une vue sur une des plus belles baies du monde: la baie de Diégo. Cet hôtel trois étoiles dispose de 12 chambres premium de 38m² dotées de terrasses meublées donnant sur la mer et de 12 chambres standard de 24m² avec terrasses donnant sur le jardin.

○ *Allamanda Hotel*

This charming establishment is exceptional in that it is located in the centre of town a stone's throw from the beach, while having views over one of the planet's most beautiful bays: the bay of Diégo. This three-star hotel has 12 premium rooms of 38m², each with its furnished terrace looking out over the sea, as well as 12 standard rooms of 24m² with terraces that have views looking over the garden.





Mantadia Lodge

The Mantadia Lodge at Andasibe welcomes guests for a stay combining comfort and natural environment, at the heart of the forest in the east of Madagascar. Situated on a hill at an altitude of 100m, close to the village and natural parks of Andasibe, the hotel has 26 bungalow rooms, each with its private terrace, as well as one suite, which offer a panoramic view of the forest.

Le Mantadia Lodge vous accueille à Andasibe pour un séjour alliant confort et nature, au beau milieu de la forêt de l'est. Situé sur une colline à 100m d'altitude, près du village et des Parcs d'Andasibe, l'hôtel dispose de 26 chambres en bungalow avec terrasses privatives ainsi que d'une suite, qui offrent une vue panoramique sur la forêt.



SOUND'S HOTELS GROUP

The Sound's Hotels Group represents **4 hotels located in Madagascar**.
For more than **10 years**, we have constantly improved our services in order to reach the **highest standards**
in Madagascar. Our goal is to offer the best of Malagasy hospitality within our establishments.



Each hotel creation is a new heartbeat for the future of our beloved island, Madagascar.



www.soundsmadagascar.com

Sound's Hotels Group | soundshotelsgroup | +261 34 05 005 80

CASINO DU GRAND CERCLE



- DEPUIS 1969 -



Roulette • Black Jack • Baccara
Machines à sous • Poker Room



Hôtel CARLTON Anosy | Tél : (261) 20 76 327 99 | www.casino-madagascar.com

Casino du Grand Cercle de Tananarive



UNE VUE
D'ENSEMBLE

THE BIGGER
PICTURE







JOHN STAPELS

Quand **John Stapels**, photographe d'aventure, passe un mois à Madagascar, en road trip dans le cadre de Search Projects, il faut s'attendre à découvrir des images extraordinaires: du lac Itasy, à Antsirabe en passant par le massif de Tsaranoro et les belles plages du sud, ses images comportent des panoramas époustouflants de parapentistes en vol, des paysages magnifiques et des portraits charmants

When adventure photographer, **John Stapels** spent a month in Madagascar as part of the Search Projects road trip taking in Lake Itasy, Antsirabe, the Tsaranoro massif and the beautiful beaches in the south, he created an incredible gallery of images including breathtaking panoramas of the team's paragliders on the wing, sensational shots of the magnificent landscapes and charming up close and personal portraits of local life.





LES PAYSAGES SUBLIMES, LA CULTURE DU PAYS, LA GENTILLESSE CONNUE DES MALGACHES ET LE POTENTIEL DE VOL EN PARAPENTE NOUS ONT BEAUCOUP ATTIRÉS ET SÉDUITS

Comment décririez-vous votre portfolio?

Je rapporte et partage principalement des photos de voyage, d'aventures et de sport. C'est la partie immergée de l'iceberg!

Qu'est-ce qui vous a amené à Madagascar?

En 2010 nous avons monté le projet Search Projects avec des parapentistes professionnels et athlètes Red Bull ainsi qu'avec une petite équipe de production. L'idée est de parcourir le monde à la recherche des lieux les plus propices, beaux et insolites pour voler. Les paysages sublimes, la culture du pays, la gentillesse connue des Malgaches et le potentiel de vol en parapente nous ont beaucoup attirés et séduits.

Quel matériel photo emportez-vous pour un voyage comme celui-ci?

Pour ce genre de projet, j'utilise un matériel léger et

simple mais très efficace afin d'être le plus mobile et le plus réactif possible. J'avais des boîtiers Fujifilm X-T1 et X-T2, avec une gamme d'objectifs.

Du point de vue d'un photographe, qu'avez-vous aimé le plus à Madagascar?

L'accessibilité et la sympathie des gens et bien sûr les paysages qui peuvent changer radicalement en seulement quelques kilomètres. Tous plus beaux les uns que les autres!

Quel est la photo de Madagascar que vous préférez?

Je n'ai pas réellement de photo préférée parce que j'essaie plutôt de raconter quelque chose à travers mes reportages. S'il fallait vraiment répondre, ce serait peut-être celle d'Horacio (Red Bull, détenteur du record du monde de parapente acrobatique et cinq fois champion du monde) qui fait des acrobaties en parapente en face des locaux effrayés.

Describe your photography portfolio?

I mainly report and share photos of travel, adventure and sport. This is the tip of the iceberg!

What brought you to Madagascar?

In 2010 we created a project with professional paragliders - Red Bull athletes - and a small production team. The idea was to travel the world in search of the most beautiful and unusual places to fly via the platform, Search Projects.

What really attracted us to Madagascar were the sublime landscapes, the culture of the country, the known kindness of the Malagasy and the potential for paragliding.

What camera kit do you take for trips like this?

For this kind of project, I use light and simple

equipment but which is very effective in order to be more mobile and reactive. I had Fujifilm X-T1 and X-T2 cameras with a series of lenses.

What did you like best about Madagascar from a photographer's view?

The accessibility and the sympathy of the people. Radically changing landscapes in a few kilometres, each more beautiful than the other.

What's your favourite shot that you took while here?

I usually don't have a favourite single photo because I aim to tell a story through my reports. But, perhaps it's the one of Horacio (Red Bull acrobatic paragliding world record holder and five time world champion) performing acrobatics while paragliding in front of the frightened locals.

WHAT REALLY ATTRACTED US TO MADAGASCAR WERE THE SUBLIME LANDSCAPES, THE CULTURE OF THE COUNTRY, THE KNOWN KINDNESS OF THE MALAGASY AND THE POTENTIAL FOR PARAGLIDING







Votre meilleur souvenir de Madagascar?

Nous avons passé quelques jours magnifiques à monter et descendre les formations rocheuses de la réserve du Tsaranoro. Pour la partie mer, nous avons passé des très bons et beaux moments dans la région de Saint-Augustin.

Des conseils pour d'autres photographes qui viennent à Madagascar?

Voyagez léger, sortez des sentiers battus, profitez des conditions météorologiques fort changeantes d'une région à l'autre. Allez à la rencontre des gens et intéressez-vous à leur mode de vie. Prenez le temps !

Don McCullan, photographe de guerre, a déclaré:

«Pour moi, la photographie ne consiste pas à regarder, mais à sentir. Si vous ne ressentez pas ce que vous regardez, les autres ne vont jamais ressentir quelque chose en regardant vos images».

A votre avis, quels sont les qualités nécessaires pour être un bon photographe?

La première chose: aimer ce que l'on fait et surtout apprécier le chemin parcouru pour arriver au sujet. Si vous n'êtes pas passionné par la mode et que vous shootez tous les jours des vêtements, il y a peu de chance pour que vous transmettiez quelque chose par le biais de vos images.

Puis il faut aller toujours un peu plus loin. Sortir de sa zone de confort. Le reste vient naturellement.

ALLEZ À LA RENCONTRE DES
GENS ET INTÉRESSEZ-VOUS À
LEUR MODE DE VIE. PRENEZ
LE TEMPS!

MEET THE PEOPLE AND TAKE
AN INTEREST IN THEIR WAY
OF LIFE. TAKE TIME!



Best memory of Madagascar?

We spent a few wonderful days going up and down the rock formations of the Tsaranoro reserve. For the sea part, we had some very good and beautiful moments in the Saint-Augustin region.

Advice to other photographers visiting Madagascar?

Travel light, think outside the box, take advantage of the ever-changing weather conditions from region to region. Meet the people and take an interest in their way of life. Take time.

War photographer, Don McCullin said, "Photography for me is not looking, it's feeling. If you can't feel what you're looking at, then you're never going to get others to feel anything when they look at your pictures." How would you describe what it takes to be a successful photographer?

The first thing, to love what we do and especially to appreciate the distance we have travelled to get to the subject. If you are not passionate about fashion and you shoot clothes every day, there is little chance that you will convey something through your images.

Then always go a little further. Get out of your comfort zone. The rest comes naturally.



KYMCO



**GO
ANYWAY
YOU**



**TWIST
125 CC**

2 ANS GARANTIE

0
WHERE
YOU WANT



super 3



Sortir Des **SENTIERS BATTUS**

Comme le mystique Shangri-La dans le roman *Lost Horizon* de James Hilton (1933), il existe à Madagascar des paradis terrestres, des destinations idylliques hors des sentiers battus qui demandent à la fois du savoir et du courage pour être découvertes.



Off The **BEATEN TRACK**

Like the mystical Shangri-La in the 1933 novel *Lost Horizon* by James Hilton, there are earthly paradises that exist in Madagascar, idyllic destinations off the beaten track that take both knowledge and fortitude to discover.



© : Serge Marizy

BEALANANA

La RN31 reliant Antsohihy et Bealanana fait partie des routes les plus difficiles d'accès de l'île. Il faut compter 10 à 12 heures pour un parcours de 19 km. La réserve naturelle intégrale de Tsaratanana et le mont Maromokotra, le plus élevé de Madagascar avec 2 876 m, se situent à 57 km au nord de la ville. Outre les plantations de vanille, la production de riz à Bealanana est très importante et tient la troisième place à Madagascar.

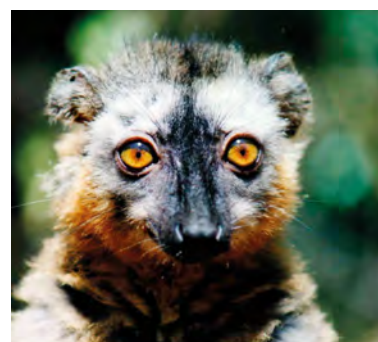
En empruntant cette route, à 35 km d'Antsohihy, découvrez la réserve de Bora. Les 4 841 ha abritent une forêt sèche à feuilles caduques, quelques forêts secondaires ainsi qu'une partie de savane. Plus de 300 espèces de plantes (la moitié endémique), six espèces de lémuriens dont quatre nocturnes et deux diurnes, 48 espèces d'oiseaux dont 20 endémiques, 15 espèces de reptiles, cinq espèces d'amphibiens ainsi que 160 familles d'arthropodes y sont recensées. Contemplez également la beauté de l'une des espèces phare de la réserve : le 'Fody' ou de son nom scientifique le *Foudia madagascariensis*.

The RN31 linking Antsohihy and Bealanana is one of the most difficult roads to access on the island. It is necessary to count 10 to 12 hours for a journey of 19 km. The integral natural reserve of Tsaratanana and the mount Maromokotra, the highest in Madagascar at 2 876 m are located 57 km north of the city. In addition to the vanilla plantations in the region, the production of Bealanana rice is very important and holds the third place in Madagascar manufacturing.

By taking this road, 35 km from Antsohihy, discover the Bora reserve. The 4841 ha shelter a dry deciduous forest, some secondary forests and even some savanna. More than 300 species of plants (half of them endemic), six species of lemurs (four nocturnal and two diurnal), 48 species of birds (20 of them endemic), 15 species of reptiles, five species of amphibians as well as 160 families of arthropods have been sighted there. Discover also the beauty of one of the flagship species of the reserve: the 'Fody' or its scientific name the *Foudia madagascariensis*.

LES PLANTATIONS DE VANILLE, LA PRODUCTION DE RIZ À BEALANANA EST TRÈS IMPORTANTE ET TIENT LA TROISIÈME PLACE À MADAGASCAR

THE VANILLA PLANTATIONS IN THE REGION, THE PRODUCTION OF BEALANANA RICE IS VERY IMPORTANT AND HOLDS THE THIRD PLACE IN MADAGASCAR MANUFACTURING





— MANANARA NORD —

La RN 5 relie Toamasina et Maroantsetra, à l'est de la grande île. Pour atteindre Maroantsetra depuis Soanierana Ivongo, sachez qu'il vous faudra traverser 18 cours d'eau en bac. Une halte à Mananara Nord s'avère intéressante car cette ville est réputée pour sa beauté encore sauvage et intacte donnant à chaque visiteur la possibilité d'entrer directement en contact avec la nature. Elle détient une végétation abondante composée de plus de 170 espèces endémiques et une faune unique. Son massif forestier fait partie des vestiges de la région contribuant à la beauté du site. Son peuple vit dans un mode de vie simple et authentique.

La richesse de Mananara Nord réside également dans ses plantations de fruits. La ville est décorée par le mariage de couleurs qu'elles donnent. Comme toute région de l'est de Madagascar, elle est également propice à la plantation de vanille, de girofle ainsi que de canne à sucre.

The RN 5 main road links Toamasina and Maroantsetra, in the east of Madagascar. To reach Maroantsetra from Soanierana Ivongo, you will have to cross 18 stretches of water, taking various ferries. A stop-over in North Mananara is an interesting experience, as this town is reputed for its unspoilt beauty, offering each visitor direct contact with the natural environment. Its lush vegetation consists of over 170 endemic species and unique fauna. Its forest massif is one of the last remaining in the region, contributing to the beauty of the site. The inhabitants have a simple and authentic lifestyle.

The wealth of North Mananara also resides in its fruit plantations and the town is decorated with the kaleidoscope of colours these reflect. Like all of the regions in the east of Madagascar, it is also well-suited to growing vanilla, cloves and sugar-cane.

**CETTE VILLE EST RÉPUTÉE POUR SA
BEAUTÉ ENCORE SAUVAGE ET INTACTE**

**THIS TOWN IS REPUTED FOR ITS
UNSPOILT BEAUTY**



Faisant partie de la région Alaotra Mangoro, Anosibe An'ala se trouve à 72 Kilomètres de la ville de Moramanga. Pourtant, il faut plus de 5 heures de route à moto pour y aller. En période de pluie, la ville n'est accessible qu'en camion.

Également un site à végétation abondante, $\frac{3}{4}$ de sa superficie est couverte de forêt dans laquelle on retrouve divers bois précieux. A ce décor verdoyant s'ajoute la rivière Sandrangato qu'enjambe un pont de pierre, une vision qui finit d'offrir un magnifique spectacle. D'autres chutes contribuent également à ce panorama époustoufflant. Pour accéder à la forêt, il faut procéder à un rituel appelé « *saotran'ala* » afin de demander grâce.

ANOSIBE AN'ALA

Located in the region of Alaotra Mangoro, Anosibe An'ala is 72km from the town of Moramanga, but it takes over five hours to get there by motorbike. In the rainy season, the town can only be reached by truck.

It is also a region of abundant vegetation, with three-quarters of the area covered by forest and harbouring trees that produce precious woods. Against this lush green backdrop flows the river Sandrangato, crossed by a stone bridge, offering spectacular views. There are also waterfalls, contributing to the breathtaking scenery. To enter the forest, visitors need to carry out a ritual referred to as *saotran'ala*, to request the grace of the spirits of the forest.



MAINTIRANO

Un coin perdu dans l'ouest de la Grande Île, Maintirano est un petit havre de paix aux paysages magnifiques. Elle se situe à 500 km de la capitale. La route menant à cette ville, la RN 1a, est surnommée « la route du diable » ou « la route de l'impossible » à cause de l'accès difficile voire impossible en temps de pluie. Pourtant, les paysages qu'elle offre contredisent son nom qui signifie littéralement « eau noire ». En effet, ses plages aux sables fins, ses eaux transparentes sur laquelle les boutres, les pirogues ou les goélettes naviguent donnent d'étonnants spectacles.

Maintirano est également connu pour sa gastronomie notamment pour ses crustacés frais. Sur ses routes circulent des voitures anciennes donnant l'impression d'être projeté dans une autre époque.

A remote corner in the west of Madagascar, Maintirano is a little haven of peace, with stunning landscapes. It is situated 500km from the capital. The road leading to the town, the RN 1a, has been nicknamed 'la route du diable' (devil's road) or 'la route de l'impossible' (the impossible road), due to the difficult or even impossible access during periods of rain. Yet, the landscapes here totally contradict its name, which means 'black water', since its fine sandy beaches, its crystal-clear waters criss-crossed by dhows, dug-outs and schooners, create an image of exceptional beauty. Maintirano is also renowned for its gastronomy, notably its fresh seafood. With the vintage cars driving along the roads in the region, you have the impression of stepping back in time.



LA BAIE DE LOKARO — BAY OF LOKARO

La RN 12 est une piste côtière reliant les régions du sud-est de Madagascar : Vatovavy, Fitovinany, Atsimo Atsinanana et Anosy. Si la piste paraît si belle au départ d'Irondro, plus loin, de la boue glissante attend les aventuriers. Parfois, il faut créer un nouveau chemin pour contourner celui existant : des feuilles de fougère, une bêche ou une pelle peuvent faire l'affaire. 10 bacs à traverser, des villages à parcourir et deux jours en moyenne en 4x4 avant d'arriver dans de belles destinations comme Sainte-Luce, le Pic Saint-Louis ou la Baie de Lokaro. Cette dernière est une véritable terre d'évasion propice aux pique-niques, aux plongées et baignades. Admirez la faune et la flore du Canal des Pangalanes dans ce site qui est à la fois beau et sauvage : canards sauvages, martins-pêcheurs, aloès et euphorbes.

**PARFOIS, IL FAUT
CRÉER UN NOUVEAU
CHEMIN POUR
CONTOURNER CELUI
EXISTANT**

**AT TIMES, DRIVERS
NEED TO CARVE OUT A
NEW ROAD**

The RN 12 road is a coastal track linking up the regions of the south-west of Madagascar: Vatovavy, Fitovinany, Atsimo Atsinanana and Anosy. While the road coming out of Irondro seems to be well-maintained, further along the conditions awaiting anyone adventuring along it become muddy and slippery. At times, drivers need to carve out a new road to bypass the existing track so fern branches, a shovel and a spade are necessary. There are 10 ferries to cross the river, villages to drive through and an average of two days driving before arriving at your final stunning destination, such as Sainte-Luce, the Pic Saint-Louis or the Bay of Lokaro. The latter is the ideal site for those wishing to really unwind, perfect for picnics, diving and swimming. You can admire the fauna and flora along the Pangalanes Canal, in this spot, which is both beautiful and unspoilt. Discover wild ducks, kingfishers and plants such as aloe and euphorbia.





ECOPRIM VOTRE IMPRIMERIE L'ART D'IMPRIMER VOS CAHIERS PERSONNALISÉS!

CAHIER A5 PERSONNALISÉ



☎ : 020 22 320 89

📍 : B.P. 171 - Z.I. NORD DES HYDROCARBURES,
ANKORONDRANO, ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR.

✉ : COMMERCIAL@SITRAM-ECOPRIM.COM



SOLUTIONS CARTES & IDENTIFICATION

- Solutions d'impression pour bornes en libre-service
- Solutions bancaires
- Solutions de fidélisation
- Cartes officielles
- Impressions commerciales
- Solutions corporate et événementielles



Imprimez vos cartes en PVC instantanément chez




Nous confectionnons et imprimons des cartes et badges d'identification, de fidélité, étiquettes de prix, simples ou avec une identification renforcée,

Contactez-nous!

Adresse

Imm. Trade Tower - 1er et 3ème étage
Alarobia - Antananarivo

Phone

+261 32 05 313 30
+ 261 32 03 313 72
+261 23 334 45

Email

contact@teknetgroup.com



TeknetGroup
Teknet Store Madagascar



Teknet Group



Région Itasy

GRAND CENTRAL

Destination phare des hauts plateaux, la région centrale d'Itasy offre des paysages saisissants et des légendes intrigantes. Elle est célèbre pour ses vues grandioses, ses lacs et geysers époustouflants ainsi que pour ses poissons, sa flore et sa faune.

The flagship destination of the high plateaus, the central region of Itasy boasts striking landscapes and intriguing legends. It is famous for its grand views, stunning lakes and geysers as well as its fish, flora and fauna.

La région d'Itasy est constituée de lacs d'origine volcanique et de terrains agricoles très fertiles. Elle est également réputée pour ses poissons d'eau douce. Le circuit touristique de cette région peut débuter dès Ambatomirahavavy par la visite du Palais d'Antongona; un voyage dans le temps qui peut continuer avec la visite de la réserve de lémuriers et le parc botanique Lemurs Park. Vous pourrez ensuite poursuivre par la chute de la Lily, les Geysers d'Analavory ou encore l'îlot de la vierge. Itasy se trouve à l'ouest de la capitale, au centre de Madagascar. Son nom est hérité du troisième plus grand lac de la Grande Île, d'une superficie de près de 35 km².

The Itasy region has a large number of volcanic lakes and highly fertile agricultural land. It is also renowned for its freshwater fish. The tourist circuit in this region can start at Ambatomirahavavy, with a visit to the Antongona Palace, a journey back in time, and continue with a visit to the lemur reserve and the botanical garden Lemurs Park. Then visit *La Chute de Lily* (The Lily Waterfall), *Les Geysers d'Analavory* (Analavory Geysers) and the *Ilot de la Vierge* (Islet of the Virgin). Itasy is located to the west of the capital, in the centre of Madagascar. Its name comes from the country's third largest lake, an area of nearly 35 km².

ANTONGONA : UN SITE ARCHÉOLOGIQUE

Le *Rova d'Antongona* se situe à 36km à l'ouest d'Antananarivo, près d'Imerintsiasika, sur la route nationale N°1. Il s'agit d'un site historique: une montagne rocheuse dotée de fortifications. Son entrée est protégée par sept portes et ses vestiges du XVIe et XVIIIe siècles témoignent des stratégies de protection contre les envahisseurs. Sa position stratégique lui a permis de devenir une des six provinces de l'Imerina. Avec ses deux rochers, Antongona et Ambohirandrana, qui sont respectivement à 1406 m et 1515 m d'altitude, le royaume a pu s'offrir un mirador géant et naturel pour surveiller les attaques, notamment celles venant de l'ouest. Une vue panoramique sur toute la plaine et une grande partie du verdoyant Imerina s'étale en effet à perte de vue depuis ce point. Outre son intérêt historique, cet ancien palais classé patrimoine mondial de l'UNESCO en 1997 est propice à une excursion. Accéder au sommet est déjà une belle aventure sportive.

Pour la petite histoire, les soldats chargés de guetter envoyaient l'alerte par le feu depuis Antongona. Il leur serait arrivé d'abuser plus d'une fois de ces signaux de détresse. Les habitants accouraient pourtant à leur secours et repartaient souvent trompés et déçus. D'où l'expression *Efa ho lava ny Afon'Antongona* (Assez des feux d'Antongona). A force de demander secours fréquemment et surtout inutilement, le village fut réellement attaqué et détruit!

ANTONGONA : AN ARCHAEOLOGICAL SITE

The *Rova d'Antongona* (Antongona castle), located 36km to the west of Antananarivo, near Imerintsiasika, on the RN1 main road, is a historic site, a rocky mountain with fortifications. The entrance is protected by seven gates and its ruins, dating back to the 16th and 18th centuries, show traces of the fortifications used to protect against invaders. Its strategic position enabled it to become one of the six provinces of the Imerina. With its two rocks, Antongona and Ambohirandrana, respectively 1406m and 1515m above sea level, the kingdom benefitted from a giant natural watchtower to prevent attacks, especially those coming from the west. From this site, a panoramic view over the whole plain and a large part of the verdant Imerina stretches as far as the eye can see. With its historical interest, this former palace, listed as a World Heritage site by UNESCO in 1997, is perfect for excursions. Reaching the top is an adventure in itself.

For the record, soldiers in charge of surveying the area used to send an alert from Antongona by lighting a fire. The story goes that they abused these distress signals more than once. The locals would come running to their rescue and often had to leave deceived and frustrated, hence a local expression: '*Efa ho lava ny Afon'Antongona*' (enough of Antongona fires). By dint of asking for help frequently and above all unnecessarily, the village was eventually attacked and destroyed for real.





© : Rindra Movie

MIARINARIVO

Comme toutes les capitales, Mirinarivo est peuplée de légendes. La ville s'appelait autrefois Mamolakazo et était dirigée par la reine Ravoromanga. Grâce à sa puissance, les soldats du roi Andrianampoinimerina n'arrivaient pas à la vaincre; ils finirent par encercler la ville et par empêcher tous déplacements des habitants. La ville fut donc prise mais la reine réussit à s'enfuir et fonda le village d'Ambohiboromanga, à l'est.

Le périple des soldats du roi Andrianampoinimerina dans l'ouest d'Antananarivo a laissé bon nombre de souvenirs et est souvent à l'origine des noms des villes de cet axe. Après avoir traversé une rivière le lieu fut appelé Ampitatafika ("là où les soldats ont traversé"). Leur nombre s'est accru en chemin et atteint le nombre de mille et l'endroit s'est appelé Fenoarivo ("là où ils sont devenus mille"). Ils continuèrent leur aventure et burent du rhum jusqu'à devenir ivres: le lieu se nomme Arivonimamo ("les mille sont ivres"). Comme ils finirent par redevenir sobres, on donna le nom de Mirinarivo ("les mille se sont rétablis"). N'ayant pas de chef, ils décidèrent d'en désigner un pour gouverner, d'où le nom de la ville de Tsiroanomandidy ("là où deux personnes ne peuvent gouverner ensemble").

Autre tradition, à Mirinarivo il est interdit d'emmener des chèvres ou de transporter de la viande de chèvre suite à un « fady » qui aurait été prononcé par le dernier roi de la ville, Andriamihatarivo, avant son exécution par les colons. L'histoire dit que le roi possédait un talisman qui le protégeait à condition qu'il ne soit pas en contact avec de l'huile de chèvre. Mais hélas, une de ses belles-filles, tombée amoureuse d'un étranger, conseilla à ce dernier d'enduire les balles de son fusil avec de l'huile de chèvre. Cela permit sa capture. Le roi fut alors enterré jusqu'au cou et son visage fut enduit d'huile de chèvre avant son exécution. Suite à cette trahison, aucune des belles-filles du roi et aucun de ses descendants n'a le droit d'accéder à son tombeau.

Like all capitals, Mirinarivo has many legends. The city used to be named Mamolakazo and was ruled by Queen Ravoromanga. Thanks to her power, the soldiers of King Andrianampoinimerina could not defeat her; they ended up encircling the city and preventing the inhabitants from leaving. The city was therefore taken by the enemy but the Queen managed to escape and founded the village of Ambohiboromanga further east.

The journey undertaken by King Andrianampoinimerina's soldiers to the west of Antananarivo has left many traces and is often at the origin of the names of the towns in this area. After they had crossed a river, the place was named Ampitatafika (where the soldiers crossed). They grew in number along the way and until they reached a thousand and the place was called Fenoarivo (where there were a thousand). They pursued their adventure and imbibed rum until they got drunk so the place was called Arivonimamo (the thousand are drunk). As they eventually sobered up, it was named Mirinarivo (the thousand have recovered). Having no leader, they decided to designate one to govern, hence the name of the city of Tsiroanomandidy (where two cannot govern together).

Another tradition is that in Mirinarivo it is forbidden to bring goats or to transport goat meat after a fady which is said to have been declared by Andriamihatarivo, the last king of the town, before he was executed by the colonisers. The story goes that the King possessed a talisman that protected him, provided he did not come into contact with goat oil. But alas, one of his stepdaughters, in love with a stranger, advised the latter to coat the bullets of his rifle with goat oil, which enabled the capture of the King. The King was then buried up to his neck and his face was smeared with goat oil before his execution. Following this betrayal, the King's stepdaughters and their descendants are all forbidden access to his tomb.





LE LAC ITASY, UNE ATTRACTION À PART ENTIÈRE

Troisième plus grand lac de Madagascar, le lac Itasy s'est formé à partir de champs volcaniques et de successions de coulées de lave. Ces zones lacustres attirent de plus en plus les touristes grâce aux activités qui y sont proposées : des péninsules dédiées aux promenades, des montagnes favorables au trekking, un grand lac au fond duquel vivent des poissons qui font la réputation de toute la région. Avec ses séries de dômes et de blocs de montagnes enchâssés de superbes vallées et de rivières, c'est le point de rendez-vous des amoureux de sports extrêmes tels que le parapente, le rafting ou le kayak.

Il est possible de faire le tour du lac à bord d'une pirogue traditionnelle ou bien d'un canoë motorisé qui permettra de contempler les beaux paysages des alentours, ceux-là même qui sont les plus photographiés de la région. Vous découvrirez également des montagnes au flanc desquelles se trouvent des sources d'eau pure et d'eau chaude. Vous pouvez également découvrir Manazary et Amboniazay.

LAKE ITASY, AN ATTRACTION IN ITS OWN RIGHT

The third largest lake in Madagascar, Lake Itasy was formed by volcanic fields and successions of lava flows. These lake areas attract more and more tourists, thanks to the activities they offer with peninsulas dedicated to walks, mountains for hiking and fishing, reputed throughout the region. With its many hills and mountain ranges situated in superb valleys and between rivers, it is the meeting point for action sports enthusiasts such as paragliding, rafting and kayaking.

Navigating around the lake aboard a traditional dug-out or motorised canoe, will reveal the beautiful landscapes surrounding, the most photographed in the region. Also discover where freshwater and hot water springs gush out from the mountains.



AMPEFY

Ampefy est entourée de magnifiques paysages volcaniques et d'une nature riche et verdoyante. Si le petit lac d'Ampefy est doté d'une plage parfaite pour pique-niquer, la colline offre une vue panoramique sur toute la région. A Ambohitrimarimanjaka, à 3km d'Ampefy, est érigée une statue de la Vierge, haute de 6 m. L'îlot de la Vierge est considéré comme le centre de gravité de Madagascar. D'autres sites célèbres peuvent être visités: les geysers d'Analavory, ceux d'Ampefy et ceux d'Amparaky, la chute de la Lily, d'une hauteur de 26m qui s'appelait autrefois Antafofo. On lui a attribué ce nom en mémoire d'une fille de Vazaha disparue il y a une quarantaine d'années.

Surrounded by magnificent volcanic landscapes and very rich green scenery, the little lake of Ampefy has an ideal beach for picnics and the hill offers a panoramic view of the entire region. In Ambohitrimarimanjaka, 3km from Ampefy, stands a six-metre statue of the Virgin Mary. *L'îlot de la Vierge* is considered to be the centre of gravity of Madagascar. Other famous sites include the Analavory geysers, those of Ampefy and Amparaky, the Lily Waterfall, with its height of 26m, formerly called Antafofo, renamed in memory of a *vazaha's* daughter who died there about 40 years ago.





Quand y aller? / When to go?

La région d'Itasy connaît un microclimat tempéré et agréable toute l'année. Les visiteurs sont plus nombreux le week-end, et particulièrement lors du week-end pascal et entre le mois d'août et celui d'octobre.

The Itasy region has a mild and agreeable microclimate all year round. There are more visitors on weekends, especially during Easter and between August and October.



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

Le site d'Antongona se situe à 36km à l'ouest du centre-ville; Vous pouvez emprunter la route nationale N°1. Il se trouve sur le côté droit de la route, à l'entrée de la ville d'Imerintsiatosika. Miarinarivo se trouve à 88km en continuant sur la même route.

The site of Antongona is located 36km west of the city centre, approached along the RN1 main road. It is on the right of the road, at the entrance to the town of Imerintsiatosika. Miarinarivo is 88km along the same road.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez réserver vos chambres au Green Ressort Vontovorona, situé à proximité du site d'Antongona ou bien continuer la route jusqu'à Ampify et séjourner à l'hôtel La Chaumière d'Itasy, à l'hôtel Eucalyptus, à l'hôtel Kavitaha, au Relais de la Vierge » ou encore à l'hôtel La Terrasse.

Book rooms at the Green Resort Vontovorona, located near the Antongona site or keep driving



Où manger? / Where to eat?

Appréciez les plats à base de Tilapia, spécialité régionale à déguster au Petit Manoir Rouge ou bien à l'auberge La Tapia. Les restaurants des hôtels mentionnés ci-dessus proposent également des menus variés.

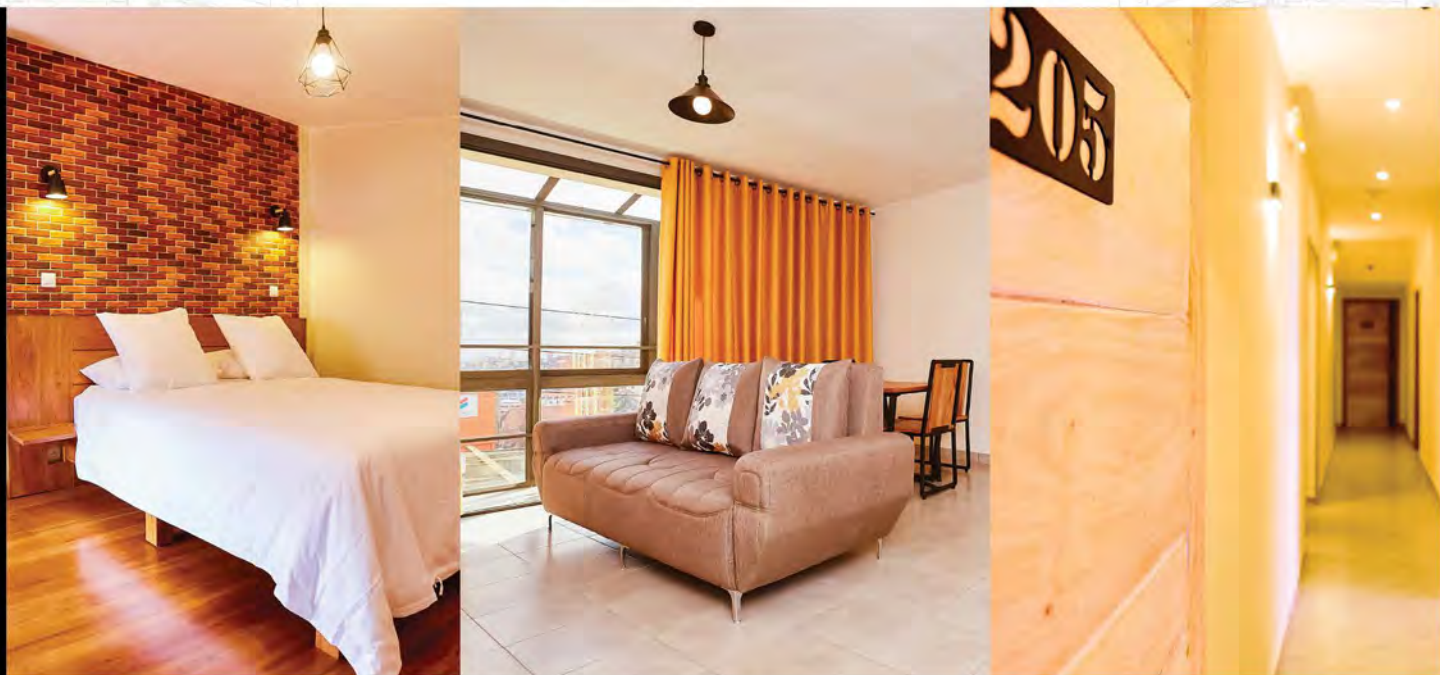
Enjoy dishes based on *Tilapia*, a regional specialty at the Petit Manoir Rouge or at La Tapia Inn. The restaurants in the hotels, as mentioned, also offer varied menus.



Que voir? / What else to see?

Visitez le parc botanique et la réserve de lémuriens, situés à 22 km du centre-ville. Incluez également dans votre visite de la région d'Itasy une petite incursion dans la fromagerie d'Analavory. Découvrez à Ambatomanjakabe, ancien lieu sacré, ses rochers particuliers dont l'un est étrangement posé en haut d'une crête avec une croix à son sommet. Cet endroit se trouve à 14 km au nord de Miarinarivo.

Visit the botanical gardens and the lemur reserve, located 22km from the city centre. Also include a tour of the Itasy region a foray to the Analavory cheese factory. In Ambatomanjakabe, an ancient sacred place, there are particular rocks, one of which is strangely placed at the top of a ridge, with a cross on its summit. This spot is located 14km north of Miarinarivo.



La Pergola Appart Hôtel

📍 23 Lalana R. Ramelina, Ambatonakanga, Antananarivo, Madagascar

☎ (261) 034 45 387 37 // (261) 034 65 636 95

✉ lapergola.apparthotel@gmail.com



Facebook | Booking.com : La Pergola - Appartement Hôtel



The Streamliner
HOTEL APARTMENT

★★★★

FAITES COMME
Chez Vous

ESPACE BIJOUX



Or 18 K et Diamants

COLLIER

BOUCLES D'OREILLES

BAGUE

NOTRE BOUTIQUE



☎ : (+261) 20 22 31185 / (+261) 34 11 31185

✉ : doulabvassant@yahoo.fr

📍 : 27, Rue Ratsimilaho, Antaninarenina,
Antananarivo, Madagascar



Nosy Mamoko

ÎLE IDYLLIQUE

ISLAND IDYLL

Nosy Mamoko est une des îles voisines de Nosy Be. Moins connue que les autres et pourtant d'une grande beauté. Une biodiversité riche et intacte, une ambiance calme et reposante, Nosy Mamoko est une île idyllique à visiter.

Nosy Mamoko is one of the islands close to Nosy Be. Despite its stunning beauty, it is less well-known than the others. With its rich untouched biodiversity and calm restful atmosphere, Nosy Mamoko is an idyllic island to visit.



Nosy Mamoko a été la première île de Nosy Be occupée par les Arabes. Maisons, mosquées et port d'attaches des navires, témoignent de cette époque. Cet archipel a également été le refuge d'un des roi Sakalava lors de la guerre des ethnies. Le passage du monarque ainsi que l'occupation des Sakalava ont laissé des traditions et fady (*tabous*), qui avaient pour but de protéger le site des étrangers. Aujourd'hui encore, une partie de l'île n'est pas accessible aux visiteurs.

Située dans la baie d'Ampasindava à une cinquantaine de km de Nosy Be, Nosy Mamoko est un havre de paix et de beauté. Les 2h de balade en bateau pour vous y rendre ne manqueront pas de vous charmer. Sa forêt tropicale dominante sert d'habitat à diverses espèces endémiques: vous y croiserez des lémuriens et des tortues géantes vieilles de 150 ans. Ses eaux sont l'aquarium géant d'une multitude d'espèces de poissons. L'île compte également de nombreux arbres fruitiers ainsi que des baobabs.



Nosy Mamoko was the first of the islands around Nosy Be to be occupied by the Arabs. Its houses, mosques and shipping harbour all bear witness to this period. The archipelago also served as a refuge for the Sakalava kings during the period of ethnic wars. The presence of the monarch, as well as occupation by the Sakalava left behind a number of traditions and *fady* (taboos), aimed at protecting the site from strangers. Even today, part of the island is not accessible to visitors.

Located in the bay of Ampasindava 50km or so from Nosy Be, Nosy Mamoko is a haven of peace and beauty. The two-hour boat trip to reach the island is in itself a stunning experience. Its dominant tropical forest is home to a number of endemic species: lemurs and giant 150-year-old tortoises can be spotted there. The surrounding waters are a huge aquarium filled with a multitude of species of fish. The island, also, has a large number of fruit trees, as well as baobabs.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : meissonnier Julien



Quand y aller? / When to go?

La meilleure saison pour se rendre sur l'île de Nosy Mamoko est entre les mois de Mai et xx d'octobre. La saison des pluies rend l'accès au site difficile.

The best season to visit the island of Nosy Mamoko is between May and October. During the rainy season, access to the island is difficult.



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

Des vols réguliers de la compagnie Madagascar Airlines relient la capitale à Nosy Be. De Nosy Be à Mamoko, la liaison se fait par bateau.

Madagascar Airlines runs regular flights between the capital of Madagascar and Nosy Be. You will need to take a boat from Nosy Be to Mamoko.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous souhaitez profiter pleinement de la nature, nous vous recommandons vivement les nuitées en bivouac. Toutefois, les hôtels suivants vous attendent à Nosy Be : Le Nosy Be hôtel et Le Vanilla Hôtel&Spa.

For those wishing to take full advantage of the natural environment, we strongly recommend a few nights camping. Or stay on Nosy Be at: the Nosy Be Hôtel and the Vanilla Hôtel & Spa.



Où manger? / Where to eat?

Ici la population vit principalement de la pêche. Profitez de votre séjour pour apprécier les fruits de mer bien frais cuisinés à la façon Mamoko et des spécialités locales.

The island's population lives mainly on fishing. Take advantage of your stay to appreciate fresh seafood prepared Mamoko-style plus a range of local specialities.



Que voir? / What to see?

Visitez la forêt tropicale de l'île et ses beautés cachées. Une visite culturelle accompagnée d'un guide local vous permettra de découvrir les vestiges et l'histoire de l'île. Poursuivez l'aventure en embarquant à bord des pirogues de pêcheurs et vivez ensemble leur quotidien. Puis partez en randonnée subaquatique et découvrez son formidable parc marin.

Visit the island's tropical forest and admire its hidden beauty. A cultural visit in the company of a local guide will enable you to learn about the vestiges and history of the island. To have an idea of the inhabitants' daily lives, you can take an outing on board a fisherman's dug-out. A snorkelling trip will also allow you to discover the island's extraordinary marine park.



LV
LA VARANGUE

BOUTIQUE HÔTEL . RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CHAMBRES . SUITES . RESTAURANT & BAR . TERRASSE . SALLE PRIVÉE

varangue@moov.mg | +261 20 22 273 97 | Antaninarenina . Ambotsirohitra . Madagascar
www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com




LE PETIT VERDOT
RESTAURANT & BAR À VIN



UNE CAVE
A VIN UNIQUE
A MADAGASCAR

Avec plus de 600 références
à la carte



RESTAURANT
BAR A VINS
CAVE A CIGARE



lepetitverdot@moov.mg | +261 20 22 392 34 ou 034 03 716 98 | 27 rue Samuel RAHAMEFY AMBATONAKANGA



LA PERLE

D'Anosy

Le jardin botanique de Saïadi est un lieu incontournable niché dans la région d'Anosy, à quelques km de Fort Dauphin, conçu dans le but de sauvegarder les derniers vestiges de la forêt primaire littorale de cette partie de la Grande Île.

THE PEARL

Of Anosy

The botanical Garden of Saïadi is a site not to be missed for those visiting the region of Anosy, a few kilometres from Fort Dauphin. The garden was set up with the aim of protecting the last remaining vestiges of the primary coastal forest in this part of Madagascar.

Ce Jardin de 40ha à la végétation luxuriante, est principalement composé des espèces endémiques de Madagascar: orchidées, fougères, plantes carnivores, palmiers, dattiers, oreilles d'éléphants, bambou, eucalyptus... sans oublier Le *Ravinala* et les merveilleuses fleurs de niaouli. Cette flore généreuse abrite de nombreuses espèces faunistiques et pour la plupart endémiques de la Grande Île. Crocodiles, lémuriers, tortues et geckos verts, vivent en liberté ou dans de vastes enclos.

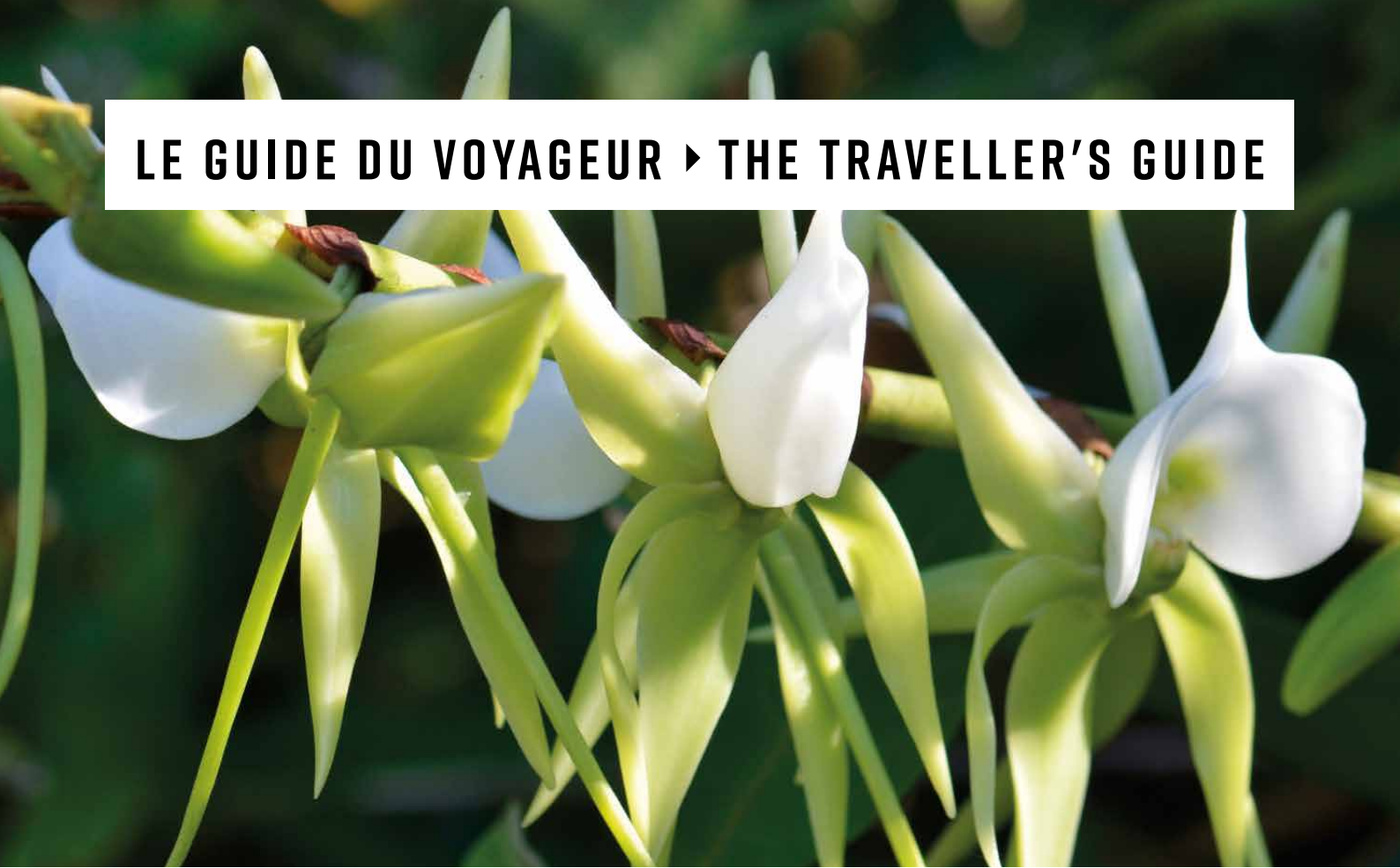
Un véritable écrin situé à 7km de Fort Dauphin, avant l'entrée du village d'Ampasy Nahampoana.

Le jardin de Saïadi est un cadre exceptionnel pour renouer avec la nature. En randonnée ou par le fleuve, vous pourrez découvrir et admirer ses vastes terres, son littoral et ses mangroves.

The garden, with its 40ha of lush vegetation, mainly consists of species endemic to Madagascar: orchids, ferns, carnivorous plants, palms, date palms, giant taro, bamboo and eucalyptus, not forgetting the *Ravinala* and the wonderful flowers of the niaouli. In addition, this generous flora is home to several species of fauna, also mostly endemic. Crocodiles, lemurs, tortoises and green geckos wander around freely or inside vast enclosures. It is the pearl of Anosy, discovered 7km from Fort Dauphin, just before the entrance to the village of Ampasy Nahampoana.

The Garden of Saïadi is an exceptional environment for those wishing to get back to nature. You can discover and admire its vast spaces, its shore and its mangroves, either by hiking or by taking a boat along the river.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



Quand y aller? / When to go?

De Juin à Novembre afin de vous faciliter l'accès au site en évitant la saison des pluies.

From June to November, avoiding the rainy season, the site can be accessed more easily.



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

Des vols réguliers de la compagnie Madagascar Airlines relient Antananarivo à Fort Dauphin. Les plus aventureux pourront rejoindre la capitale d'Anosy par les routes et ainsi mieux profiter des formidables paysages du sud de l'île. De Fort-Dauphin au Jardin Botanique de Saïadi, le voyage se fera en voiture tout-terrain.

There are regular Madagascar Airlines flights linking Antananarivo and Fort Dauphin. The more adventurous can get to the capital of Anosy by road and so take better advantage of the extraordinary scenery of the south of the island. From Fort Dauphin to the botanical Garden of Saïadi, the journey necessitates a 4x4 vehicle.



Où se loger? / Where to stay?

À seulement à 30 mn de la ville de Fort Dauphin, les hôtels ne manquent pas, mais nous vous conseillons particulièrement La Croix Du Sud, Le Dauphin, Le Kaleta et le Talinjoo hôtel.

The garden is just a 30 minutes drive from the town of Fort Dauphin, which has a whole range of hotels, but we particularly recommend La Croix Du Sud, Le Dauphin, Le Kaleta and the Talinjoo Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Toutes les spécialités culinaires sont présentes à Fort-Dauphin. Amateurs de fruits de mer nous vous conseillons Chez Richard, pour la cuisine française chez Marceline, et chez Perline ou chez Vivie pour une cuisine malgache et variée.

All the gastronomic specialities are served up in the various establishments of Fort Dauphin. For those wishing to taste seafood, we can recommend Chez Richard, Chez Marceline for French cuisine and Chez Perline or Chez Vivie for a variety of Malagasy dishes.



Que voir? / What else to see?

Fort-Dauphin, une ville à la fois calme et authentique, sertie de plages magnifiques: Monseigneur, Ankoba, Libanona, Amparihy. Puis poursuivez un peu plus loin l'aventure en découvrant les parcs et réserves naturelles de la région: Andranara Parc, la réserve de Nahampoana, le domaine de la cascade ou encore la réserve de Mandena. Le musée Exotica vous attend également, pour y découvrir les minerais de la région.

Fort Dauphin, a town that is both calm and authentic, has stunning beaches: Monseigneur, Ankoba, Libanona and Amparihy. Continue your adventure by discovering the parks and nature reserves in the region: Andranara Parc, the Nahampoana Reserve, the Domaine de la Cascade, as well as the Reserve of Mandena. You can also visit the Exotica museum, which showcases the region's minerals.



Le Centell
HOTEL & SPA
★★★★

+261 20 22 640 04 resa@centellhotel.com Immeuble ALOE Antanimena, Antananarivo - Madagascar Le Centell Hotel & Spa lecentellhotellandspa

Rainivony
— CORDONNERIE —

*Réparation et entretien de vos articles en cuir
Selon les règles de l'art*

📞 : 034 61 485 66 📧 : RAINIVONY 📍 : Antananarivo 🏠 : Pavillon 259 Analakely
📧 : cordonnerie.rainivony@gmail.com 📍 : Jumbo Score Ankorondrano 🏠 : Atelier Sabotsy Namehana



Vohitsoa

LE VILLAGE DE LA BONTÉ

Situé à 45km d'Ambatondrazaka, Vohitsoa est un village traditionnel réputé pour ses vanneries raffinées aux couleurs éclatantes. Ces produits artisanaux sont vendus sur les marchés d'Imerimandroso et d'Ambatondrazaka ainsi qu'aux quatre coins de la Grande Île, mais également exportés partout dans le monde. L'art de la vannerie de Vohitsoa est un héritage traditionnel transmis de générations en générations. Vohitsoa signifie littéralement 'le village du bien' (vohitra: village et soa: bon, bien)

THE VILLAGE OF GOODNESS

Located 45km from Ambatondrazaka, Vohitsoa is a traditional village reputed for its refined bright-coloured basketwork, hand-made products that are sold in the markets of Imerimandroso and Ambatondrazaka, as well as all over the island, but also exported around the world. The art of basket-making is a traditional heritage handed down from generation to generation. *Vohitsoa* means literally 'the village of goodness' (*vohitra* : village and *soa* : good, goodness).

Face au village, vous apercevrez l'îlot d'Ambatorano, qui émerge du lac. Accessible en pirogue (compter 10 mn), l'îlot est un *doany*, c'est-à-dire un lieu sacré de culte, qui possède une formidable faune endémique. Des insectes rares y habitent à l'instar de la libellule aux ailes transparentes et au corps aux couleurs du rocher. Il paraît qu'autrefois les crocodiles venaient prendre le soleil sur la plage de l'îlot. Taillés naturellement dans la pierre par l'érosion, des chaises, un lit, on se croirait dans un salon de reptiles. Il est dit que si vous jetez un caillou dans la crevasse d'Ambatorano, sans que celui-ci ne touche la paroi, votre vœu sera exaucé. De l'autre côté de l'îlot, au sommet du rocher, vous aurez une vue panoramique imprenable

Opposite the village, you can see the tiny island of Ambatorano rising up from the lake. Accessible by dug-out (a 10 minute trip), the island is a *doany*, that is to say a sacred place of worship. It has extraordinary endemic fauna, with rare insects such as the dragonfly with its transparent wings and body the colour of rock. It is said that in the past crocodiles would come to bask in the sun on the beach of the little island. Naturally carved out of the rock by erosion, there are seats and a sofa, a sitting-room for reptiles. It is also said that if you toss a pebble into the crevice at Ambatorano without it touching the sides, your wish will be granted. On the other side of the small island, there is a stunning panoramic view from the top of the rock.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



Quand y aller? / When to go?

La période idéale pour visiter la Région Alaotra-Mangoro se situe entre avril et septembre, à la saison sèche. Vous pourrez assister au *santabary* (la moisson) et aux autres étapes de la riziculture, dans ce qu'on appelle le 'grenier à riz' de Madagascar.

The ideal time to visit the region of Alaotra-Mangoro is during the dry season, between April and September. You can attend the *santabary* (harvest) and see other stages of rice-growing in this region, referred to as Madagascar's rice granary.



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

La Compagnie Madagascar Airlines prévoit deux vols hebdomadaires reliant Antananarivo et Ambatondrazaka en 40 mn. Une autre option est d'emprunter la RN2 (110km) puis la RN44 à partir de Moramanga (159km) en voiture ou en taxi brousse, pour rejoindre ensuite Vohitsoa.

Madagascar Airlines runs two flights a week between Antananarivo and Ambatondrazaka, a 40 minute trip. You can also go by road along the RN2 (110km), then along the RN44 from Moramanga (159km) and to Vohitsoa, by car or bush taxi.



Où se loger? / Where to stay?

Dans le village de Vohitsoa, vous trouverez des chambres d'hôtes: Chez Tongarivo, Chez Fara ou bien auprès de l'Association des femmes villageoises. Dans la ville d'Ambatondrazaka, vous pourrez séjourner dans de grands hôtels: Chez Max Hôtel, Les trois cocotiers, au Diamant vert et au Paradis du lac.

The village of Vohitsoa has a number of guest



Où manger? / Where to eat?

Les hôtels mentionnés ci-dessus assurent la restauration. Vous pourrez y goûter la gastronomie locale, comme le tilapia frit ou le Besisika sauce (carpe royale).

All the above hotels serve food. You can try the local cuisine, such as fried *tilapia* or Besisika sauce (royal carp).



Que voir? / What to see?

Outre le savoir-faire des artisans, ce petit village du Centre-Est possède de nombreux autres attraits. Vous pourrez sillonner en pirogue L'Alaotra, le plus grand lac de Madagascar. Optez pour un tourisme intégré et participez aux activités quotidiennes de la population locale: agriculture, pêche ou artisanat.

As well as the skills of the craftsman, this little village in the centre-east of Madagascar presents a number of other attractions. You can take a trip in a dug-out on the Alaotra, Madagascar's largest lake. Why not go for cultural tourism and take part in the day-to-day activities of the local population: agriculture, fishing or handicrafts? The paddy fields stretching as far as the eye can see and the quarries where precious stones are extracted also contribute to the reputation of the region. Beat to the rhythm and let yourself be carried away by the traditional music and dancing of the *Osika sihanaka*. Not far away, you can also spot the world's only aquatic lemur: the Bandro or *Hapalémur Alaotrensis*.



Allianz, première marque d'assurance au monde
vous soutient dans vos projets à Madagascar

→ Retrouvez-nous sur allianz.mg



Siège Social

Rez-de-chaussée de la Tour Zital
Ankorondrano
Antananarivo 101
Tél: 020 22 579 00
azmg_allianz_madagascar@allianz.com

AGM – Ankorondrano

Bâtiment Le Gourmet
Zone Zital
Antananarivo 101
Tél: 020 22 278 95
clientele@agm.mg

AGM – Ambatobe

Galerie commerciale Plaza
Ambatobe (près du Leader Price)
Antananarivo 101
Tél: 034 05 612 02
allianz@agm.mg

Agence SEMAD Toamasina

8, Boulevard Augagneur Anjoma
Toamasina 501
Tél: 034 16 657 12 / 034 05 603 42
/ 034 05 612 03
allianztmm@semad.mg

Bureau Direct Diego

Villa NAZIA
Avenue Lally Tollandal
Antsiranana 201
Tél: 034 49 208 96
allianz.diego@allianz.com

Agence SEMAD Tuléar

Rue du Marché
Enceinte Score
Tuléar Centre 601
Tél: 034 05 603 50
allianztle@semad.mg

Allianz, première marque d'assurance au monde selon le classement Interbrand 2022.

RETROUVEZ LES PRODUITS VITAFOAM *partout à Madagascar*



+261 34 07 043 48
+261 32 05 043 48



vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com



www.vitafoam.mg

Madagascar

Une destination golfique au potentiel prometteur

Madagascar est une île connue pour ses multiples richesses. Cependant, elle est encore assez méconnue en tant que destination golfique. Certes, de prestigieuses compétitions internationales comme le Senior Tour 2019 ont été organisées sur la Grande Île, au Golf du Rova plus précisément. Mais ce n'est pas le potentiel qui manque à Madagascar, et il ne demande qu'à être exploité davantage !

Golf du Rova, premier véritable parcours 18 trous de Madagascar

Les principales compétitions nationales se déroulent au Golf du Rova Andakana. Situé dans le district d'Ambohitrarimo, aux portes de la capitale via la nationale 4, ce parcours d'exception est un véritable joyau golfique.

Hormis le tracé très technique du parcours, le Golf du Rova est actuellement en train de se doter d'un hôtel 5 étoiles ainsi que d'un club house digne des plus grandes destinations golfiques au monde. L'objectif est de relancer l'attrait touristique de Madagascar à travers l'activité golfique.

Foulpointe Golf Club, la perle golfique au niveau de la mer

Les plus grands golfeurs au monde savent que les parcours les plus exigeants sont ceux qui se trouvent au niveau zéro. C'est d'ailleurs ce que propose le Foulpointe Golf Club, situé sur la côte est de la Grande Île.

C'est la destination parfaite pour visiter la beauté de cette partie de Madagascar, tout en profitant d'un parcours à la fois très discret et très technique.

Golf d'Antsirabe, l'un des plus anciens et prestigieux golfs

Sis au cœur d'un parc d'environ 200 hectares, ce parcours est historique. Il ouvre ses portes en 1935 et fera le bonheur de bien des golfeurs de passage dans la ville d'eau. Après une longue traversée du désert dans les années 80 et 90, le Golf d'Antsirabe trouvera son salut par la mobilisation de quelques membres.

Aujourd'hui, le Golf d'Antsirabe compte une trentaine de membres et connaît désormais de grandes transformations. D'ici peu, ce sera de nouveau l'un des plus beaux complexes golfiques de Madagascar, de quoi revitaliser l'économie locale et l'attrait touristique de la région Vakinankaratra.



Golf du Rova
Rova Golf Club





**Golf Club
Antsirabe**





MyStore

 Authorized Reseller

 Immeuble STTA - Morarano Alarobia

 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

 +261 32 11 520 11 . +261 32 11 524 71

 contact@mystore-oi.com

MyStore



Authorized
Reseller



📍 Immeuble STTA - Morarano Alarobia

📍 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

☎ +261 32 11 520 11 . +261 32 11 524 71

✉ contact@mystore-oi.com



Unique personality.
Powerful presence.
Unmistakably Rolls-Royce.



*“Strive for perfection in everything you do.
Take the best that exists and make it better.
When it does not exist, design it.”*

Sir Henry Royce