

Edition 308 » 2018

# prime

Présenté par / Presented by



*Air Madagascar*

magazine



12 destinations  
inside »

---





L'INSTANT  
**CHANEL**

6 **Edito****Mots des Partenaires »**8 **Ministère du Transport**  
Ministry of Transport**Fondation Tany Meva**  
Tany Meva Foundation**ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**  
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar**ADEMA****CTM - Confédération du Tourisme de Madagascar**  
CTM-Confederation of Tourism of Madagascar9 **MNP - Madagascar National Parks****WWF - World Wild Fund For Nature****Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar**  
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar**ONE - Office National pour l'Environnement**  
ONE - National Office for the environment**TOP MADA - Association des Tours Opérateurs Réceptifs Professionnels de Madagascar**  
TOP MADA - Association of Professional Tour Operators of Madagascar**ANG - Association Nationale des Guides**  
ANG - National Association of Guides**Featured Destination »**10-15 **Life's a Malagasy Beach****Food & Drink »**18 **Art Culinaire : L'explosion de saveurs**  
Food & Drink : An explosion of flavours20 **Art Boisson : L'élixir de la bonne humeur**  
Lifestyle Drinks : The good mood potion**Interviews »**22 **Bruno Decorte**  
Architecte international  
International architect24 **Gascar Fenosoa Mandrindrarivony,**  
Orateur  
Orator**Actus / News »**26 **Donia 2018 : Festival de la communauté**  
Donia 2018 : Community festival28 **Bon voyage-Tsaradia**  
Have a good trip-Tsaradia30 **Trail d'Ibity: A vos marques. Prêt? partez!**  
Trail d'Ibity: On your marks. Get set? Go!**Histoires et Contes de Madagascar »**32 **Histoire de Madagascar : Mada en rail!**  
History of Madagascar: Mada on the rails!34 **Mythes et légendes : L'empreinte de Darafify**  
Myths and Legends : The footprint of Darafify**Health & Beauty »**36 **L'évacuation Sanitaire : La sécurité avant tout**  
The Medical Evacuation : Safety first40 **Dites stop aux maladies articulaires**  
Say stop to joint disease**Rotra, votre allié contre le diabète**  
Rotra, your ally against Diabetes**Business »**36 **Teknet Group : Carte de paiement instantannée & personnalisée**  
Teknet Group : Personalized and instant payment card



## Fashion »

- 42 **Le costume traditionnel de Tana**  
The traditional costume of Tana
- 44 **Le rouge: couleur royale**  
Red: a royal color

## Culture »

- 46 **Danse : Le monde imaginaire dans le Ankilatsaky**  
Dance : The imaginary world of the Ankilatsaky
- 48 **Musique : Tape des mains: Lamako**  
Music : Clap your hands: Lamako
- 50 **Artisanat : Le bambou style!**  
Crafts : The bamboo style!
- 52 **Tradition : Petit homme devient grand...**  
Tradition : Little man is growing big...
- 54 **Mada faune : La chrysalide au cocon d'argent**  
Mada wildlife : The chrysalis with the silver cocoon
- 56 **Mada flore : Tapia : si discret, si précieux**  
Mada flora : Tapia: So discreet, so precious

## Air Madagascar »



- 58-67 **Pages Spéciales Air Madagascar**  
Air Madagascar Special Pages

## Grand Dossier / Feature Story »

- 68-73 **Surf trip : Voyagez au gré des vagues**  
Surf trip : Travel through the waves



## Destinations »

- 74 - 76  
**Îles Vanilles : Comores: Le sanctuaire maritime de Moheli**  
Vanilla Islands : Comores: The maritime shrine of Moheli
- 80 - 82  
**Visite romantique aux cimetières des pirates**  
Romantic visit to the pirates' cemetery
- 84 - 86  
**Farafaty: Le gardien de l'histoire**  
Farafaty: The history keeper
- 88 - 90  
**Vatosola, la montagne chauve de Fianarantsoa**  
Vatosola, the bold mountain of Fianarantsoa
- 92 - 94  
**Cascade des bons pères, l'eau de roche d'Ambobaka**  
Cascade des bons pères, the water rock of Ambobaka
- 96 - 98  
**Tranovato: Sur les traces des marins portugais**  
Tranovato: On the tracks of the Portuguese sailors
- 100 - 102  
**Nosy Saba: évasion au coeur d'une nature primaire**  
Nosy Saba: escape in the heart of a primary nature
- 104 - 106  
**Amparaky, une découverte explosive**  
Amparaky, an explosive discovery
- 108 - 110  
**Itremo, un paysage hypnotique**  
Itremo, a hypnotic landscape
- 112 - 114  
**Brickaville, bourgade incontournable de la RN2**  
Brickaville, the must see village of the RN2
- 116 - 118  
**Ambatondradama, percez les secrets du roi Radama**  
Ambatondradama, discover the secrets of king Radama
- 120 - 122  
**Parc Nosy Hara: Découverte des trésors marins**  
The Nosy Hara Park : Discover the marine treasure



# Edito

## Prime Magazine

www.primemedia.international

### Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region  
and International

### Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsiramamara  
Nosy-Be

### Adresse Antananarivo

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

### Contact

+261 32 05 09 289 (Madagascar)  
+20 3397 1398 (London)  
welcome@primemedia.international

### Contact Editorial

edito@primemedia.international

### Lead Design

Jon HARRISON (London)

### Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY  
Benjamin RAMANANARIVO  
design@primemedia.international

### Printer / Imprimerie

Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques since 1949  
Antanimena - Antananarivo - Madagascar  
Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun  
Printed in batches of 10,000 copies each

Cover Photo © : ONTM

**R**etrouvez Prime Magazine tous les mois - gratuitement - sur tous les vols d'Air Madagascar, dans des endroits de qualité ;

sélectionnés dans toute notre grande île, mais aussi dans la région de l'Océan Indien et à l'étranger.

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

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

Avec nos meilleures salutations,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

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

To see all editions for free and for more information, please go online and visit :

[www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

Help us to entertain you and give you useful information : Please send us your ideas, suggestions and input to :

[welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

With our best regards,

Scan QR code to see the online version



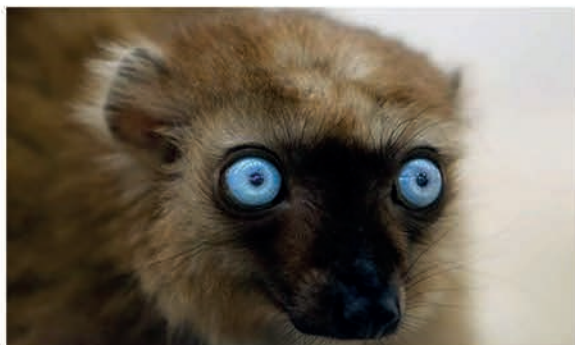
## Partenaires / Partners





# Private Island - Eco Resort & Spa

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



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

# NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA  
MADAGASCAR

Nosy Saba Island Resort & Spa  
+ 261 32 03 333 02 | + 261 20 22 434 00  
[contact@nosysaba.mg](mailto:contact@nosysaba.mg)



## MOT DES PARTENAIRES



**Ministère du Transport**  
**Ministry of Transport**  
**BEBOARIMISA Ralava**  
*Ministre >> Minister*

Le Ministère des Transports est focalisé sur deux axes de travail : la création et l'amélioration d'infrastructure de transports et les réformes des textes pour une adéquation aux demandes actuelle des usagers. Les cas du port de Toamasina et de tous les aéroports de Madagascar font parties de nos priorités outre la mise en place de nouvelles gares routières.

The Ministry of Transport is focussing on two areas of work: the creation and improvement of transport infrastructure and regulation reforms to meet the actual demand of all partakers. The cases of Toamasina port and all the airports of Madagascar are among of our priorities, in addition to new bus station setting up.



**Fondation TANY MEVA**  
**TANY MEVA Foundation**  
**M. Claude FANOHIZA**  
*Directeur Exécutif » Executive Director*  
*E-mail: contact@tanymeva.org*

CRITICAL ECOSYSTEM PARTNERSHIP FUND (CEPF) appuie la protection des régions riches en biodiversité mais menacées. TANY MEVA, partenaire de mise en œuvre dans l'Océan Indien, a financé depuis 2015, 36 projets de conservation et renforcement.

The CRITICAL ECOSYSTEM PARTNERSHIP FUND (CEPF) supports the protection of biodiverse but threatened regions. Since 2015, TANY MEVA, as implementation partner for the Indian Ocean, has funded 36 conservation and building projects.



**ONTM**  
*Office National du Tourisme de Madagascar*  
*The National Tourist Office of Madagascar*  
**BODA Narijao**  
*Président du Conseil d'Administration »*  
*Chairman*

« Dans le cadre du renforcement de son positionnement sur le marché français, la destination Madagascar sera présente au Salon TOP RESA Paris du 25 au 28 septembre. »

"In the context of strengthening its position on the French market, the destination Madagascar will be present at the TOP RESA Paris show from 25 to 28 September."



**ADEMA**  
*Aéroports de Madagascar*  
*Airports of Madagascar*  
**ANDRIAMIHAFY Herison**  
*Directeur Général » General Manager*

ADEMA (Aéroports de Madagascar) est actuellement engagé dans le processus de certification des aérodromes, d'Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara et Tolagnaro. L'objectif de ce processus est de donner à ces plateformes le statut d'aéroports internationaux.

ADEMA (Aéroports de Madagascar) is currently engaged in the certification process of Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara and Tolagnaro airfields. Our objective in this process is to obtain them a status-upgrade to "international airport".



**CTM**  
*Confédération du Tourisme de Madagascar*  
**Patrice RAOULL**  
*Président du Conseil d'Administration »*  
*Chairman of the Board of Directors*

Dans sa vision, la Confédération du Tourisme de Madagascar s'engage à développer principalement la compétitivité des produits et des prestations touristiques du pays afin de pouvoir valoriser tous les potentiels représentant un avantage concurrentiel.

The Confederation of Tourism in Madagascar vision is committed to the principle of developing the competitiveness of touristic products and services in the country, in order to improve its potential and achieve a competitive advantage.

## Partenaires / Partners



**Air Madagascar**



**ANV MAP**  
Ministère des Transports  
et de la Métrologie





## MOT DES PARTENAIRES



### **mnp**

*Madagascar National Parks*  
**RARIVOHELISON Hajamihamina**  
*Directeur Marketing et Partenariat,  
Madagascar National Parks »  
Marketing and Partnership Director,  
Madagascar National Parks*

Dugong, tortues marines, aigles pêcheur ou encore le plus petit caméléon au monde... Préparez-vous à découvrir une faune aussi saisissante qu'exceptionnelle ! Bienvenue dans le Parc National Nosy Hara, situé à 34 Km d'Antsiranana.

Dugong, sea turtles, sea eagles or the smallest chameleon in the world: Get ready to discover a wildlife that is as striking as it is exceptional! Welcome to the Nosy Hara National Park, located 34 km off Antsiranana.



### **WWF**

*World Wide Fund For Nature*  
**Tiana Ramahaleo**  
*Directeur de conservation »  
Director of Conservation*

Construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature, telle est la mission de WWF. N'hésitons pas à réagir pour sa protection. Bonne lecture.

Building a future where human beings must live in harmony with nature, is the mission of WWF. Do not hesitate to react for the protection of the environment. Good reading.



### **FHORM**

*Fédération des Hôteliers et Restaurateurs  
de Madagascar*  
*Federation of Hotel and Restaurant  
Associations of Madagascar*  
**Rita RAVELOJAONA** (Présidente »  
Chairwoman) - Mail: fhorm@moov.mg

Aller à la rencontre des malgaches. Je suis de ceux qui soutiennent que chaque pays s'identifie à son peuple. Aussi, je vous invite à venir nous rencontrer dans toutes les régions de l'île, en toutes occasions.

Meet the Malagasy People. I'm among those who think that every country is represented by its people. Also, I'd like to invite you to go out and meet us, in all region, all occasions.



### **ONE**

*Office National pour l'Environnement*  
*National Office for the Environment*  
**Dorothee RABEMANANJARA**  
*Directeur de la Qualité et de la  
Communication » Director of Quality  
and Communication*

En matière de protection de l'environnement, les entreprises ne devraient plus se limiter à la réduction des impacts mais réfléchir sur un modèle durable comme l'analyse du cycle de vie et favoriser la conception de produits moins consommateurs de ressources, plus respectueux de l'environnement.

Companies should no longer be limited to reducing impacts but reflect on a sustainable model such as life cycle analysis and promote the development of products that are less resource-consuming and more environmentally friendly.



### **TOP**

*Association des Tours Operateurs  
Réceptifs Professionnels de Madagascar*  
*Association of Professional Tour  
Operators of Madagascar*  
**Hely RAKOTOMANANTSOA**  
*Présidente » Chairwoman*

Vive les vacances! Explorez Madagascar et découvrez ses trésors cachés! Appréciez et savourez les moments que vous passez à travers l'île ! Vous ferez le voyage d'une vie.

Hooray for holidays ! Explore Madagascar and discover its hidden treasures! Enjoy and revel in the moments you spend on the island! You'll have the holidays of your life.



### **ANG**

*Association Nationale des Guides*  
*National Association of Guides*  
**NY RIANA Vona Rabefiringa**  
*Président » President*  
Mail: angserasera@gmail.com

L'association Nationale des Guides travaille depuis sa création, bientôt 20 ans déjà, pour la solidarité et la professionnalisation des guides accompagnateurs nationaux ainsi que l'uniformisation des performances.

Since its foundation, almost 20 years go, the National Association of Guides has been working for the solidarity and the professionalization of the national guides as well as the standardization of their performances.

## Partenaires / Partners



# *Life's a* Malagasy beach

You can travel the world to the most famous beaches to ever grace the covers of travel magazines but you won't find any more idyllic than the one that attaches Nosy Iranja like an umbilical cord to the baby islet, Nosy Iranja Kely.



But you know what makes it even more perfect? It's the fact that on this secluded paradise off north west Madagascar, lush palm trees rather than glitzy tourist hotels line the beach and, instead of being a playground for the rich, it's a nesting sanctuary for turtles.



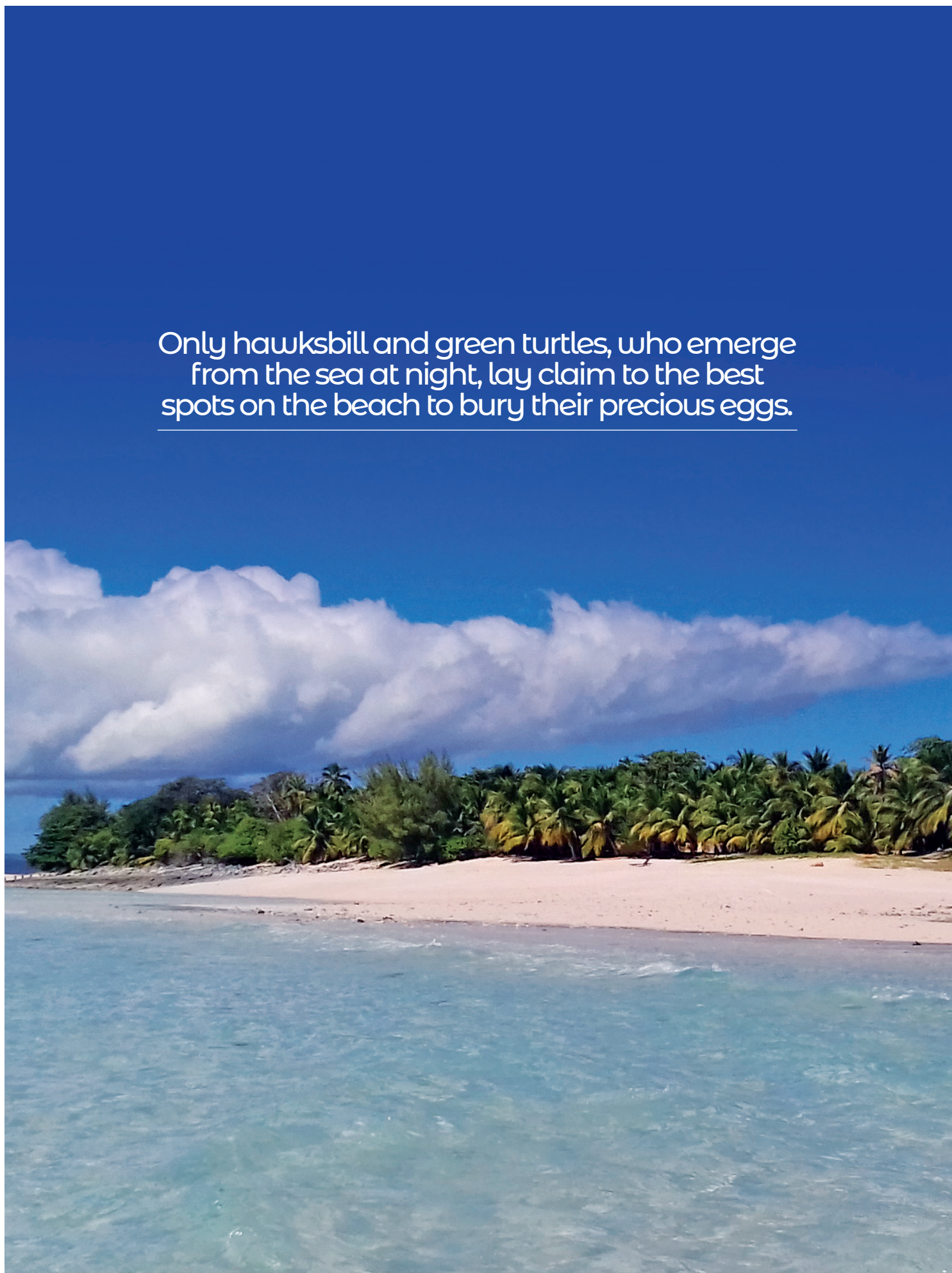


As you approach by boat from Nosy Be, 90 minutes away, you see the bar of pristine white sand like a thick chalk line drawn along the horizon between the islands.

Up close you might find a handful of other tourist boats among the traditional vezo fishing pirogues, but there's so much empty white sand and translucent turquoise sea that it's hard to resist taking endless selfies in front of what seems like, at least for a day, your very own personal paradise.

It's hard to resist taking endless selfies in front of what seems like, at least for a day, your very own personal paradise.

Only hawksbill and green turtles, who emerge from the sea at night, lay claim to the best spots on the beach to bury their precious eggs.



On the small private island of Nosy Iranja Kely an eco-hotel languishes in the trees, currently deserted and slowly being reclaimed by nature, evidence if you need it, of the lack of commercialism.

Now no one puts their hotel monogrammed towel on the white sand. Only hawksbill and green turtles, who emerge from the sea at night, lay claim to the best spots on the beach to bury their precious eggs. Their dug-out nests, covered by the sand, are marked and dated by wooden signs, the area protected from intrusive visitors by designated hatchling guardians.





## Useful information



### When to go?

Both the weather and the sea are warm all year, the water never really dipping below 26C. Expect rain from December to February.



### How to get there?

Nosy Iranja is 48km south west of Nosy Be, taking around 1hr 30mins by speedboat.



### Where to stay?

Most people come just for the day but you can bivouac on the other side of the village in beachside eco-huts housing double beds with mosquito nets. But be sure to pre-book.



### Where to eat?

Walk through the village to Chez Olivia who prepares delicious locally caught fish, fresh prawns, meat kebabs with tomato, onion and avocado salads plus cocunut rice followed by

fresh fruit, all served under the palm trees on the beach. Pre-arrange your lunch via a travel agent.



### What to see?

Explore the beach, swim in the turquoise sea and visit the old lighthouse prefabricated in France originally by none other than Gustave Eiffel. Then in the fishing village you'll find local craft souvenirs including the traditional embroidered white cotton tablecloths, hanging on the beach to blow like an armada of sails across the cobalt blue sky.

Nosy Iranja is also popular for dive tours and is a designated protected marine site with a coral reef offshore where there is plentiful sealife including white tip sharks, grey sharks, leopard sharks, giant stingrays plus shoals of snapper, trevally, unicorn and rainbow fish. Most dive tour operators on Nosy Be will arrange a trip that can include an overnight stay.



Bon plan

A l'Île Maurice

1200<sup>Ar</sup><sub>TTC</sub> /Mo\*

Être joignable  
ailleurs comme ici



**Restez connecté durant votre séjour à l'Île Maurice.**

**Si vous êtes en abonnement**, activez le mode Roaming auprès de nos Agences.  
**Si vous êtes en prépayé**, rechargez votre compte principal.

Une fois arrivé à l'Île Maurice, sélectionnez le réseau Cellplus (MyT) et continuez à surfer sur Internet.

Pour toutes informations contactez le 032 32 32 300



Vous rapprocher  
de l'essentiel

(\*) Tarif valable uniquement le réseau Cellplus (MyT) jusqu'au 30 Septembre 2018

# L'explosion de saveurs | An explosion of flavours

Photo © : Acipenser Madagascar

ART CULINAIRE

CULINARY ARTS

## Caviar de Madagascar

**M**adagascar est une île peu explorée. Son environnement pur est propice à la culture de produits haut de gamme dont la réputation n'est plus à faire, comme la vanille, le cacao ou la crevette bio. C'est sur les hauts plateaux vigoureux, dans l'impluvium parfait du lac de Mantasoa que s'établit la ferme d'esturgeon.

À l'ouverture d'une boîte dégustation, ce sont vos 5 sens qui sont mis en éveil. Le caviar vous offre son parfum délicat, l'éclat de ses grains et la musicalité de son mouvement. Le grain roule sur la langue, craque sous la pression du palais. L'explosion des saveurs vous émeut. Vous goûtez au caviar de Madagascar, pur et d'une finesse exceptionnelle....

Toute une chaîne de production a été intégrée de la conception de la provende à la revalorisation des déchets. En 2018, la société est certifiée ISO 14 001 pour son Système de Management Environnemental. Aujourd'hui, la ferme d'esturgeon produit du caviar Sibérien, l'Acipenser Baeri. C'est l'espèce la plus communément produite. Habillés d'un brun sombre, ses grains sont de taille moyenne. En bouche, son goût est franc à dominante fruitée. La production d'autres caviars est prévue pour bientôt, comme celui de l'esturgeon russe, le Nudiventris (une nouveauté mondiale), le Persicus (origine iranienne) et enfin le plus renommé de tous, le Béluga.

Prime Magazine remercie Acipenser Madagascar pour l'élaboration de cet article.

## Caviar made in madagascar

**M**adagascar is a little explored island. Its clean environment is conducive to the cultivation of high-end products with a reputation second to none – such as vanilla, cocoa or organic shrimp. Recently even a sturgeon aquaculture has been established, up in the remote highlands, by utilizing the Lake Mantasoa as its perfect basin.

When opening a tasting box, your five senses become awake. Caviar presents its delicate fragrance, the brilliance of its grains and the musicality of its movement. Each egg of the fish roe rolls across the tongue, eventually cracking under the pressure of the palate. An explosion of flavours hits you. That's the taste of Madagascar caviar, pure and exceptionally fine.

There is an integrated production chain from feeding to waste-recycling. Thus, in 2018, the company became ISO 14001 certified for its Environmental Management System. Today, the farm cultivates Siberian sturgeon (*Acipenser baerii*), the most common source of caviar. Dark brown in colour, its eggs are of average size with a taste that is pure and predominantly fruity. The production of other caviars is already under development, such as from the Russian sturgeon, the *Nudiventris* (a world novelty), the *Persicus* (Iranian origin) and last but not least, the most famous of all, the *Beluga*.

Prime Magazine thanks Acipenser Madagascar for creating this article.

RÉSIDENCE  
*Laelia*  
IVANDRY



Au cœur du quartier des ambassades  
à Ivandry, 35 appartements de prestige  
du P2 au P4 avec vue panoramique\*



Immobilier Conseil  
GROUPE

\* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina  
IMERIMANJAKA BYPASS



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

\*\* à partir de 30 000 €



22, rue Andrianary Ratianarivo Ampasamadinika  
Antananarivo 101 Madagascar

+261 (0) 20 22 567 85 • +261 (0) 32 05 400 30

info@ic-groupe.com

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

[facebook.com/immobilierconseilgroupe](https://facebook.com/immobilierconseilgroupe)

# L'Élixir de la bonne humeur

## The good mood potion

ART BOISSON

LIFESTYLE DRINKS

### Infusion d'Eucalyptus citronné ou Oliva

Dès qu'on en froisse les feuilles, on peut sentir son agréable odeur de citron. L'eucalyptus citronné, appelé communément « Ravin'Oliva » ou *Corymbia citriodora*, accompagne habituellement les mofogasy, ramanonaka ou menakely sous la forme d'une bonne infusion de ses feuilles particulièrement parfumées. Cette décoction est très prisée dans les gargotes, le matin. D'autres la préfèrent avec du godrogodro, du pain tartiné au beurre ou encore une tranche de cake au petit déjeuner. Prise froide, cette boisson garde toute sa saveur et sa belle teinte vert clair.

Même si ces arbres ont une origine australienne, on en trouve beaucoup à Madagascar. On les reconnaît facilement à leurs troncs de couleur blanchâtre dont les écorces se décollent et s'enroulent. Les feuilles d'eucalyptus citronné, tout comme celles des autres variétés d'eucalyptus deviennent très allongées et pétiolées quand l'arbre se met à grandir et leur teinte se fait plus verte. Ces arbres parfumés sont présents dans presque toute l'île, principalement dans la partie Est. Les bouquets de feuilles séchées se vendent dans les marchands de Tambavy.

Pour préparer une infusion, il suffit de faire bouillir de l'eau et d'y incorporer les feuilles fraîches ou séchées ; ne pas dépasser les deux minutes, ce sera meilleur. Libre à chacun ensuite de sucrer ou non la préparation.

### The Lemon Eucalyptus Infusion

As soon as you crumple some leaves, you will smell a pleasant scent of lemon: The lemon eucalyptus, commonly called "Ravin'Oliva" or *Corymbia citriodora*, takes part in the lives of the mofogasy, ramanonaka or menakely in the form of a good infusion of its particularly fragrant leaves. This decoction is very popular in restaurants, in the morning. Others prefer it with godrogodro, a butter bread or a slice of cake for breakfast. Taken cold, this drink keeps all its flavor and its beautiful light green hue.

Although these fragrant trees are of Australian origin, today many grow in Madagascar. One can easily identify them by their whitish trunks from which the barks are peeling off and rolling up. The leaves of eucalyptus lemon, like those of other varieties of eucalyptus, become very elongated, stemmed and darker-green in color while the tree matures. Bouquets of dried leaves are sold by the merchants of Tambavy.

To prepare an infusion, boil water and pour it on fresh or dried leaves, but to achieve the best taste, do not exceed the process beyond two minutes. If deemed necessary, sweeten as you wish.

# MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTION

avec



# DZAMA

dzama.mg

Déguster les produits Dzama dans vos cocktails ou punchs préférés, c'est accompagner votre séjour des meilleurs saveurs de nos terroirs. Ces fragrances subtiles et épicées de vanille, de canne à sucre ou de nos plantes endémiques, seront autant d'instant de détente unique au cœur de vos souvenirs de voyage.

Bienvenue

Tonga soa

Soava dia

Bon voyage

Libertalia

Za'Malagasy !

# Bruno Decorte

Architecte international / International Architect



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

## « Madagascar est un eldorado pour l'architecture »

Ancien mécanicien avion devenu architecte par amour des beaux espaces, Bruno Decorte a réalisé de nombreux chantiers. Installé dans la région sud-ouest dont il apprécie le climat et la température, Bruno Decorte a une passion pour l'Afrique, souvenir de son enfance au Congo.

## "Madagascar is an Eldorado for Architecture"

As a former aircraft mechanic, who became an architect due to his love for beautiful spaces, Bruno Decorte has completed many projects. Living in the south-west region where he prefers the climate and temperature, Bruno Decorte has retained a passion for Africa, a memory of his childhood in the Congo.

**Prime Media : Faites-vous une distinction entre l'architecture d'intérieur et la décoration ?**

**Bruno Decorte :** Pour l'architecture d'intérieur, on intervient pendant la construction tandis que la décoration consiste surtout à embellir et à aménager une fois la construction achevée. Mais la création est le point commun entre ces deux spécialités.

**Prime Media : Do you distinguish between interior architecture and decoration?**

**Bruno Decorte :** Regarding the first, one intervenes during the construction, while the second activity consists mainly in embellishing and arranging once the construction is completed. But creation is the common point between these two specialties.

**Prime Media : Quel est votre point de vue sur l'évolution du métier d'architecte à Madagascar ?**

**Bruno Decorte :** Madagascar est un eldorado pour l'architecture ! Il faut regarder la nature, la préserver et y puiser nos sources d'inspiration. On importe beaucoup de nouveaux matériaux, mais je suis partisan de travailler en priorité avec les matériaux renouvelables. Il faut savoir se fondre dans la nature.

**Prime Media : What is your point of view on the evolution of the architect's job in Madagascar?**

**Bruno Decorte :** Madagascar is an Eldorado for architecture! We must look at nature, preserve it and take it as our source of inspiration. While we are importing a lot of new materials, I am in favour of working with renewable materials first and foremost. You have to know how to blend in with nature.

**Prime Media : Pouvez-vous nous parler de la stèle « Tropic du Capricorne » que vous avez construite en 2015 ?**

**Bruno Decorte :** La stèle s'inspire d'un monument en Uganda et il me semblait important que soit matérialisé sur la Grande-Île un espace en référence au tropique du Capricorne. Cette stèle est à dimension humaine, les cornes de zébu rappellent le sud-ouest de Madagascar. Chaque projet est pour moi une découverte et me projette dans le futur.

**Prime : Can you tell us about the "Tropic of Capricorn" stele (stone sculpture) that you built in 2015?**

**Bruno Decorte :** This 'stèle' is inspired by a monument in Uganda hence it seemed important to me to create on the Big Island an object of reference to the Tropic of Capricorn. This 'stèle' has a human dimension, the zebu horns are a reference to south-west Madagascar. Each project is a discovery for me and throws me into the future.



Bague en or rose avec tourmaline et diamants



## LUMIÈRE SUR LA TOURMALINE

Le nom même de la Tourmaline est un hommage à la variété de ses couleurs. En effet, il est dérivé du mot cingalais "Turmali", qui signifie "Pierre aux Couleurs Mélangées". On la surnomme le caméléon des gemmes, ce qui fait référence non seulement à la diversité de ses tonalités, mais également au fait qu'elle a souvent été confondue avec d'autres pierres précieuses.

La Tourmaline est une pierre fine très prisée en bijouterie car sa dureté est bonne, ses couleurs sont resplendissantes et sa brillance est superbe.

Son nom peut varier en fonction de sa couleur : incolore on l'appelle Achroïte, bleue elle devient Indigolite, rouge on la nomme Rubellite, verte c'est de la Verdélite, cuprifère on la qualifie de Paraiba. Lorsqu'elle comporte plusieurs couleurs, on la désigne comme polychrome.

Elle possède de nombreuses vertus selon sa couleur, notamment une action dynamisante sur les défenses immunitaires. Elle agit aussi sur le système nerveux et sur le cœur malade et surmené.

# MOREBELLI

---

## JOAILLIER

La Cour Carrée - Tana Waterfront - Madagascar  
www.morebelli.com - +261.32.07.755.11 - +261.32.05.888.80

# Gaspar Fenosoa

## Mandrindrarivony

Orateur / Orator



Dans la joie comme dans la peine, le « kabary » ou « discours » tient une place prépondérante dans la vie des Malagasy. Mandrindrarivony Gaspar Fenosoa, est un jeune orateur ou « mpikabary » qui a fait de sa passion son métier. Présent à chaque événement, le « kabary » reflète la particularité de la Grande-île.

**Un « bon » mpikabary mettra toujours les principes et les valeurs du « maha-malagasy » en avant.**

Be it in joy or in pain, the "kabary" or "speech" occupies a supreme place in the life of the Malagasy. Mandrindrarivony Gaspar Fenosoa is a young speaker or "mpikabary" who has made his passion his job. Present at each event, the "kabary" constitutes a characteristic feature in Big Island culture.

**A "good" mpikabary will always put the principles and values of "maha-malagasy" first.**

**Prime Media : Comment es-tu devenu « orateur » ?**

**Gaspar Fenosoa :** Mon entourage m'avait toujours dit que j'étais doué pour faire des « kabary ». A l'âge de 15 ans, convaincu par eux, j'ai commencé à prendre des cours et à 16 ans, je commençais déjà à être « mpikabary » pour des cérémonies de mariage malagasy.

**Prime Media : How did you become an "orator"?**

**Gaspar Fenosoa :** My entourage had always told me that I was good at making "kabary". At the age of 15, convinced by them, I started taking classes and at 16, I was already starting to be a "mpikabary" for Malagasy wedding ceremonies.

**Prime Media : Qu'est-ce qui fait un « bon » mpikabary ?**

**Gaspar Fenosoa :** Un « bon » mpikabary est celui qui sait s'adapter à toutes les situations, celui qui n'apprend pas par cœur et ne se contente pas de répéter bêtement. Un « bon » mpikabary mettra toujours les principes et les valeurs du « maha-malagasy » en avant, dans n'importe quelle circonstance.

**Prime Media : What defines a "good" mpikabary?**

**Gaspar Fenosoa :** A "good" mpikabary is one who knows how to adapt to all situations, one who does not learn by heart and does not just repeat inanely. A "good" mpikabary will always put the principles and values of "maha-malagasy" first, in any circumstance.

**Prime Media : Quelle différence faut-il faire entre un « orateur » et un « animateur » ?**

**Gaspar Fenosoa :** C'est très différent. Un orateur ne saura pas forcément animer et un animateur n'est pas obligé de savoir tenir un kabary. Par définition, un « mpikabary » est le porte-parole d'une famille et/ou de la société lors d'un événement joyeux ou triste. En revanche, un animateur est celui qui apporte et qui partage la bonne ambiance dans ses animations. Ceci étant dit, savoir concilier les deux, être à la fois animateur et orateur, est un atout majeur.

**Prime : What is the difference between an "orator" and a "facilitator"?**

**Gaspar Fenosoa :** It's very different. An orator will not necessarily be able to animate and a facilitator does not have to know how to hold a kabary. By definition, a "mpikabary" is the spokesperson of a family and / or society at a happy or sad event. On the other hand, an animator is the one who brings and shares the good atmosphere in his animations. That being said, knowing how to reconcile the two, to be both animator and speaker, is a major asset.





QUAND SAVEUR  
RIME AVEC

*Convivialité*



hello

*«Une liaison savoureuse, un théâtre de sensations  
et des expériences de consommation pluri sensorielles à la carte»*

*Villa Pradon Antanimena*

Tél. : +261 34 11 043 36  
e-mail : [contact@leterrace.com](mailto:contact@leterrace.com)

**P** INTÉRIEUR  
SÉCURISÉ

 **WIFI**  
4G





Photo © : COFESTIN

## Donia 2018

# Festival de la communauté Community Festival

Du 26 au 30 Septembre » September 26th – 30th

La 25<sup>e</sup> édition du Festival de Nosy Be aura lieu du 26 au 30 septembre prochain. Le Cofestin (Comité d'Organisation du Festival de Nosy Be) a différé la date afin que toute la grande famille du Donia soit au complet. Depuis sa première édition en 1994, cette grande manifestation culturelle n'a cessé d'assurer la promotion touristique de l'île de Nosy Be à travers le monde. Pendant plus de 20 jours, des centaines d'emplois sont créés, créant des retombées directes pour la population locale.

Donia est un festival qui a su développer également une dimension sociale. Pendant toute la durée du festival sont proposées une sensibilisation à la lutte contre le SIDA, la promotion des droits des enfants, le soutien de projets communautaire ou la promotion de la famille. Ces rencontres sont encadrées par les acteurs concernés. Et au lendemain de chaque édition, dans la commune de Nosy Be, des initiatives collectives sont mises en place comme l'entretien ou la construction de diverses infrastructures.

**Au programme : élection de Miss Donia le 22 septembre, carnaval le 26 et soirées concerts au stade les 27, 28, 29 et 30 septembre.**

Prime remercie COFESTIN pour l'élaboration de ce texte. Prime thanks COFESTIN for creating this text.

The 25th edition of the Nosy Be Festival will take place from September 26th to 30th. The Cofestin (Organizing Committee of the Nosy Be Festival) has postponed the date so that the whole family of Donia is complete. Since its first edition in 1994, this great cultural event has continued to promote the island of Nosy Be around the world. For more than 20 days, hundreds of jobs will be created, thereby directly benefiting the local population.

Donia is a festival that has also developed a social dimension. During this time a series of campaigns offer to sensitize for the fight against AIDS, with the promotion of children's rights, the support of community projects or the promotion of the family. These events create a great opportunity to get in touch with those involved. And the day after each event, collective initiatives are set up to improve the Nosy Be community, through the maintenance or the construction of various infrastructures.

**Programme highlights: Miss Donia's election on September 22nd, carnival on the 26th and live concerts at the stadium on September 27th, 28th, 29th and 30th.**

*Kitesurf et Windsurf...*



*Royal  
Sakalava*



**ECOLOGE ROYAL SAKALAVA**

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

Tél.: +261 32 05 888 99 / +261 32 05 777 99 / + 261 20 82 926 36

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



Photos © : Tanjona Andriamahaly



## Bon voyage - Tsaradia

**T**saradia, la nouvelle compagnie filiale d'Air Madagascar dédiée à la desserte du réseau domestique s'apprête à prendre son envol. Le lancement de la dernière-née du Groupe Air Madagascar s'est effectué le 2 juillet 2018 à Ivato. Tsaradia, une compagnie malagasy se consacre uniquement au réseau intérieur. Son identité visuelle comme son nom, exprime son appartenance à la Grande Ile et sa vocation à faire le lien entre les régions de Madagascar.

Animal emblématique de Madagascar, le lémurien revêt les couleurs symboles de la compagnie : une dominante de terre rouge alliée aux couleurs du ciel, du soleil, de la nature, enveloppés d'un bleu profond couleur du voyage et de la sérénité. Tsaradia est un pas de plus dans Alefa 2027, le plan de transformation d'Air Madagascar. La consolidation et le développement du marché domestique font en effet partie des trois axes prioritaires de ce plan qui inclut le développement du leadership d'Air Madagascar à l'international (notamment l'axe Madagascar-France) et le renforcement de la coopération sur le réseau régional.

Prime remercie Air Madagascar pour l'élaboration de ce texte.  
Prime thanks Air Madagascar for creating this article.



## Have a nice trip - Tsaradia



**T**saradia, the new subsidiary company of Air Madagascar, dedicated to serve on the domestic network, is ready to take off. The inauguration event of the latest Air Madagascar Division took place on July 2nd, 2018 in Ivato. The focus of Tsaradia, a Malagasy company, is solely on the domestic airline-network. Its visual identity and its name express its attachment to the Big Island and its commitment to connect all regions of Madagascar by air.

The emblematic animal of Madagascar, the lemur, is draped in the corporate colours of the company: a dominant red earth, combining the colours of sky, sun and nature, wrapped in a deep blue, symbolizing travel and serenity.

Tsaradia represents another step forward, towards Alefa 2027, Air Madagascar's transformation plan. The consolidation and development of the domestic market are indeed part of the three priorities laid-out by this plan, which includes the development of Air Madagascar's international leadership (notably on the Madagascar–France axis) and the strengthening of cooperation on the regional network.

# FIARO

V E N T U R E   C A P I T A L

- S I N C E 1 9 8 9 -



hira  
HUMAN RESOURCES

## ***Pour ceux qui aiment l'action***

**Depuis 30 ans, nous finançons  
vos projets d'entreprises**

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



## Trail d'Ibity



*A vos marques. Prêt? Partez!  
On your marks. Get set? Go!*

Photos © : TEM Groupe

La 4<sup>ème</sup> édition du trail d'Ibity s'est tenue cette année. Comme les précédentes éditions c'était un grand succès : 1 070 participants sur les 3 courses proposées (2 km, 12 km et 30 km).

Déjà, en 2017, 920 coureurs avaient fait le déplacement pour ces courses organisées par ATA, Antenna Madagascar, une association qui œuvre dans le domaine de la lutte contre la malnutrition dans la Région du Vakinankatra.

L'idée de ce trail d'Ibity, est venue en 2015, de deux passionnés de trail, Eléonore et Yoland membres de l'association ATA, qui ont voulu mettre leur passion et expérience au profit de ATA afin de pérenniser ses activités. Aussitôt l'idée lancée, une équipe de bénévoles en grande partie membres aussi de ATA, ont adhéré à ce projet avec beaucoup de volonté. Le trail d'Ibity est après devenu un des premiers et des plus appréciés de Madagascar.

Le trail d'Ibity est aussi une invitation à la découverte du mont Ibity, aire protégée par l'ONG

Missouri Botanical Garden, riche en biodiversité et perle de la commune rurale d'Ibity situé à 25km d'Antsirabe.

The 4th edition of the Ibity trail was held this year. Like the previous editions it was a great success: 1,070 participants in the three race distances (2 km, 12 km and 30 km).

Already, in 2017, 920 runners made the trip for these races organized by ATA, Antenna Madagascar, an association working in the field of the fight against malnutrition in the Vakinankaratra Region.

The idea of the trail of Ibity, came in 2015 from two trail enthusiasts, Eléonore and Yoland, members of the ATA association, who wanted to use their passion and experience for the benefit of ATA to sustain its activities. As soon as the idea was launched, a team of volunteers, many of them also members of ATA, joined in the project. Ibity's trail has now become one of the first and most popular in Madagascar.

The trail of Ibity is also an invitation to discover Mount Ibity, a protected area by the NGO

Missouri Botanical Garden, rich in biodiversity and the pearl of the rural town of Ibity located 25 km away from Antsirabe.

Prime remercie TEM Groupe pour la collaboration photographique de cet article.  
Prime thanks TEM Group for the photographic collaboration of this article.





**H O M E**  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

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

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



*Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be*



# Mada en rail! Mada on the rails!

Êtes vous plutôt Regarega ou plutôt choque-choque ? Derrière ces deux noms bien connus se cachent les deux locomotives qui sévissaient dans les années 90. Mais l'histoire des chemins de fer de Madagascar remonte bien au-delà de cette décennie.

C'est à Anivorano Est, dans le district de Brickaville que furent posés les premiers rails, en avril 1901. Huit ans après, la ligne reliant la capitale et Brickaville fut ouverte officiellement et la gare de Soarano à Antananarivo inaugurée en 1910. Deux ans après commencèrent les travaux de la ligne Tana-Antsirabe, longue de 158 km, un chantier de 11 ans. En 1913, la liaison entre Brickaville et Toamasina fut achevée et la ligne TCE (Tananarive-Côte Est) affichait fièrement ses 369 km. Quant à la fameuse ligne MLA (Moramanga-Lac Alaotra) qui reliait Moramanga et Vohidiala en 1915, elle devait connaître une extension jusqu'à Ambatondrazaka en 1922. Au total, ces travaux portent les lignes à couvrir 860 km.

L'administration et la gestion du transport ferroviaire était confiées conjointement jusqu'en 1982 à la Régie Générale des Chemins de Fer d'Outremer et à la Régie des Chemins de Fer de Madagascar qui deviendra ensuite le Réseau National des Chemins de Fer Malagasy (RNCFM).

Cette Société d'Etat a depuis traversé différentes épreuves et RNCFM est devenu Madagascar Railway en 2002.

De nos jours, un train de voyageurs relie Moramanga et Toamasina. Il croise les gares d'Andasibe, Andekaleka, Anivorano, Ambila-Lemaintso... Ce même train assure la liaison entre Moramanga et Ambatondrazaka. La ligne FCE ou Fianarantsoa-Côte Est (163km) est également fonctionnelle.

Would you rather go 'regarega' as in slow or 'choque-choque' as in riding a roller coaster? This was the choice for travelling on trains in the 90s. But the history of the railways of Madagascar goes back well beyond this decade.

It was at Anivorano Est, in the Brickaville district, that the first rails were laid, in April 1901. Eight years later, the line connecting the capital and Brickaville was officially opened and Soarano station in Antananarivo inaugurated in 1910. Two years after that began the work of the Tana-Antsirabe line, 158 km long, an 11-year project. In 1913, the link between Brickaville and Toamasina was completed and the TCE line (Tananarive-East Coast) proudly displayed its 369 km length. As for the famous MLA line (Moramanga-Lac Alaotra) which connected Moramanga and Vohidiala in 1915, it was to reach an extension to Ambatondrazaka in 1922. In total, these works made lines covering 860 km.

The administration and management of rail transport was jointly entrusted until 1982 to the General Regie of Railways of Outremer and the Régie des Railways of Madagascar, which then became the National Network of Railways Malagasy (RNCFM).

This State Company has since gone through various tests and RNCFM becoming Madagascar Railway in 2002.

Today, a passenger train connects Moramanga and Toamasina. It crosses the stations of Andasibe, Andekaleka, Anivorano, Ambila-Lemaintso. This same train ensures the connection between Moramanga and Ambatondrazaka. The FCE or Fianarantsoa-East Coast line (163 km) is also functional.



**UN MONDE,  
UNE SIM.**

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



**+ de 400**

**PARTENAIRES DANS LE MONDE\***

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

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



/airtelmg



/airtelmg

\*Offre soumise à condition

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

# L'empreinte de Darafify

# The footprint of Darafify

**D**arafify est un géant si grand que lorsqu'il se met debout et se met à marcher, sa tête touche le ciel et atteint l'autre bout du monde... La légende malgache de Darafify, expliquerait la formation de la grande île.

Il était une fois, un pays composé de sept mers, sept collines, sept vents, et d'un géant nommé Darafify.

Un jour Darafify qui se promenait dans la forêt, s'arrêta pour se reposer. Un pauvre paysan parti en forêt pour couper du bois, avisa un tronc d'arbre énorme et décida de l'abattre. Au premier coup de hache, Darafify crut que c'était une piqûre de moustique et n'y prêta pas beaucoup d'importance. Le paysan continua à couper et Darafify se gratta la jambe de temps en temps sans se soucier. Le sang commença à couler et tant et si bien qu'il devint un ruisseau rouge et Darafify tomba dans la mer.

C'est ainsi, dit-on, que l'on doit le mouvement de la mer et les grandes vagues de l'océan à la chute de Darafify. De l'océan ainsi bousculé serait née une île bleue, Madagascar. Et quand le géant sortit enfin de l'eau, un gros morceau de terre accroché à sa plante de pied gauche, donna sa forme à la grande île. Voilà pourquoi, en regardant la carte de Madagascar, elle ressemble à une plante de pied...



**D**arafify is a giant so big that when he stands up and begins to walk, his head touches the sky and reaches the other end of the world .

The Malagasy legend of Darafify, explains the formation of the Big Island.

Once upon a time, there was a land of seven seas, seven hills, seven winds, and a giant named Darafify.

One day Darafify, who was walking in the forest, stopped to rest. A peasant who had gone to the forest to cut wood, saw a huge tree trunk and decided to cut it down. At the first blow of the axe, Darafify thought it was a mosquito bite and did not give much importance to it. The peasant continued cutting and Darafify scratched his leg from time to time without worrying. The blood began to flow so much that it became a red stream and Darafify fell into the sea.

This is why , it's said today, that we owe the movement of the sea and the great waves of the ocean to the fall of Darafify. From the ocean thus stirred was born a blue island, Madagascar. And when the giant finally came out of the water, a large piece of land hooked to the sole of his left foot, gave shape to the Big Island. That's why, looking at the map of Madagascar, it looks like the sole of a foot.

*Un des plus beaux  
lagoons au monde*

*One of most beautiful  
lagoons in the world*



Mikea Lodge - 20 km au nord de Salary - Andravona, Domaines Manohisoa - Tuléar II Madagascar  
+ 261 32 11 100 32 - [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com) -  Mikea Lodge - [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)





## L'évacuation Sanitaire :

### La sécurité avant tout

L'évacuation sanitaire doit toujours respecter des règles strictes par mesure de sécurité.

#### L'observation et la stabilisation comme préalables

Une évacuation sanitaire doit être précédée d'une observation préalable et parfois d'une stabilisation dans une unité de soins intensifs ou en réanimation. Dans le cas contraire, le risque vital est engagé dans une cabine pressurisée pour des patients présentant un trouble cardiaque ou d'AVC (Accident Vasculaire Cérébral) et les assurances peuvent le cas échéant dégager leur responsabilité si cette règle n'a pas été respectée.

#### Optez pour un prestataire disposant de toutes les garanties nécessaires

Une évacuation sanitaire peut être effectuée en vol commercial, mais lorsque le cas est grave et suppose des moyens médicaux lourds, elle se réalise en vol privé au moyen d'un avion médicalisé.

Informez-vous au mieux sur le prestataire car il doit mettre à votre disposition des moyens médicaux (matériel médical embarqué), humains (médecins urgentistes en équipe de 2 personnes formées et qualifiées) et techniques (avion disposant d'une civière aux normes internationales et équipé d'oxygène et de monitoring).

#### Des autorisations obligatoires

Une EVASAN engage la responsabilité des équipes d'un point de vue déontologique mais aussi réglementaire.

Elle ne peut se faire sans un accord préalable des autorités sanitaires publiques, en particulier l'autorisation délivrée avant tout décollage du Médecin du Centre de Santé aux Frontières.

Il s'agit de règles internationales qui s'appliquent à tous les cas et qui engage la compagnie vis-à-vis des assurances.

**Prime conseille parmi plusieurs prestataires : MAM Assistance et la compagnie aérienne TOA**

## The medical evacuation :

### Safety first

Medical evacuation must always comply with strict rules for security measures.

#### Observation and stabilization as prerequisites

A medical evacuation must be preceded by a preliminary observation and sometimes by stabilization in an intensive care unit. Otherwise, the life-threatening risk is incurred in a pressurized cabin for patients with heart disease or cerebrovascular accident and the insurance companies may, if necessary, disclaim their liability if this rule has not been respected.

#### Opt for a service provider with all the necessary guarantees

A medical evacuation can be carried out in commercial flight but when the case is serious and supposes heavy medical means, it is carried out in private flight by means of a medical airplane.

Importantly, you must inform the provider as he must furnish you with medical equipment (on-board medical equipment), human resources (emergency staff in a team of 2 trained and qualified doctors) and technical supports (airplane with certified litter and equipped of oxygen and monitoring).

#### Compulsory authorizations

EVASAN engages the deontological and regulatory responsibility of the teams.

It can not be done without the prior agreement of the public health authorities, in particular the authorization issued before any take-off of the doctor of the border health center.

These are international rules that apply to all cases and engage the company about the insurance responsibility.

**Prime advises among several companies : MAM Assistance and TOA, airplane company.**



# BALNÉOFORME SPA

HÔTEL COLBERT - SPA & CASINO

*Another world!*



Relaxation area • Body cares • Massage • Beauty space • Fitness • Tea room

+(261) 20 22 202 02 • +(261) 20 22 625 71

[balneocolb@moov.mg](mailto:balneocolb@moov.mg) • [www.hotel-restaurant-colbert.com](http://www.hotel-restaurant-colbert.com)

29 rue Prince Ratsimamanga • Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar

## Carte de paiement instantanée & personnalisée

Actuellement, dans plusieurs pays, les clients d'une banque peuvent désormais obtenir leurs cartes de débit instantanément, lors de leur passage en agence, grâce à des solutions d'impression à cartes déployées dans les établissements bancaires.

Les imprimantes sont équipées d'encodeurs pour des pistes magnétiques, puces sans contact, pour émettre la personnalisation et l'émission d'une carte en quelques secondes. Grâce à ce dispositif, les banques facilitent le processus d'édition d'une carte de paiement, tout en garantissant un très haut niveau de sécurité des données. Ces équipements permettent par ailleurs de réduire significativement les coûts d'acheminement liés à une carte bancaire et de mettre à disposition de leur clientèle un moyen de paiement sécurisé, dont il peut faire usage immédiatement.

« Nous avons décidé de mettre en place un tel dispositif afin notamment de sécuriser la distribution de nos cartes de paiement. Les avis unanimes, très positifs, de nos fournisseurs de solutions d'émission de cartes, ont confirmé notre intention d'utiliser une imprimante à cartes. Après plusieurs mois de fonctionnement, nous en sommes pleinement satisfaits. »  
Déclare Mustafa Dereci, Directeur du Groupe Kuveyt Turk Bank.

## Personalized and instant payment card

Currently, in several countries, bank customers can access to their debit cards instantly, when they visit an agency during their stay, thanks to card printing solutions deployed in banks institutions.

The printers are equipped with encoders for magnetic strips, contact and contactless chips, to emit personalisation and issuing a card in seconds. Thanks to this system, the banks facilitate and shorten the process of editing a payment card, while guaranteeing a very high level of data security. This equipment also significantly reduces the delivery costs associated with a credit card and makes available to its clientele a secure means of payment that can be used immediately.

“We decided to set up such a device in order to secure the distribution of our payment cards. The unanimous, very positive opinions of our card issuers have confirmed our intention to use a card printer. After several months of operation, we are fully satisfied.” Says Mustafa Dereci, Director of the Kuveyt Turk Bank Group.



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

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

Mail : commercial@teknetsgroup.com - Tel.: 020 23 334 45 - 032 03 313 14



Black Nadia



Dalvis



Maitre Rufin



Fandrama



Tence Mena



Smaven



Sisca



Tokiky

# 25ème ÉDITION

## LES 26, 27, 28, 29 ET 30 SEPTEMBRE 2018



# TEKNET STORE

IMMEUBLE TRADE TOWER 3ÈME ETAGE ALAROBIA

## VOTRE ESPACE B2B

### FORMATIONS



- ★ BUREAUTIQUE
- ★ TECHNIQUE
- ★ GRAPHISME & WEB

### SURETÉ & SÉCURITÉ



- ★ SOLUTIONS DE SURETÉ DES SITES SENSIBLES
- ★ ETUDES & EXPERTISES
- ★ SOLUTIONS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉE
- ★ AUDIT DE SECURITÉ

### GESTION ÉLECTRONIQUE DES DOCUMENTS



NUMERISATION DE DOCUMENT DE

**A5 à A0**

### IMPRESSIONS CARTES PLASTIQUES



- ★ BADGE
- ★ CARTE DE FIDELITÉ
- ★ CARTE BANCAIRE
- ★ CIN ...



### BUSINESS CENTER



- ★ IMPRESSION LASER
- ★ LOCATION SALLE
- ★ CYBER

### S.A.V



- ★ DÉPANNAGE
- ★ DIAGNOSTIC
- ★ RÉINSTALLATION SYSTÈME

**teknet**  
group



Immeuble Trade Tower 3ème étage Alarobia  
020 23 334 45 / 032 03 313 14 / commercial@teknetgroup.com



Votre Partenaire Technologique & Numérique

## Dites Stop aux maladies articulaires



Plusieurs causes peuvent être à l'origine des maladies articulaires. Elles peuvent être chroniques, issues d'un faux mouvement ou dues au maintien d'une même posture pendant une certaine durée. Cependant, toutes ne sont pas toujours synonymes de goutte ni d'arthrose.

Il existe des moyens de prévention de lutter contre ces maladies articulaires.

L'association d'aliments riches en vitamines C et E en est une, tout comme l'association des vitamines B6 et D. La consommation d'aliments riches en sélénium (comme le thon en conserve), est une bonne chose car le sélénium prévient le vieillissement des tissus des articulations.

En cas de crise, la phytothérapie pourrait être d'un bon secours comme les tisanes de romarin, un antioxydant qui réduit l'usure des cartilages. Ajouter du gingembre (connu pour ses propriétés anti-inflammatoires) dans les salades, dans le bouillon (rony) ou dans les infusions, est aussi une possibilité. Faire des compresses de feuille de chou est une autre technique ancestrale. Chauffez la feuille et appliquez-la comme un pansement sur la plaie jusqu'à ce qu'elle soit froide. Enfin, l'ananas qui contient une enzyme appelée broméline, aide à réduire ces douleurs articulaires.

Il est bien entendu recommandé de consulter votre médecin ou votre rhumatologue pour des cas persistants ou sérieux.

## Say stop to joint diseases

Several factors can cause articular diseases. They can be chronic, resulting from a wrong movement or due to the maintenance of the same posture for a certain duration. However, not all are synonymous with gout or osteoarthritis.

There are ways to prevent such joint diseases. The combination of foods rich in vitamins C and E is one, as is the combination of vitamin B6 and D. The consumption of foods rich in selenium (such as canned tuna) is also advisable because selenium prevents the aging of the joints' tissues.

In an acute case, herbal medicine might be of help, for instance, a rosemary herbal tea, which contains an antioxidant that reduces the wear of cartilage. Also adding ginger (known for its anti-inflammatory properties) to salads, to broth (rony) or to infusions, is recommended. Applying a cabbage leaf compress is another ancestral recipe. Heat the leaf and place it as a dressing on the wound until it is cold. Last but not least, pineapple, containing an enzyme called bromelain, helps reduce joint pain.

It is, of course, advised to consult your doctor or rheumatologist in persistent or serious cases.

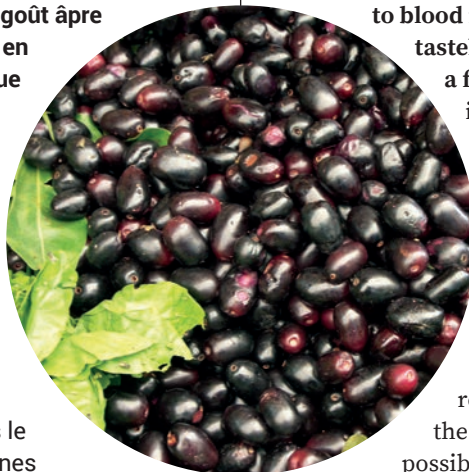


## Rotra, Votre allié contre le diabète

Le jamblon est un fruit globuleux, juteux originaire d'Inde et de sa péninsule, connu également sous le nom de « Prune de Java ». D'une saveur douce et sucrée, les fruits très mûrs sont de couleur violette et ont un goût âpre lorsqu'ils ne le sont pas. Ils sont riches en vitamines A et C. Si son nom scientifique est *Eugenia jambolana* Lamarck, on l'appelle communément Rotra ou Raotra à Madagascar. Certains lieux ont été baptisés « Ambodiroatra » (au pied du jamblonier), en raison de la présence d'arbres sur le site.

Si ses feuilles et son écorce sont utilisées pour contrôler la tension artérielle et traiter les gingivites, son fruit est excellent contre le diabète puisqu'il stabilise le taux du sucre dans le sang. Il est possible de prendre les graines (sans la coque) en infusion. En 1998, un laboratoire malgache a même lancé un antidiabétique extrait de ces graines, après 25 années de recherche.

Le Rotra est un arbre qui peut atteindre les 30 mètres de haut. Au vu de ces différents bienfaits pour l'homme, il est privilégié dans les politiques de reboisement.



## Rotra, Your ally against Diabetes

The jamblon, also known as "Java Prune" is an olive-shaped, juicy fruit, native to India and its surrounding islands. Its fruit colour changes from green to pink to blood red to black as it matures; although tasteless when pink, the ripe fruits develop a fresh and sweet taste. They are rich in vitamins A and C. In Madagascar the tree's common name is Rotra or Raotra. Some places have been named "Ambodiroatra" (at the foot of the jamblonier), because of the presence of these trees on the site.

While its leaves and bark are used to control blood pressure and treat gingivitis, its fruits are an excellent remedy against diabetes, as they stabilize the human blood-sugar level. It is also possible to use the seeds (without the shell) for an infusion. In 1998, after 25 years of research, a Malagasy laboratory started to produce an anti-diabetic extract using these seeds.

The Rotra tree can grow up to a height of 30 metres. Due to the multitude of health benefits, this plant ranks high in Malagasy reforestation policies.





*"Le charme de l'ancien"*

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

Route d'Ambositra -110  
Antsirabe Madagascar

Tel: +261 32 02 200 65  
+261 20 44 485 26

email: [couleurcafe@moov.mg](mailto:couleurcafe@moov.mg)

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

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

Princesse du Lagon  
Tuléar-Ifaty 601 - Madagascar  
Tél: +261 (0)34 98 88 749  
Mobile: +261 (0)34 98 88 749  
Fax: +33 (0)9 70 80 55 60  
email: [info@princessedulagon.com](mailto:info@princessedulagon.com)



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

Hôtel Restaurant La Ribaudière  
Rue Paul Dussac (à côté Chambre de Commerce)  
Analakely Sud Antananarivo Madagascar  
Tél : +261 20 24 215 25  
M : +261 32 02 411 51  
email : [laribaudiere@moov.mg](mailto:laribaudiere@moov.mg)

**MANTADIA LODGE**  
RAINFOREST - ANDASIBE

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

Contacts : 034 05 100 42  
Email (Reservations) : [mantadialodge@gmail.com](mailto:mantadialodge@gmail.com)



Fiançailles, mariage, enterrement, circoncision ou simple cérémonie, le « malabary » est l'un des costumes traditionnels encore porté par les hommes malgaches, surtout ceux des Hautes terres.

Même si l'arrivée de la mode occidentale tend à délaissier le port des costumes traditionnels malgaches, ces pièces survivent toujours et restent les vêtements emblématiques. Les habitants de la campagne (et même ceux en ville) les portent encore, à l'exemple du « malabary », cette longue chemise de coton ou de soie dont l'origine est indéfinie.

Portée essentiellement par les hommes pratiquant le hira gasy (littéralement « le chant malgache »), cette chemise est de couleur et de coupe variées. C'est durant le spectacle traditionnel mêlant théâtre, chanson et danse que ces hommes la revêtent. Elle est souvent de couleur rouge, par respect de la royauté qui avait pour habitude d'assister à la représentation. Elle s'accompagne d'un pantalon noir et d'un chapeau en paille quand les dames mettent de longues robes de dentelle taillées dans des tissus très joliment colorés.

Le « malabary » est l'un des costumes traditionnels encore porté par les hommes malgaches.

Mais l'origine de ce costume distinctif reste encore indéterminée. L'arrivée des missionnaires au XIX<sup>ème</sup> siècle a marqué l'apogée du commerce textile à Madagascar, mais aucune documentation ne permet de connaître avec précision l'origine du malabary. Cela n'empêche guère les mpikabary d'aujourd'hui (les orateurs) comme les nationalistes, de revendiquer haut et fort le fait de porter cet habit malgache.

## Malabary

# Le costume traditionnel de Tana

## The traditional costume of Tana

Be it for engagement, marriage, burial, circumcision or a simple ceremony: the "Malabary" is one of the traditional costumes still worn by Malagasy men, especially those in the Highlands.

Even though since the arrival of Western fashion there is a trend to abandon the traditional Malagasy dress, these garments still survive and remain emblematic. The inhabitants of the countryside (and even those in town) still wear this long shirt of cotton or silk, as our "malabary" example shows, although its origin remains a mystery.



For men performing hira gasy (literally "Malagasy singing"), such a shirt is part of their stage dress for their traditional shows mixing theatre, song and dance. While generally varying in colour and cut, a red Malabary is often chosen out of respect for royalty who used to attend the performance. It is combined with black trousers and a straw hat while the ladies wear long lace dresses made of very beautifully coloured fabrics.

"Malabary" is one of the traditional costumes still worn by Malagasy men.

Interestingly, the origin of this distinctive costume is still undetermined. The arrival of missionaries in the nineteenth century marked the peak of the textile trade in Madagascar, but no documentation exists to allow us to understand precisely the beginnings of malabary. This does not stop the mpikabary of today (the orators) as well as the nationalists, claiming it as traditional Malagasy dress.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

**(+261) 340200 911**



**ESPACE MEDICAL**

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

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

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

*Nos Références :*

*Nos labels :*



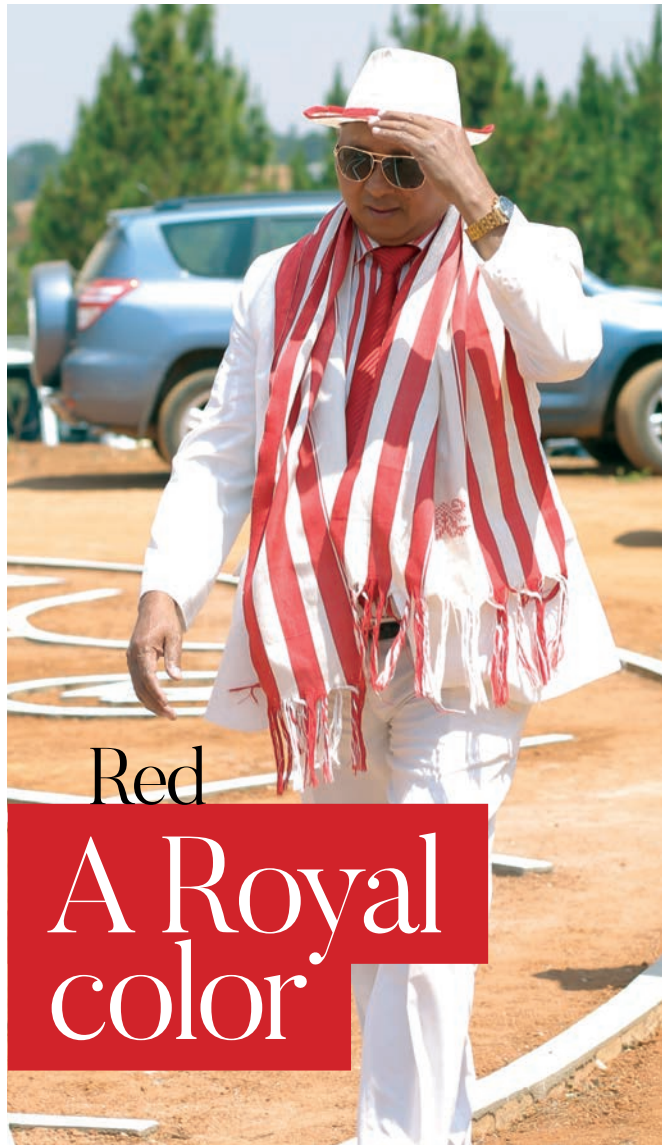
**SOS MÉDECINS**

+261 34 02 009 11

www.espacemedical.mg

clinique.esmed@yahoo.fr

# Le Rouge Couleur royale



Red

## A Royal color

Chez les Malgaches, chaque petit détail compte et a une signification particulière, qu'il soit lié à l'histoire ou à la culture. Bien plus qu'une couleur, le rouge est une couleur riche en symboles, d'autant plus lorsqu'il est employé dans les accoutrements.

Le rouge est souvent associé à la victoire et à la puissance. Traditionnellement, il est porté durant les occasions joyeuses et festives comme l'Alahamady, où les malabary et les lamba sont aux couleurs du feu, quand ils sont en blanc ou en noir lorsque portés lors de funérailles ou durant la période de deuil.

Cependant, la couleur rouge telle que nous la connaissons aujourd'hui n'était pas exactement la même autrefois. Longtemps considérée comme la couleur de la terre, sa teinte tirait plus vers le brun. En revanche, elle a toujours été associée à des événements positifs (la richesse, le pouvoir, la fête, etc.).

C'est la raison pour laquelle le port du rouge est généralement attribué aux Ampanjaka et Tangalamena (rois et chefs de village) démontrant ainsi leur autorité sur leur population. Il n'est donc pas étonnant que les accoutrements soient en tissus nobles comme la soie. Aujourd'hui encore, nous pouvons remarquer la place importante que tient le rouge dans la société malgache, avec des significations qui sont sensiblement les mêmes qu'autrefois. La « puissance » de cette couleur s'exprime surtout au centre, au nord-ouest et à l'est de Madagascar.

In Madagascar, every little detail counts and has a special meaning, whether it is related to history or to culture. Much more than just a tint, red is a colour rich in symbols, especially when it comes to one's accouterments. Red is often associated with victory and power. Traditionally, it predominates joyous and festive occasions like the Alahamady, where dresses like the malabary and lamba reflect the colours of fire – except when worn on occasions like funerals or during the period of mourning, when respectful white or black is required.

However, the red colour as it is displayed today, is not exactly the same shade as in the past. Long associated as the colour of the earth, its hue tended more towards brown. But it has always been linked with positive events (wealth, power, celebration). For this reason, wearing red is generally attributed to the Ampanjaka and Tangalamena (kings and village chiefs), thereby representing their authority over their people. Unsurprisingly, such accouterments are also made of noble fabrics such as silk. Even today, we can notice the important place that red holds in Malagasy society, with meanings that essentially remain the same as in the past. The "power" of this colour is exhibited mainly in the centre, north-west and east of Madagascar.



HOTEL  
MAISON DES COTONNIERS  
RESTAURANT

# CORPO DEALS

STAY 6 DAYS / 5 NIGHTS

**330€ / 1.320.000 MGA**

ALL INCLUSIVE

Nuitées en chambre standard  
Petit déjeuner  
Lunch box  
Dîner

+261 20 22 209 54  
maisondescotonniers@andilana-hotels.com  
\*offre selon disponibilité et non cumulable

## DANSE

**S**i vous connaissez l'interlude en musique, il vous sera facile de comprendre cette danse typique de Madagascar qu'est l'Ankilatsaky. La petite pièce instrumentale jouée entre deux morceaux plus considérables constitue l'interlude mais le cas de ce type de danse se diffère surtout par sa durée, assez longue ainsi qu'au changement brusque du rythme. Cette danse est pratiquée fréquemment dans le sud, le sud-ouest, à l'ouest et au nord-est de Madagascar. Cependant, il est possible de constater des danseurs qui s'y mettent pendant les fêtes de mariage, d'anniversaire ou de fin d'année dans d'autres régions comme dans le centre et à l'est.

**Changement de rythme**

Ankilatsaky signifie se baigner, s'introduire c'est-à-dire entrer dans un monde imaginaire où on oublie les gens qui vous regardent autour... Elle exprime surtout la joie et aussi la bienvenue à des invités. Elle accompagne une musique rythmée comme le salegy, kawitry, tsapiky... Son début est marqué par une sorte de top que les danseurs ont hâte d'entendre, suivant une musique introductive plus lente. Pour être sûr qu'il s'agit bien de cette danse, il suffit de voir les mouvements synchronisés des bras, des pieds et de la tête qui se libèrent pour que la personne se lâche vraiment. Habituellement, ceux qui sont prêts entrent au milieu (un trou ou un ring imaginaire) tandis que



les spectateurs applaudissent et les encouragent.

« On se sent libéré, joyeux quand on danse l'Ankilatsaky. On devient inconscient, si on peut dire cela... », selon les témoignages d'une danseuse.

**Elle exprime surtout la joie et aussi la bienvenue à des invités.**

**It expresses especially the joy and welcome the guests.**

## Le monde imaginaire dans le The imaginary world of the **Ankilatsaky**

**I**f you know the interlude in music, it will be easy for you to understand this dance typical of Madagascar that is known as the Ankilatsaky. The small instrumental piece played between two larger pieces is the interlude but in the case of this type of dance it differs mainly in its duration, which is quite long with the sudden change in rhythm. This dance is practised frequently in the south, south-west, west and north-east of Madagascar. However, it is possible to see dancers who do it during weddings, birthdays or end of year celebrations in other regions such as the centre and the east.

**Change of rhythm**

Ankilatsaky means to bathe, to introduce oneself, that is to say to enter

an imaginary world where one forgets the people around you . It expresses especially joy and welcome to guests. It accompanies a rhythmic music like the salegy, kawitry, tsapiky. The beginning of the music has a slow introduction followed by a kind of beat that marks the rhythm which the dancers are eager to hear in order to start to dance the Ankilatsaky. To be sure that it is indeed this dance, just watch the synchronized movements of arms, feet and head that are released so that the person really lets go. Usually, those who are ready enter in the middle (a hole or an imaginary ring) while the spectators applaud and encourage them. "We feel liberated, happy when we dance Ankilatsaky. We become unconscious, if we can say that ... ", according to the testimony of a dancer.



## DANCE



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN  
DE MADAGASCAR



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

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

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

BOUTIQUE JEJO DESIGN  
Duty Free Aéroport d' Ivato  
@: myko\_023@hotmail.com  
+261 (0) 346939145

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



# Tape des mains Clap your hands

## Lamako

MUSIQUE

MUSIC

Le lamako (qui se prononce « lamakou »), est une tradition malgache qui perdure encore aujourd'hui. Si auparavant il était un instrument de musique, actuellement c'est une ovation ou des applaudissements rythmés.

Le lamako est un instrument constitué de deux mâchoires de zébu que l'on entrechoquait, donnant par leur percussion, un son sec. Cet instrument de musique, dont l'une des fonctions était d'éloigner pendant la nuit les mauvais esprits se trouvant dans l'enceinte du Palais de la Reine d'Antananarivo, nous rappelle l'importance de la place du zébu dans la société malgache, tant au niveau profane que sacré.

Lors d'un grand rassemblement populaire, le « lamako » était lancé au milieu d'un long discours soporifique. Il servait à redynamiser ou à garder éveillée l'assistance pendant le discours. Aujourd'hui, les malgaches utilisent encore « le lamako » pour animer une fête ou un grand événement, toujours dans ce même but de redynamiser l'assistance. Rien de plus simple que le lamako, il suffit juste de compter dans sa tête. Les applaudissements se font en trois temps : l'animateur dit « lamako », l'assistance frappe 4 fois des mains ; puis il dit « avereno » ou « répétez », l'assistance doit frapper 10 fois des mains. Enfin l'animateur dit « atambaro » et l'on frappe une seule fois des mains. On peut refaire le lamako plusieurs fois, à sa guise. A vous d'essayer !

Lamako (pronounced "lamakou") is a Malagasy tradition that continues up to today. Once utilizing a musical instrument, it became a ritual as a standing ovation or rhythmic applause.

Originally the lamako was an instrument consisting of two jaws of zebu that are hit together as percussion tools, generating a hard, dry sound. The purpose of this musical instrument was to remove the evil spirits, at night, found in the enclosure of the Queen's Palace of Antananarivo; which also underlines the important standing of the zebu in Malagasy society – both at secular and sacred levels.

During large popular gatherings, in the middle of a long speeches, the percussion of the "lamako" started. It served to reinvigorate or keep the audience awake during the speech. Today, the Malagasy still use "lamako" to animate a party or a big event, always with the same purpose of revitalizing the audience. Nothing is easier than to join the lamako by clapping your hands, you just have to count in your head. This applause ritual is done in three stages: the animator says "lamako", the audience strikes four times; then he says "avereno" or "repeat", the audience must strike 10 times with their hands. Finally the leader says "atambaro" and everyone hits hands once. We can repeat the lamako several times, if necessary. Would you like to try it?





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

RESORT & SPA



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

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

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

## ARTISANAT

## Le bambou style!

Appelé « volo » en malgache, le bambou est un matériel qui se distingue par sa souplesse et sa légèreté. Les meubles en bambou sont plus durables que les meubles ordinaires. Un critère qui plaît beaucoup aux consommateurs.

L'exploitation de bambou commence à prendre de l'ampleur à Madagascar. On en recense près d'une quarantaine d'espèces dont 32 endémiques au pays. La croissance rapide de cette plante fait d'elle une source de revenu fiable pour les artisans, puisque trois ans après sa plantation, le bambou peut déjà être exploité, un atout que les producteurs valorisent dans la promotion de leur filière. A Madagascar, de nombreux ateliers situés autour de la capitale vivent de cette production.

Pour la fabrication des meubles en bambou, les artisans soignent les finitions tout comme la qualité du montage. Mais avant de devenir meuble, le bambou sera nettoyé dans du sable et de l'eau et séché naturellement au soleil. Il sera ensuite envoyé dans des fours pour une période de 2 à 3 semaines. Ce procédé naturel élimine les moisissures et tout risque d'infestation d'insectes. Après ces différents séchages, le bambou est poli à la main afin de le rendre parfaitement lisse. C'est une partie importante de la finition. Coupé et assemblé à la main, selon des méthodes traditionnelles, il est maintenant prêt pour la fabrication de meubles.

**Les meubles en bambou sont plus durables que les meubles ordinaires.**



## CRAFTS

## The bamboo style!

Bamboo, which is called "volo" in Malagasy, is a material which excels in flexibility and lightness. Bamboo furniture is also more durable than ordinary furniture. This makes it very appealing to consumers.

Recently bamboo production has started to develop in Madagascar. There are nearly 40 species of which 32 are endemic to the country. The rapid growth of this plant makes it a reliable source of income for artisans, since three years after planting, bamboo can already be utilized, a factor that producers value. In Madagascar, many workshops located around the capital, make a living from bamboo products.

Regarding bamboo furniture manufacturing, the craftsmen look after finish as well as the quality of the assembly. Before becoming furniture, bamboo has to be cleaned from sand and dirt by water and naturally dried in the sun. Then it is heated in ovens for a period of two to three weeks. This natural process eliminates mold and any risk of insect infestation. After these different processes, the bamboo is polished by hand to make it perfectly smooth. This is an important part of the finish. Cut and assembled by hand, according to traditional methods, it is now ready for the production of furniture.

**Bamboo furniture is also more durable than ordinary furniture.**

# Une rentrée

# très classe

# 2018 - 2019

# BACK TO SCHOOL

AVEC  
**TEM** SCO



*La sécurité C ma life!*



## Inscrivez-vous dès maintenant !

Nos agences :

Antananarivo - Antsirabe - Tamatave - Majunga - Nosy Be - Diego

+261 33 55 555 55  
contact@temgroupe.com

Lot II N 174 NF Analamahitsy  
101 Antananarivo - MADAGASCAR

Petit homme  
devient grand ...

Little man is  
growing big...



TRADITION

## Sambatratra, la circoncision collective

Synonyme de joie, de gaieté, le « Sambatratra » est un rituel de circoncision collectif célébré tous les sept ans chez les Antambahoaka, ethnie située dans le sud-est de la grande île. Patiemment attendu, la semaine du sambatratra est une des fêtes les plus significatives, car elle est le symbole du passage vers l'âge adulte pour les jeunes garçons.

Le sambatratra débute un vendredi ou un mercredi, jours qui assurent des sorts favorables à l'ensemble de la semaine de cérémonie et que les Antambahoaka considèrent comme un jour saint. L'année du vendredi ne revenant que tous les sept ans, beaucoup de personnes attendent patiemment ce moment pour la circoncision. Un calendrier traditionnel fixe la date du rituel, habituellement il est célébré au mois d'octobre.

La fête, y compris les préparatifs, dure quatre semaines. Plusieurs préparatifs sont programmés : la maison du roi est rénovée, les pères ornent les faitages des toitures de trois colombes sculptées symbolisant l'arche de Noé et placent un arbre sacré censé porter l'âme des jeunes garçons circoncis. Les mères préparent les tenues rouges des enfants (bonnets et robe) et les nattes sur lesquelles ils seront opérés. Les bambous récupérés dans la forêt serviront à transporter le betsa betsa (alcool local) jusqu'au fleuve, pendant la procession. Tout le monde se rassemble ensuite pour la grande procession en direction du « Vinany », l'embouchure de la mer vers le « Canal de Pangalanes ». L'enfant, qui porte un habit et un chapeau rouge est porté sur le dos de son oncle. A la fin des rituels, les petits garçons reçoivent la bénédiction des rois.

## Sambatratra, the Collective Circumcision Ritual

Synonym for joy and cheerfulness, the "Sambatratra" is a ritual of collective circumcision celebrated every seven years among the Antambahoaka, an ethnic group located in the southeast of the big island. Patiently awaited, the week of the Sambatratra is one of the most significant festivals, as it symbolizes the passage towards adulthood for these young boys.

The Sambatratra begins on a Friday or Wednesday, days that are considered as "holy" by the Antambahoaka and as providing favourable spells for the entire ceremonial week. As such a Friday will only occur each seven years, many people wait patiently for circumcision. A traditional calendar sets the date for the ritual – usually it is celebrated during October.

The entire festivity, including all arrangements, lasts four weeks. Several preparations are scheduled: the king's house is renovated, the fathers decorate the roof ridge with three carved doves, symbolizing the ark of Noah and plant a sacred tree, supposed to carry the souls of circumcised young boys. The mothers prepare the children's red outfits (hat and coat) and the mats on which they are going to be operated. Bamboos recovered from the forest will be used to transport betsa betsa (local alcohol) to the river during the procession. Everyone then gathers for the great procession towards "Vinany", at the mouth of the sea towards the "Pangalanes Canal". Each child who wears a coat and a red hat is carried on the back of his uncle. At the end of the ritual, the little boys receive the royal blessings.

# Homeopharma

Active

TONGA SOA ETO MADAGASIKARA  
Bienvenue à Madagascar



## Séjours Vacances Evasion

### Santé - Beauté - Nature



Découvrez nos instituts  
et produits de santé naturels



Homeopharma.mg

www.homeopharma.mg



# La chrysalide du cocon d'argent

# The chrysalis with the silver cocoon

Le papillon de nuit originaire des forêts humides de Madagascar, le papillon Comète ou *Argema mittrei* est probablement le plus grand papillon du monde.

Le papillon comète de Madagascar est en tous les cas un des plus grands papillons producteurs de soie au monde, caractérisé par sa couleur jaune et sa très longue queue. Ses ailes possèdent des ocelles orangés et bleus. Chez le papillon comète de Madagascar, le mâle, du fait de sa longue queue est beaucoup plus grand que la femelle et cela fait de lui le plus long papillon de nuit du monde. Il possède une queue d'environ 20 cm de long à l'arrière de chaque aile, capable d'atteindre 30 cm de long et 15 cm d'envergure.

Le papillon comète de Madagascar est un papillon de nuit, c'est-à-dire qu'il est actif durant la nuit, mais avec un peu de chance vous pourrez l'observer au matin. Le papillon comète de Madagascar une fois adulte ne se nourrit pas. Non qu'il n'a pas faim, mais simplement parce que sa trompe est atrophiée. Le cycle de vie d'un papillon adulte n'est que de 4 à 6 jours, entièrement dédiés à la reproduction. Ceci dit sa première vie sous forme de chenille est beaucoup plus longue et son temps de vie adulte n'a d'autre fonction que celle de la reproduction et donc de la propagation de ses gènes. Une femelle papillon peut pondre entre 120 et 170 œufs.

The comet moth (*Argema mittrei*) or Malagasy moon moth is probably the largest butterfly in the world.

In any case the comet butterfly is one of the largest butterflies producing silk in the world, characterised by its yellow colour and its very long tail. Its wings have orange and blue ocelli. Due to its long tail, the male is much larger than the female – and at the same time the longest moth in the world. It has a tail of 20 cm length at the end of each wing, sometimes even reaching 30 cm, at a wingspan of 15 cm.

The comet butterfly of Madagascar is a moth, that is to say, it is active during the night, but with a little luck you can observe it in the morning. When fully-grown, the comet moths cease eating. Not that they are not hungry, but simply because their trunk atrophies. The entire life cycle, between 4 to 6 days, of an adult butterfly is dedicated to reproduction. In comparison, their first life as a caterpillar took much longer than this short adult life to just reproduce and spread of their genes. A female butterfly can lay between 120 and 170 eggs.





VISAGE & SPA



+261 33 55 109 01  
+261 33 11 144 44

www.madex-holding.com  
madex@indianoceanie.com

11 N 174 NF Analamahitsy  
101 Antananarivo - Madagascar



FLORE

FLORA

## Uapaca Bogeri / Tapia

# Si discret, si précieux

L'« Uapaca Bogeri », communément appelé « Tapia », est un arbre extraordinaire qu'on ne trouve qu'à Madagascar. Et encore, seulement dans la partie centrale de l'île, car il pousse à une altitude comprise entre 500 et 1 400 mètres.

Cet arbre se trouve en assez grande quantité dans les régions d'Arivonimamo, au nord d'Ambositra, à Ibity et à Ambatofinandrahana. On peut aussi en observer dans le Parc National de l'Isalo.

Tout d'abord, son écorce très épaisse, qui plus est capable de se régénérer, le rend plus résistant.

Ensuite, ses feuilles, toujours vertes, constituent la principale nourriture du « landibe », ce ver à soie dont le cocon est utilisé pour la confection de la soie sauvage dont on fait des habits élégants mais aussi des linceuls. Enfin, ses fruits, comestibles, et très doux contiennent du calcium. Ils ne se consomment qu'une fois tombés à terre car tant qu'ils sont sur l'arbre, ils ne sont pas assez mûrs. Ils se mangent nature, en confiture, ou en rhum arrangé.

Lors de vos visites des campagnes centrales, ne manquez pas cet arbre à l'écorce de peau de crocodile, si discret et pourtant si précieux...

Prime remercie l'ANG pour l'élaboration de ce texte.

# So discreet, so precious

Uapaca Bogeri, commonly known as Tapia, is an extraordinary tree found only in Madagascar. And only in the central part of the island, where it grows to an altitude of between 500 and 1,400 metres.

This tree is found in fairly large quantities in the regions of Arivonimamo, north of Ambositra, Ibity and Ambatofinandrahana. It can also be observed in the Isalo National Park.

Firstly, its very thick bark, which is able to regenerate itself, makes it more resistant.

Then, its leaves, always green, constitute the main food of the "landibe", the silkworm whose cocoon is used for making wild silk from which not only elegant clothes but also shrouds are made. Finally, its fruits, edible, and very sweet contain calcium. They are only consumed once fallen to the ground because as long as they are on the tree, they are not mature enough. They are eaten naturally, in jam or infused in rum.

During your visit to central areas, do not miss this tree with crocodile skin bark, so discreet and yet so precious.

Prime thanks ANG for developing this text.







*La Meilleure Vanille*  
*The Real Best Vanilla*



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



**The Madagascar Vanilla Company (MVC)**  
54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Tana 101, Madagascar  
034 38 195 91 / +1 484 320 7947 (US)  
sales@madagascarvanillacompany.com



**Vanipro Mad Sarl**  
Antalaha - SAVA (North East) Madagascar  
032 26 785 01 / 034 04 509 08 / +1 484 320 7947 (US)  
vanillaprohome@madagascarvanillacompany.com

# VOS PAGES **AIR MADAGASCAR**





# Présentation

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

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

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

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

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

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

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

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



boqueremongue@bluewin.org




✉ Lot IIK 44 bis Ankadivato - 101 Antananarivo  
MADAGASCAR

@ mail@fapbm.org

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





Drapée de ses plus beaux  
atours, elle nous immerge  
dans son univers fascinant de  
beauté;  
De ses bras enchanteurs, elle  
nous étreint de son infinitude  
d'endémicité;  
Et chaque jour, elle nous fait  
don de son extraordinaire  
générosité...

**Elle...**

**Elle est notre terre nourricière,  
Elle est notre air,  
Elle est l'eau,  
Elle est la Vie**

**Elle... la nature... cette biodiversité unique au monde  
qui s'épanouit au coeur de nos aires protégées.**

**Aimons-la, choyons-la, protégeons-la.**

**Ensemble, soyons acteurs  
de son épanouissement  
et non spectateurs responsables  
de sa désolation.**



**Ensemble,  
préservons la vie!  
Madagascar...  
une terre, la vie**

# FHORM & AIR MADAGASCAR



EN PARTENARIAT AVEC LA FÉDÉRATION DES HÔTELIERS  
ET RESTAURATEURS DE MADAGASCAR (FHORM)



## 20% DE REMISE SUR LES NUITÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS PARTENAIRES

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

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

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

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



# PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

# PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE  
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

**EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG**

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

Offres soumises à conditions  
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

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



DEVELOPPONS ENSEMBLE  
L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00  
[www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



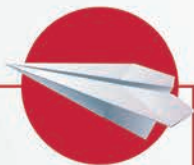
**Air Madagascar**



# MD Famille



**POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE**



**5%**  
DE REMISE



**0,00 AR**

DE FRAIS DE SERVICE  
POUR LES ENFANTS À CHARGE  
DE MOINS DE 18 ANS



**+1**

PIÈCE DE  
BAGAGE DE  
**23 KGS**  
PAR FAMILLE

**Contacts et réservations : [callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)**

\* Offre soumise à conditions  
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

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







## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

### GAGNEZ DU TEMPS !

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

### ANTANANARIVO

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

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

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

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

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

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

### IVATO

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

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

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

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

### REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

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

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

**Nosy Be :** 020 86 612 18 / 20 86 613 57 / 034 11 222 00  
nosssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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



## EN FRANCE

### CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 08h00 à 18h00 (Heure France)

### CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 08h00 à 18h00 (Heure France)

### AGENCE PARIS

Adresse : 49, Rue des Mathurins, 75008 Paris  
Emails : agence@airmadagascar.fr  
Aéroport : escale@airmadagascar.fr  
Horaires : 09h00 à 17h00, du Lundi au Vendredi  
09h00 à 16h00 le Vendredi

### AGENCE MARSEILLE

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

### AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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



**Air Madagascar**

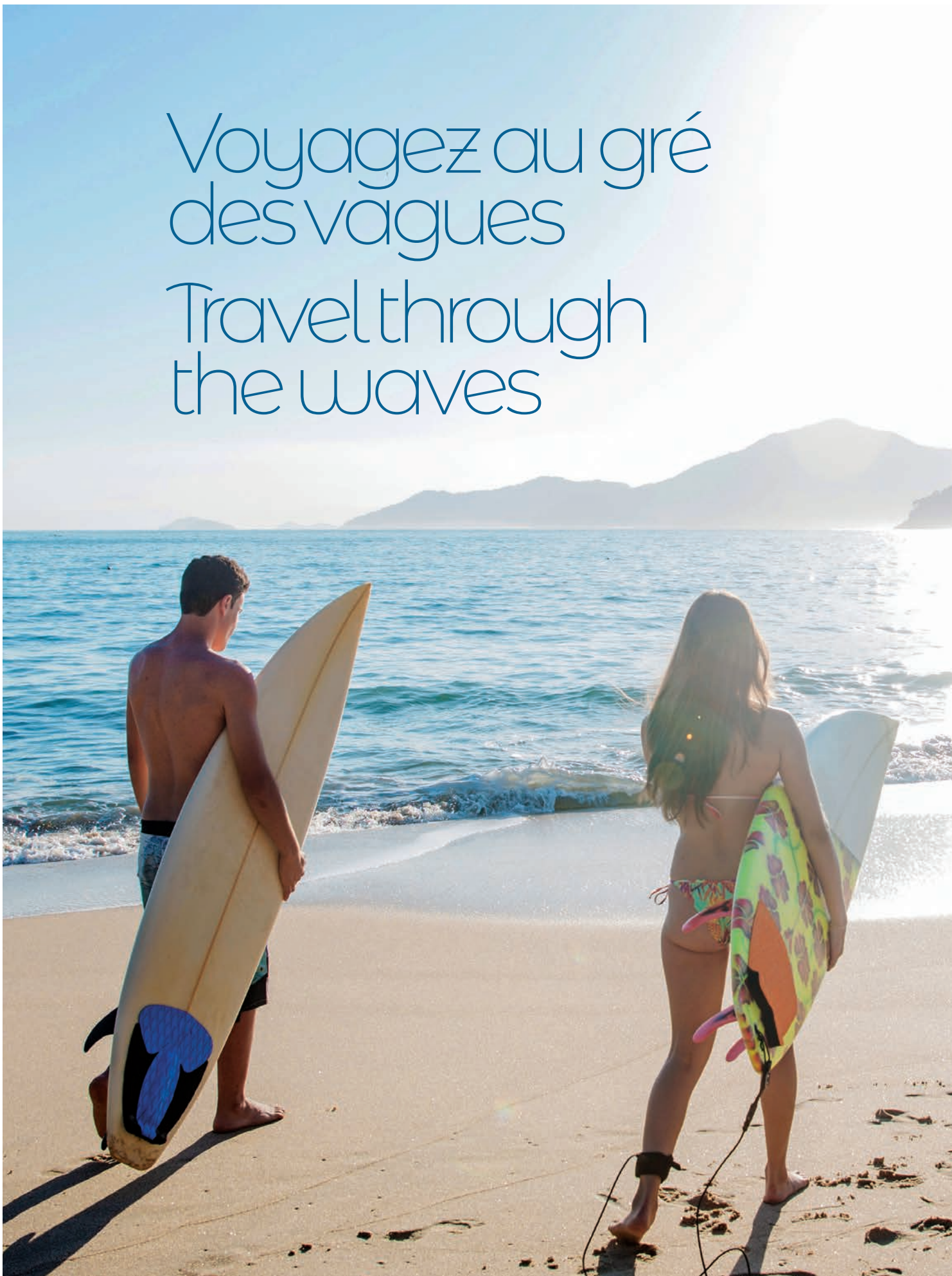


# OÙ NOUS TROUVER ?

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

# Voyagez au gré des vagues

## Travel through the waves





# Surf Trip

**M**adagascar est une destination bien peu connue de la communauté surf. L'île regorge d'endroits atypiques où l'on peut pratiquer le surf de manière incroyable.

Si l'île est plutôt connue pour la beauté naturelle de sa faune et de sa flore et ses interminables plages de sable fin majestueusement dominées par les cocotiers, peu de gens savent que les côtes malgaches possèdent des récifs ouverts à l'immensité de la mer créant de belles vagues adaptées à tous les niveaux de surfeurs.

Pour votre surf trip, nous vous proposons les spots les plus incroyables de Madagascar. Une multitude d'entre eux sont à visiter, surtout sur la côte est. Profitez-en, pour l'heure c'est encore une activité peu pratiquée donc la mer est à vous !

Situé sur la côte est, Mahambo est le premier spots de surf de Madagascar. Il y a des vagues toute l'année, des vagues droites, des gauches, des beach breaks comme des vagues de récif qu'il faudra aller chercher un peu au large. A Mahambo on peut s'initier au surf auprès des beachguards, prendre des cours de surf assurés par des professionnels et louer des planches. Il faut noter qu'à Madagascar, il y a peu d'endroits pour s'acheter des planches ou les réparer. Mahambo est une exception.

Sambava, la région de la vanille, est un spot plutôt réservé aux plus aguerris. On y trouve

une belle droite qui casse une embouchure de la rivière locale où il est possible de prendre quelques tubes et de faire de longues courses.

Anakao est reconnu internationalement pour ses spots spectaculaires entourés de barrières de corail. Au nord de Nosy Ve, la gauche de Flame Ball, Tiforone ou Jelly Babies sont des hauts lieux du surf où la bonne température de l'eau



se marie merveilleusement bien avec la qualité des vagues. Il n'en est pas moins de la droite de la pointe du sud d'Anakao et Antoleft au large de Nosy Satrana ; tous ces coins paradisiaques n'ont plus aucun secret pour les surfeurs sud-africains et australiens.

Idéalement située entre l'océan et le canal des Pangalanes, Ambila Lemaitso, bien qu'elle soit une toute petite ville, a un potentiel intéressant avec de belles vagues bien balancées.



Il y a des vagues toute l'année, des vagues droites, des gauches, des beach breaks comme des vagues de récif qu'il faudra aller chercher un peu au large.

Madagascar is still hardly known as a destination among the surfing community. Nevertheless the island is full of extraordinary places where you can surf.

While the island is widely known for the natural beauty of its fauna and flora as well as endless sandy beaches majestically dominated by coconut trees, few people are aware that the Malagasy coast offers a great variety of reefs, open to the powerful sea, thereby creating a great variety of amazing waves, suitable for surfers of all experience levels.

There are waves all year long: rights, lefts, beach breaks and the waves at the reef for which one has to go a little offshore.

Madagascar offers the most incredible sites for all kinds of surfing activities – especially on the east coast. So far many great spots remain an inside tip where,, with a little luck, the sea is all yours.

Located on the east coast, Mahambo has all it takes for being a first-class surf spot in Madagascar. There are waves all year long: rights, lefts, beach breaks and the waves at the reef for which one has to go a little offshore. In Mahambo you can rent boards, learn to surf from the beach guards or take professional surf lessons. It should be noted that in Madagascar, there are few places to buy boards or repair them, which makes Mahambo an exception.

At Sambava, the region of vanilla, there is a spot more suitable for the more experienced. Here there's a classic wave break at the estuary of the local river providing barrels and the chance to catch some long rides.

Anakao is internationally renowned for spectacular surf spots surrounded by coral reefs. North of Nosy Ve, left of Flame Ball, Tiforone or Jelly Babies provide great surfing areas, where the water temperature combines perfectly with the quality of the waves. Not far to the right of the southern tip of Anakao and Antoleft, off Nosy Satrana, there are some great point breaks, which are becoming increasingly popular among South African and Australian surfers.

Ideally located between the ocean and the Pangalanes Canal, the small town of Ambila Lemaitso is also a potential surf spot with good wave opportunities.



Fort-Dauphin est un célèbre littoral bénéficiant des alizés du nord. Il recèle de beaux spots de surf, notamment le Libanona, le Miramar et Ambinanibe Bay pour les plus mordus. Sur place, un petit club de kitesurf et de surf sur la plage tenu par un français, qu'il a baptisé les « sports nautiques d'Ankomba ». Le spot de Lavanono est aussi très apprécié des surfeurs explorateurs.

On Fort-Dauphin's famous coastline, surfers enjoy the refreshing North Passat winds. Its beautiful surf spots include Libanona, Miramar as well as the Ambinanibe Bay for keen surfers. Here, a small club on the beach offers kitesurfing and surfing. It is run by a Frenchman with the nickname "water sports of Ankomba". The Lavanono spot is also a very popular destination for surf trips.



Le spot de Lavanono est aussi très apprécié des surfeurs explorateurs.

The Lavanono spot is also a very popular destination for surf trips.

Photo © : ONTM





Photo © : ORT ANOSY



### Où aller? / Where to go?

Les endroits, précédemment mentionnés, sont les plus beaux spots de surf de Madagascar. Libre à vous ensuite de choisir votre période et votre région préférée.

The places, previously mentioned, are the most beautiful surf spots of Madagascar. Choose your time and your location according to local weather and wave conditions.



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

La Grande Ile connaît deux saisons distinctes : la saison sèche, plus fraîche et celle des pluies, plus chaude. La première s'étend du mois d'avril au mois d'octobre tandis que la seconde va d'octobre à avril. Deux courtes intersaisons d'un mois les séparent. Pendant la saison sèche, le climat est caractérisé par un régime d'Alizé du sud-est. En été, le régime d'Alizé devient moins régulier et une stabilité orageuse se développe dans presque toutes les régions. C'est ce que l'on appelle la période cyclonique.

The Big Island has two distinct seasons: the cooler dry season from April to October, and the warmer rainy season between October and April. Two short one month intervals separate them. During the dry season, the climate is determined by a steady south-eastern trade wind. In the rainy summer time, though, the trade wind becomes less regular but storms often build up in almost all regions. That's why it's called the cyclonic period.



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

Pour aller à Mahambo, prenez un vol régulier de Air Madagascar pour Toamasina puis continuez par la RN5, un trajet de 80km. Pour se rendre à Sambava, choisissez également la voie aérienne. Quant à Ambila-Lemaintso, empruntez la RN2 depuis Toamasina ou Antananarivo et prenez la route secondaire au niveau de Brickaville. Enfin, rejoignez le sud par avion, aussi bien pour Toliara que Fort-dauphin.

To go to Mahambo, take a regular flight by Air Madagascar to Toamasina, from there drive 80 km on the RN5. Also go by air to Sambava. As for Ambila-Lemaintso, take the RN2 from Toamasina or Antananarivo and then the secondary road at Brickaville. Last but not least, travel south by air to get to Toliara or Fort-Dauphin.



### Où se loger? / Where to stay?

« Azura Golf Resort & Spa Foulpointe », l'Hôtel « La Pirogue Mahambo », « Le Nirvana Ambila » ou « Victoria Beach Hôtel et Melville » à Toamasina, sont les établissements les plus recommandés sur la côte est. A Sambava, choisissez l'hôtel « Carrefour ». Au sud, optez pour « Anakao Ocean Lodge », l'hôtel « Safari Vezo » ou « Longo Vezo » à Anakao. Enfin à Lavanono, « Chez GIGI » (Lavanono Lodge), est une bonne adresse.

"Azura Golf Resort & Spa Foulpointe", Hotel "La Pirogue Mahambo"; "Nirvana Ambila" or "Victoria Beach Hotel and Melville" in Toamasina, are the most recommended hotels on the east coast. In Sambava, choose the hotel "Carrefour". In the south, Anakao Ocean Lodge, Safari Vezo or Longo Vezo at Anakao. Regarding Lavanono, "Chez GIGI" (Lavanono Lodge), is a good location.



### Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger au restaurant de l'hôtel « La Pirogue » à Mahambo. A Sambava, plusieurs possibilités : « La Dynastie », « Mimi Resto » ou « Pazzo ». A Anakao, nous vous recommandons « Le Jardin de Giancarlo Toliara » ou « Chez Clovis », à Ambila, « Tropicana » et enfin le restaurant de l'hôtel « Chez Gigi » à Lavanono.

You can eat at the hotel restaurant "La Pirogue" in Mahambo. In Sambava, there are several possibilities: "The Dynasty", "Mimi Resto" or "Pazzo". In Anakao we recommend "Giancarlo Toliara Garden" or "Chez Clovis" in Ambila, "Tropicana" and, finally, the restaurant "Chez Gigi" in Lavanono.

## Comores

# Le sanctuaire maritime de Mohéli The maritime shrine of Mohéli

Comores regorgent de faunes et de flores inestimables formant un patrimoine naturel terrestre et marin très important. Depuis 2001, un parc national a vu le jour pour protéger le fond marin et ses habitants : le Parc Marin de Mohéli. Ce parc est un sanctuaire de la biodiversité qui s'est engagé dans une mission de développement durable à travers la promotion de l'écotourisme. Il est composé du parc marin en lui-même, des réserves marines ornées de plages, de mangroves et d'îlots, et de la zone périphérique ; le tout s'étend sur 404km<sup>2</sup> couvrant presque toute la rive sud de l'île.

Hormis un paysage hors du commun, cette zone protégée abrite des espèces endémiques et en voie de disparition comme les tortues vertes, la roussette de Livingstone qui est la plus grande chauve-souris du monde, les dugongs, et les makis. C'est une vitrine écotouristique qui suscite la curiosité des touristes mais également des chercheurs. La sauvegarde du parc a ainsi été renforcée, les locaux contribuent fortement à la gestion du parc avec le gouvernorat de Mohéli et prend en charge, par la même occasion, le contrôle de la pêche. Un parc très organisé qui fait appel à l'implication de tout un village contribuant chacun à sa façon au développement de la zone.



Comoros are full of invaluable fauna and flora forming a very important terrestrial and marine natural heritage. Since 2001, a national park has been created to protect the seabed and its inhabitants, the Mohéli Marine Park. This park has become a sanctuary of biodiversity, committed to a mission of sustainable development through the promotion of ecotourism. The area consists of the marine park itself, marine reserves adorned with beaches, mangroves and islets, plus the peripheral zone, in total extending over 404km<sup>2</sup>, covering almost the entire south shore of the island.

Embedded into an exceptional landscape, this protected area is home to endemic and endangered species, such as green turtles, the Livingstone dogfish, the largest bat in the world, dugongs, and maki. It is an ecotourism showcase that attracts tourists and researchers, too.

The safeguarding of the park has thus been reinforced, the locals contributing to the management of the park in accordance with the Mohéli Governorate, while at the same time taking responsibility for regulated fishing. As a result, it is a very organized park, thanks to the involvement of an entire village, everyone contributing in their own way to the sustainable development of the area.



It is an ecotourism showcase that attracts not only the curiosity of tourists but researchers too.

C'est une vitrine écotouristique qui suscite la curiosité des touristes mais également des chercheurs.



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

Afin de profiter d'un spectacle inouï, privilégiez les mois de Juillet en Octobre pour découvrir les baleines à bosse de passage dans l'archipel. D'autant plus que durant les mois de Juin en Octobre, les conditions météorologiques sont très favorables au voyage en Comores.

In order to enjoy the incredible spectacle of humpback whales passing by the archipelago, choose the months of July to October. Also during the months of June to October, the weather conditions are very favourable for a trip to Comoros.



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

Plusieurs vols internationaux desservent Moroni, la capitale des Comores, de plusieurs grandes villes du monde. Les compagnies aériennes Air France, Kenya Airways, Ethiopian Airlines, Air Austral et Air Madagascar figurent parmi les plus actives. A partir de Moroni, prenez un vol à destination de Mohéli, ou prenez le large pour un maximum de découverte. Prévoyez une voiture tout terrain pour parvenir au cœur de l'île puisque les sentiers sont difficiles, mais seront vite oubliés dès votre arrivée.

Several international flights serve Moroni, the capital of Comoros, from various major cities of the world. The airlines Air France, Kenya Airways, Ethiopian Airlines, Air Austral and Air Madagascar provide the most frequent connections. From Moroni, take a flight to Mohéli or travel by boat. It requires a 4WD to get to the heart of the island, since the trails are difficult, but all hardships will be forgotten once you arrive there.



### Où se loger? / Where to stay?

Optez pour Mohéli Laka Lodge et sa proximité avec la nature unique de l'archipel. Plus loin,

l'Hôtel International Karthala offre également un cadre splendide et des services de qualité.

Opt for Mohéli Laka Lodge due to its proximity to the unique nature of the archipelago. Also, the Karthala International Hotel offers a splendid setting and quality services.



### Où manger? / Where to eat?

Le Mohéli Laka Lodge propose des cuisines locales et internationales à base de produits frais. L'Hôtel International Karthala, quant à lui, répond aux demandes spécifiques comme les régimes spéciaux ou les menus pour enfants.

Mohéli Laka Lodge offers local and international cuisine based on fresh produce. The Karthala International Hotel can meet requests such as special diets or children's menus.



### Que voir? / What to see?

Profitez de la plage magnifique de Nioumachoua Beach avec ses sables fins aux eaux transparentes en début comme en fin de journée : une bonne baignade durant la marée haute et pourquoi pas une bonne marche agréable en marée basse, un très beau coucher de soleil finira la journée en beauté. De nombreux îlots déserts, perdus au milieu du lagon, font face à Mohéli. Visiter ces îlots permettra aux plus chanceux de nager avec les baleines à bosse et les dauphins.

Enjoy the beautiful Nioumachoua Beach with its fine sands, clear waters, take a swim during high tide and why not a good walk at low tide? A proverbial magnificent tropical sunset will complete your day. Lost in the middle of the lagoon, facing Moheli, there are many deserted islets. While visiting these islets, if you're the lucky, you will swim with humpback whales and dolphins.



*À la coeur de la ville de Majunga*

**Coco**\*\*\*  
Lodge



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

[www.cocolodgemajunga-madagascar.com](http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com)



+261 (0) 20 62 230 23 / +261 (0) 34 07 011 11

49 avenue de France - Majunga

Email: [cocolodge@moov.mg](mailto:cocolodge@moov.mg)

[www.facebook.com/CocoLodgeMajunga](http://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga)

S'OUVRIR AU MONDE  
& RÉUSSIR

DÈS NOVEMBRE 2018

MBA

EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE INTERNATIONALE  
SPÉCIALISATION EN ÉCOTOURISME

Lot VB 22 C Bis Ambatoroka  
Route d'Ambohipo - Face Clinique St Paul  
+261 20 22 334 71 / +261 34 67 014 27  
[admissions@vatel.mg](mailto:admissions@vatel.mg)  
[www.vatel.mg](http://www.vatel.mg)



HOTEL & TOURISM  
BUSINESS SCHOOL

NATIONAL OPERATOR FOR TRIPADVISOR  
AND LONELY PLANET TOURS,  
WITH OVER 500 DESTINATION TRIP REVIEWS



**MTT-MADAGASCAR  
TRAVEL AND TOURS**

54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Antananarivo 101, Madagascar

033 02 89 812 / +1 (484) 320 7442 (US)

sales@madagascartravelandtours.com

http://madagascartravelandtours.com

Madagascar's cacao and chocolate manufacturer,  
Low MOQ's, Customization.



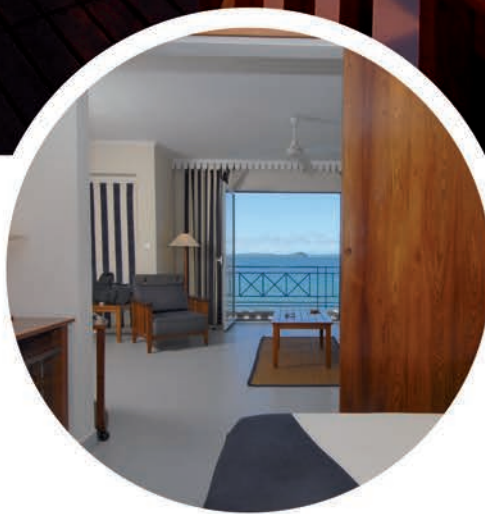
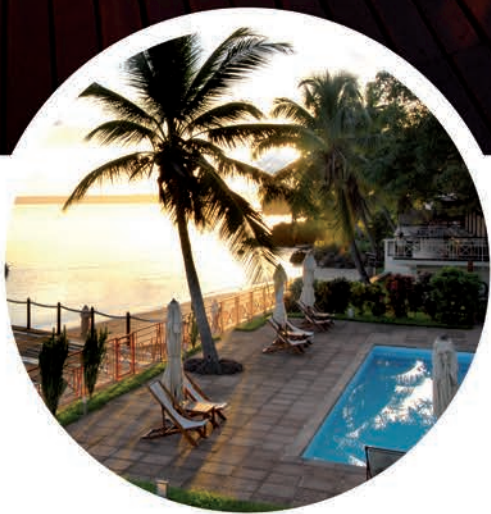
**Kabos Chocolate**

Mahamasina & Anosy, Antananarivo 101, Madagascar

032 07 223 27 / US +1 484 320 7947 / FR +33 6 65 00 36 55

kabos@capmilook.com / capmilook@gmail.com

www.capmilook.com



*En ville, au bord de la mer*



*Allamanda*

H Ô T E L \* \* \*  
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97  
Diégo-Suarez 201  
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : [hotelallamanda@gmail.com](mailto:hotelallamanda@gmail.com)



# Sainte Marie

Visite romantique au  
cimetière des pirates  
Romantic visit to the  
pirates cemetery





Photo © : R.Bohan Transco



histoire raconte qu'au cours du 17<sup>e</sup> et du 18<sup>e</sup> siècle, près d'un millier de flibustiers ont élu refuge sur l'île de Sainte-Marie. La présence d'épaves de navires dans la baie d'Ambodifotatra irait dans le sens de ces récits. Subjugués par la beauté et le calme de l'île, de célèbres pirates tels que Christophe Condent, John Avery, Thomas Tew, la Buse et Thomas White s'étaient établis à Sainte-Marie. L'emplacement stratégique de l'île, située sur la route commerciale de l'océan Indien et de la mer Rouge, en a aussi fait un repaire de choix. C'est ainsi qu'une vingtaine de vaisseaux de forbans ont choisi l'île comme port d'attache.

Plusieurs de ces imminents flibustiers choisirent de se faire inhumer sur l'île et c'est ainsi que « le cimetière des Pirates » a été aménagé sur le flanc de la colline

Sur les hauteurs du site, on distingue une ruine en forme d'arc de cercle, comme un encadrement de porte donnant sur du vide.

According to numerous shiplogs and tales, around a thousand buccaneers must have used the island of Sainte-Marie as their hideout during the 17th and 18th centuries. The presence of shipwrecks in Ambodifotatra Bay is consistent with these stories. Attracted by the beauty and serenity of the island, famous pirates such as Christophe Condent, John Avery, Thomas Tew, the Hawk and Thomas White settled in Sainte-Marie. The strategic location of the island, close to all main trade routes of the Indian Ocean and the Red Sea, made it a freebooter's haven of choice. Up to 20 pirate vessels must have chosen the island as their home port.

Many buccaneers also chose to be buried on this island and so the "Pirates Cemetery" developed on a hillside overlooking the southern part of Ambodifotatra Bay. The oldest tombs date back to the 18th century. Among green foliage, the burial places of notorious pirates can be found, their names engraved on black tombstones, often decorated with a carved or drawn skull

qui surplombe la partie sud de la baie d'Ambodifotatra. Les plus anciennes tombes datent du 18<sup>e</sup> siècle. établis au milieu des étendues de verdure, que sont installées les sépultures des illustres pirates aux pierres tombales noires gravées de leurs noms. Un crâne et deux tibias croisés, symbole pirate bien connu, sont souvent sculptés ou dessinés sur les tombes. Ce mausolée juché sur les hauteurs d'Ambodifotatra est accessible moyennant un droit d'entrée symbolique restitué aux gardiens du site. Après le paiement du droit d'accès, les visiteurs peuvent opter pour une visite accompagnée ou libre. Sur les hauteurs du site, on distingue une ruine en forme d'arc de cercle, comme un encadrement de porte donnant sur du vide. Faut-il y voir le signe d'un repère d'alignement et partir en chasse du trésor ?



Photo © : R.Bohan Transcontinent

At the highest point of the site, there is a ruin in the form of a circular arc, like a door frame overlooking the void.

and crossbones, the notorious pirate symbol. This burial site, perched on the heights of Ambodifotatra, is accessible for a small entrance fee given to the site's watchmen. In return, visitors can ask for a guided tour. At the highest point of the site, there is a ruin in the form of a circular arc, like a door frame overlooking the void. Should we consider it a landmark with a hidden meaning and go for a treasure hunt?

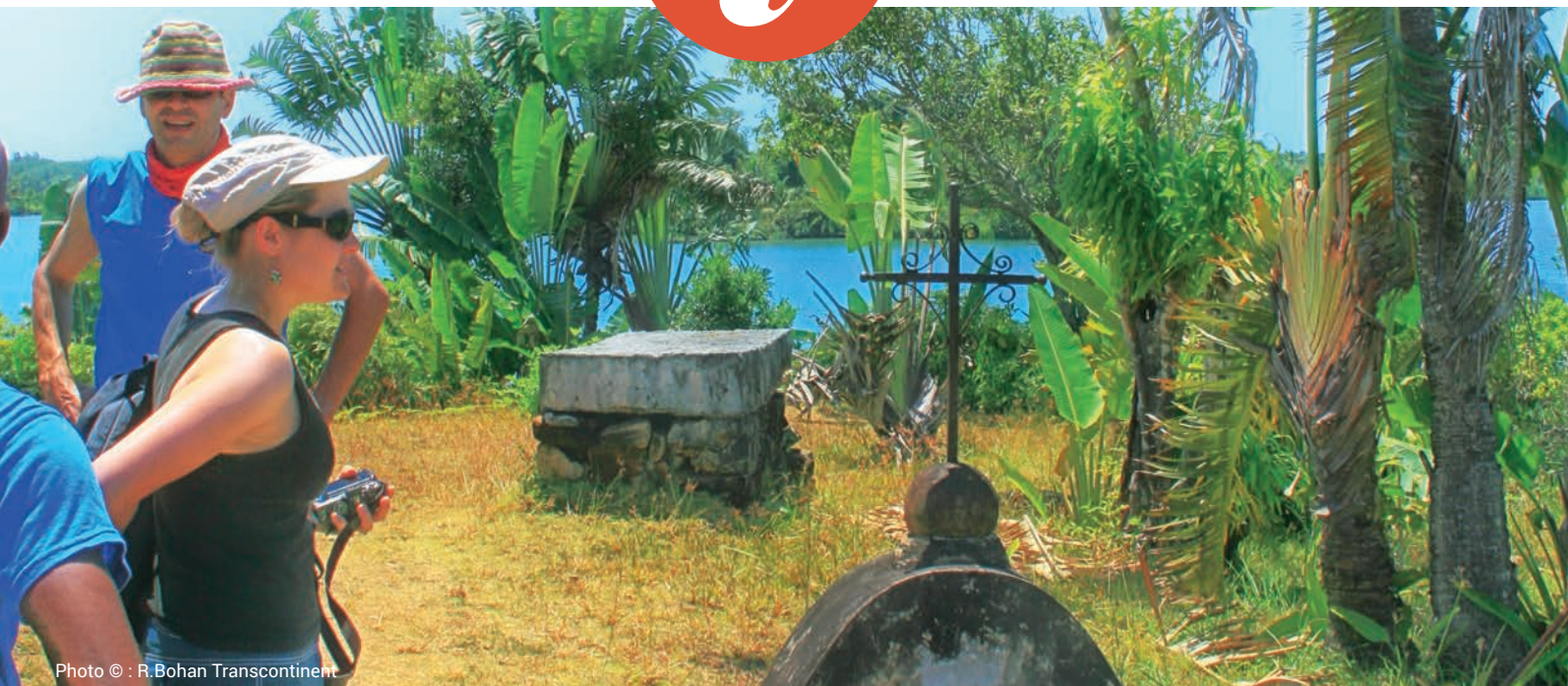


Photo © : R.Bohan Transcontinent



## Quand y aller? / When to go?

L'île de Sainte-Marie jouit d'un climat de type tropical. La saison chaude s'étend de janvier et à avril, la saison tempérée et humide de mai à août et la saison sèche et douce, de septembre à décembre. La meilleure période pour y séjourner est entre juillet et novembre, coïncidant en partie avec le passage des baleines.

The island of Sainte-Marie enjoys a tropical climate. The warm season lasts from January to April, the temperate and humid season from May to August and the dry and mild season spans from September to December. The best time to stay is between July and November, coinciding in part with the passage of whales offshore.



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

Par avion via la compagnie aérienne Air Madagascar (départ Antananarivo) ou par voie maritime depuis Soanierana Ivongo pour une traversée de deux heures.

By air with Air Madagascar (departing from the capital Antananarivo) or by crossing the sea for two hours from Soanierana Ivongo.



## Où se loger? / Where to stay?

Pour séjourner à Sainte-Marie, le choix est vaste en termes d'hébergement. Les offres sont pour tous les budgets : Princesse Bora Lodge & Spa, Hôtel Soanambo, Riake Resort & Villa, Masoandro lodge.

For a stay in Sainte-Marie, there are plenty of options in terms of accommodation. Take your

pick according to your budget: Princess Bora Lodge & Spa, Soanambo Hotel, Riake Resort & Villa, Masoandro Lodge.



## Où manger? / Where to eat?

Pour les petits creux, le Ravoraha, la Cambusa, la Bigorne et la Varangue font partie des restaurants les mieux cotés de l'île. Mais presque tous les établissements hôteliers disposent d'un service restauration.

For snacks, Ravoraha, Cambusa, Bigorne and Varangue are among the best restaurants on the island. Also almost all hotels provide a catering service.



## Que voir? / What to see?

Si vous séjournez sur l'île entre juillet et octobre, offrez-vous une sortie « safari baleines ».

Une journée randonnée s'avère également incontournable pour explorer le musée de l'îlot Madame. Vous pouvez aussi immortaliser votre passage et visiter la première église catholique de Madagascar dominant le port. Rendez-vous sur l'île aux Nattes pour parfaire votre séjour.

If you stay on the island between July and October, you don't want to miss a "whale safari". A day's hike is also essential to explore the museum on the islet of Madame. You can add another unforgettable memory to your stay by visiting the first Catholic Church of Madagascar, overlooking the port. Go to the island of Mats for another amazing change of scenery.



Déposez votre annonce dans  
 >> Have your own ad in

**prime**  
 magazine

Contactez simplement >> Simply contact  
[direction.commercial@primemedia.international](mailto:direction.commercial@primemedia.international)

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

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



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épikure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

**Partager**  
*être ensemble!*



 Panagora

032 11 077 65 | [contact.panagora@eclosia.mg](mailto:contact.panagora@eclosia.mg)  
 Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service





# Farafaty

## Le gardien de l'histoire The history keeper



Farafaty

All Photos © ONTM

Les belles plages, la mer couleur turquoise ou les immenses forêts font la réputation de Madagascar. Mais pas seulement. La Grande Île est riche en monuments anciens aux histoires incroyables et qu'il faut compter au rang des atouts touristiques. C'est à Farafaty que se trouve le plus grand « fort » merina de la région Atsinanana, construit aux environs de 1883. Ce fort fût un abri pour les Malagasy pendant l'époque coloniale où les militaires, pour protéger les côtes des attaques des colons français et britanniques, y auraient installé des canons.

L'histoire peut encore se lire dans les vestiges de Farafaty. Le site fait partie des édifices qui font la richesse

culturelle du pays. Malgré le climat humide de la région est du pays, les pierres de la forteresse de Farafaty, ont résisté aux intempéries. Avec un passé riche et son paysage fascinant, Farafaty est un lieu paisible où il fait bon vivre. Un lieu idéal pour tirer les leçons du passé, s'échapper du bruit de la ville et faire un retour dans le temps.

Ce fort fût un abri pour les Malagasy pendant l'époque coloniale.



The beautiful beaches, the turquoise seas and the immense forests are well-known attractions of Madagascar. But there is more: the Big Island is rich in ancient monuments with incredible stories, also valued tourist attractions. One of these is Farafaty, located east of the Big Island. A few kilometres from Tamatave, Farafaty is a breathtaking place. Surrounded by hills and marshes, the view is magnificent.

Farafaty is home to the largest fort of the Atsinanana region, built around 1883. This fort was a shelter for the Malagasy during the colonial era, where the military, to protect the coast against the attacks of the French and British colonists, installed their cannons.

This story can still be read in the remains of Farafaty, the site that contributes to the cultural wealth of the country. Despite the humid climate of the eastern region of the country, the stones of the fortress of Farafaty, have withstood any weather. Besides this rich past and a fascinating landscape, Farafaty is also a peaceful place to visit, ideal to learn from the past, escape the noise of the city and go back in time.

This fort was a shelter for the Malagasy during the colonial era.





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

L'est de la Grande Île a un climat humide. Si vous n'êtes pas fan de crachin il est préférable de s'y rendre en période sèche.

The east of the Big Island has a humid climate. If you are not keen on drizzle, it is better to go in the dry season.



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

Pour commencer, il faudra prendre un vol d'Air Madagascar pour l'aéroport d'Ambalamananasy Toamasina. Une fois sur place, prenez un véhicule car Farafaty se trouve à environ 7km de la capitale du Betsimisaraka.

For starters, go via an Air Madagascar flight to Ambalamananasy Toamasina airport. Once there, take a car, because Farafaty is about 7 km from the capital of Betsimisaraka.



### Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour à Tamatave, réservez vos chambres au Calypso Hôtel & Spa, Sunny Hotel & golf ou à Azura Golf resort & Spa à Foulpointe.

For your stay in Tamatave, take your room in Calypso Hotel & Spa, Sunny Hotel & golf or à Azura Golf resort & Spa in Foulpointe.



### Où manger? / Where to eat?

Les habitants qui se trouvent sur la côte-est tout le long du chemin feront de votre passage un moment inoubliable. Ils pourront vous concocter des petits plats délicieux à base de produits locaux tels que poisson ou crabes. Possibilité aussi de retourner manger à Toamasina.

The culinary skills of the coastal establishments will render your trip unforgettable. They can concoct delicious little dishes based on local produce such as fish or crabs. Another possibility is to return and dine in Toamasina.



### Que voir? / What to see?

Une fois sur Farafaty, admirez les vestiges de la colonisation et le paysage de collines et de marais. Une vue à recommander aux amoureux de la nature.

When in Farafaty, discover the remains of colonization and a landscape of hills and marshes, a sight recommended for nature lovers.



*L'expérience  
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE  
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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



Vatosola

# La montagne chauve de Fianarantsoa

## The bold mountain of Fianarantsoa





Vatosola, (prononcez « vatousoula »), littéralement « la montagne chauve », est un des sites renommés de Fianarantsoa. Au pied de cette montagne se trouve un village aux maisons traditionnelles Betsileo, nom donné à la tribu de cette partie de l'île.

Capitale de la région Haute Matsiatra, la ville de Fianarantsoa est une étape incontournable de « la route du sud ». Ce village betsileo, par exemple, est accessible à pied au départ de Fianarantsoa (4h de marche pour la balade). Pour vous y rendre il est préférable de prendre un guide. La visite débute avec l'ascension de « l'interminable » escalier qui vous conduira au point de vue dominant la ville.

Vous arpenterez des petits chemins forestiers jusqu'à l'autre versant de la montagne. De là, il est possible d'apercevoir la montagne Vatosola. Le temps d'une pause, vous pouvez visiter le vignoble EKAR Antsahamasina puis descendre jusqu'au village dans la vallée. Le déjeuner se fera chez l'habitant, assaisonné « à la Betsileo », et vous pourrez y rester dormir.

Cette visite vous permettra de découvrir l'intérieur d'une authentique maison faite de briques et de terre. Ces bâtisses sont composées généralement de 2 niveaux : au rez-de-chaussée, le poulailler, puis les chambres au premier étage et enfin la cuisine sous les toits. Le chemin du retour peut se faire à pied ou en bus jusqu'au centre-ville de Fianarantsoa.



Vatosola, (pronounced "vatousoula"), literally "bald mountain", is one of the famous sites of Fianarantsoa. At the foot of this mountain is a village with traditional Betsileo houses, named after the tribe inhabiting this part of the island.

The city of Fianarantsoa, capital of the Haute Matsiatra region, constitutes an essential stop on the "southern route". The village Betsileo is within walking distance from Fianarantsoa. For this four hour tour it's better to take a guide. The exploration begins with the ascent of "endless" staircases, which will lead you to a great view point above the city.

You continue walking on small forest roads to the other side of the mountain. From there you can see the Vatosola Mountain. Time for a break, or you can visit the vineyard EKAR Antsahamasina, then proceed downhill to the village in the valley. Lunch will be taken among the locals, seasoned "Betsileo-style" where you can even stay overnight.

During this visit you can discover the interior of an authentic house made of bricks and earth. These buildings usually contain two levels: on the ground floor, the hen house, on the first floor the rooms and, last but not least, a kitchen under the roof. The return trip can be done by foot or by bus back to downtown Fianarantsoa.



Au pied de cette montagne se trouve un village aux maisons traditionnelles Betsileo, nom donné à la tribu de cette partie de l'île.

At the foot of this mountain is a village with traditional Betsileo houses, named after the tribe inhabiting this part of the island.





All Photo © : Ort Fianarantsoa



## Quand y aller? / When to go?

Le climat à Fianarantsoa est tempéré et chaud. On peut y aller toute l'année sauf entre février et avril, le temps des saisons cycloniques.

The climate in Fianarantsoa is warm and temperate. You can go most months, except between February and April, the cyclone season.



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

En voiture, 6 heures de route seront nécessaires pour rejoindre Fianarantsoa depuis Antananarivo. Pour accéder au village vous pouvez prendre le bus ou louer une voiture. 4 h de marche vous séparent ensuite du village.

By car, it's a six hour drive to Fianarantsoa from Antananarivo. To access the village you can take the bus or rent a car – or enjoy a four hour walk as described.



## Où se loger? / Where to stay?

A l'Hôtel Soafia, situé en plein cœur de la ville de Fianarantsoa. Vous avez aussi la possibilité de réserver votre chambre à Zomatel, Soratel, dans les chambres d'hôtes de la Villa Sylvestre ou encore au Cotsoyannis...

At the Hotel Soafia, located in the heart of the city of Fianarantsoa. Or book a room at Zomatel,

Soratel, in the guest rooms of Villa Sylvestre or at Cotsoyannis.



## Où manger? / Where to eat?

Le restaurant Tsara Guest House propose des spécialités européennes et le restaurant La Surprise Betsileo, des plats typiquement malgaches. Au Lac Hôtel, la spécialité du chef est le canard sauvage chassé par le propriétaire lui-même. Testez aussi la Petite Bouffe ou le Dragon d'Or.

Tsara Guest House Restaurant offers European specialties, while La Surprise Betsileo Restaurant serves typical Malagasy dishes. At Lac Hotel, the chef's specialty is wild duck hunted by the owner himself. Also try Little Food or the Golden Dragon.



## Que voir? / What to see?

Pendant votre voyage à Fianarantsoa, n'oubliez pas de voir la vieille ville, la statue de la Sainte Vierge, un des monuments historiques de la ville (vue magnifique). N'oubliez pas la visite des artisans Fianarois aux réalisations talentueuses.

During your trip to Fianarantsoa, do not forget to visit the old town, the statue of the Blessed Virgin, one of the historical monuments of the city (magnificent view). Also have a look at the talented creations of the Fianarois craftsmen.



PERSONALIZED ADVENTURES IN MADAGASCAR



# TREKKING & ADVENTURES INTO THE MAKAY



NAVETTE MORONDAVA - TSINGY DE BEMARAHA  
LOCATION CAMIONS BUS - 4x4 Climatisés



TOUR OPERATOR-CAR RENTAL

TANA : +261202641336 / +261347973949

Lot III U 134 Imm. RECORD Anosizato Est  
Antananarivo 101 - Madagascar

MORONDAVA : +261341588085 / +261344800890

A l'hotel Le Batelage en face du port

Mail : [info@madagascar-touring.com](mailto:info@madagascar-touring.com)

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📌 [Souvlaki-gr-madagascar](https://www.facebook.com/Souvlaki-gr-madagascar)



# Cascade des bons pères

## L'eau de roche d'Ambobaka The water rock of Ambobaka



Ambobaka

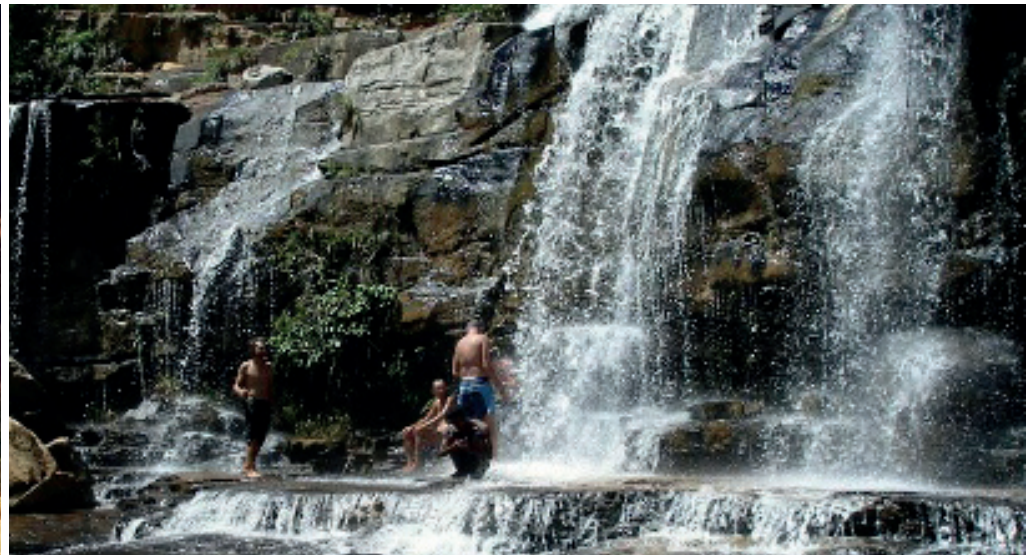
C'est une des plus belles cascades de la grande île, avec une dénivelée de plus de 80 mètres. C'est aussi, avec sa succession de baignoires naturelles, l'un des sites les plus visités de la partie nord de Madagascar.

Le circuit qui mène vers la cascade longe la rivière Sambirano et permet donc de découvrir le Haut Sambirano,

un des poumons économiques de la région. On y découvrira des immenses plantations de cacao, des rizières et des petits villages et un château d'eau.

Cette cascade aurait été découverte par des prêtres d'où son nom de « cascade des bons pères ». Pendant la visite, n'hésitez pas à vous y baigner. Mais aussi à prêter attention à l'organisation de la vie des villageois d'Ambobaka et aux paysages

verdoyants des montagnes et rives du fleuve. Ambobaka est connu comme haut lieu de la médecine traditionnelle. Une lignée de guérisseurs y pratique un savoir ancestral qui mêle plantes naturelles et massages (le jardin médicinal mérite aussi une visite). Dans l'après-midi, retour sur la piste via le pont d'Ambanja pour admirer la beauté crépuscule sur le fleuve Sambirano.

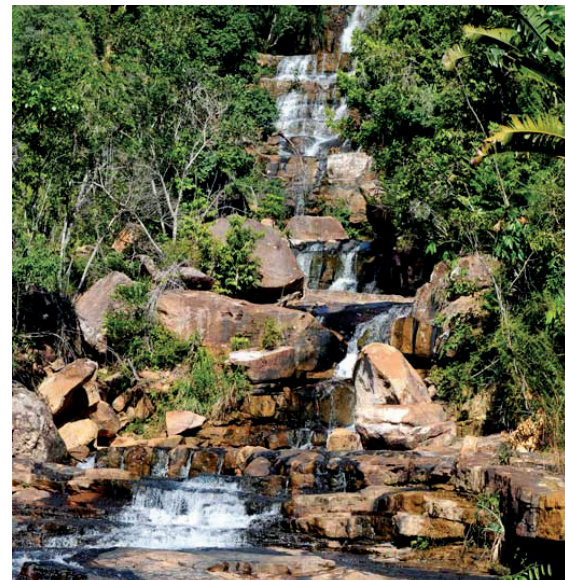


Since the waterfall was discovered by priests, it was named the "Cascade of Good Fathers". It is one of the most beautiful waterfalls on the Big Island, with a difference in altitude of more than 80 metres shaped like a succession of natural bathtubs. Do not hesitate to bathe here. No wonder it is one of the most visited sites in the northern part of Madagascar.

The route that leads to the waterfall runs along the Sambirano River and allows you to discover the Upper Sambirano, one of the agro-economic centres of the region. Huge cocoa plantations, rice fields and small villages with a water tower can also be seen here.

Also notice the organization of life by the villagers of Ambobaka and the green landscapes of the mountains and banks of the river. Ambobaka has a reputation as the mecca of traditional medicine. A number of healers practise the ancestral

knowledge which combines natural plants and massages (the medicinal garden also deserves a visit). In the afternoon, return to the route via the Ambanja Bridge and admire the beautiful twilight setting on the Sambirano River.



Cette cascade aurait été découverte par des prêtres d'où son nom de « cascade des bons pères ».

Since the waterfall was discovered by priests, it was named the "Cascade of Good Fathers".



Photos © : R. Bohan Transcontinent



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

De préférence entre mai et décembre. Le climat sera plus doux, les précipitations moins abondantes, et l'état des pistes meilleur.

Preferably between May and December. The climate will be more moderate, the rainfall less abundant, which results in better road conditions.



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

Commencez l'aventure depuis la capitale en empruntant la route nationale 7 ( RN7) en voiture et découvrez de merveilleux paysages. Ou prenez le vol régulier pour Nosy Be (Air Madagascar) et poursuivez en voiture pour rejoindre Ambanja.

Start your adventure from the capital by driving on the RN7 while enjoying the wonderful landscapes. Or take a regular flight by Air Madagascar to Nosy Be and drive from there to Ambanja.



### Où se loger? / Where to stay?

A l'Hôtel « Palma Nova », diverses chambres climatisées pour vous détendre avant et après votre périple. Ambiance familiale et musique traditionnelle. Autre possibilité, en accord avec la mise à l'honneur de l'écosystème dans la vallée de Sambirano, optez pour un ravissant éco-gîte. L'Auberge panoramique « Mitsinjo » à Andranomandevy réserve un accueil très chaleureux.



### Où manger? / Where to eat?

Voyage gustatif dans vallée de Sambirano via les saveurs locales concoctées à partir des produits frais de la région et servies dans les restaurants d'hôtels.

Take a taste journey in the Sambirano Valley, via local flavours made from fresh local produce and served in several hotel restaurants.



### Que voir? / What to see?

Allez à la rencontre d'une population chaleureuse à Andranomandevy. Production de cacao, source d'eau chaude aux vertus thérapeutiques et réserve d'oiseaux. Le village d'Antanambao est lui situé près de la rivière calme et limpide de l'Ambahatra.

Meet the friendly people of Andranomandevy. On the agenda might be cocoa production, a hot spring with therapeutic qualities, a bird sanctuary and the village of Antanambao, located near the calm and limpid river of Ambahatra.



**SSANGYONG**  
MADE IN KOREA

## MUSSO

4x4  
Double cabine



## KORANDO

4x4  
Auto / manuelle  
Diésel / essence

## TIVOLI

SUV  
Auto / manuelle



## REXTON

4x4  
Diésel  
7 places  
Auto / manuelle



020 23 320 52  
020 23 616 46

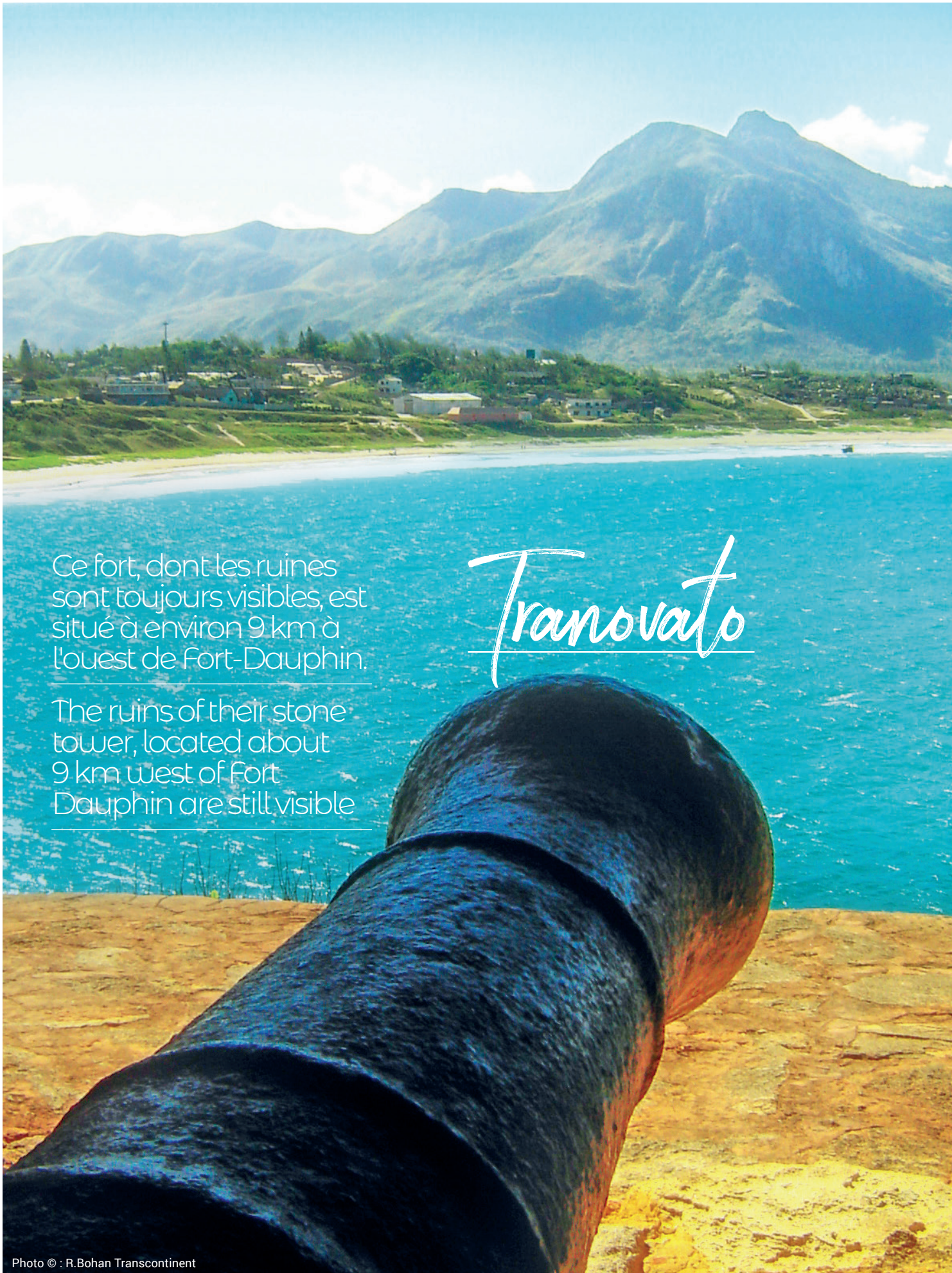


ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO



Ce fort, dont les ruines sont toujours visibles, est situé à environ 9 km à l'ouest de Fort-Dauphin.

The ruins of their stone tower, located about 9 km west of Fort Dauphin are still visible

# Tranovato

Photo © : R.Bohan Transcontinent



L'histoire raconte qu'au début du XVI<sup>e</sup> siècle, quatre naufrages eurent lieu le long de la côte de l'Androy. Seuls 70 marins portugais, sur les 600 que comptaient ces bateaux, auraient survécu. Arrivés en Anosy, ils auraient construit à ce moment-là un fort en pierre.

Ce fort, dont les ruines sont toujours visibles, est situé à environ 9 km à l'ouest de Fort-Dauphin. Il est connu aujourd'hui sous le nom de "Tranovato", ce qui signifie "maison de pierre". Le Tranovato aurait été construit autour de 1520. Le Père Mariano a décrit cet édifice en 1613 comme carré et en pierre, installé au sommet d'une petite colline et sur un îlot. Il décrit aussi une stèle en marbre dressée au pied de la colline et haute de presque deux mètres dont l'une des faces portait gravée les armes du



Photo © : SYLVIE MAILLOT

Roi du Portugal et cette inscription en lettres romaines : REX PORTUGALENSIS. Près de cette stèle gisait une croix en marbre.

Etienne de Flacourt attribuait lui aussi aux Portugais cette construction de pierre en relayant le récit d'autochtones parlant d'un Portugais, nommé par les villageois Macinorbei, qui aurait conduit des naufragés en ce lieu et fait bâtir cette maison de pierre. Alfred Grandidier, s'appuyant sur des sources portugaises, en avait conclu que cette installation n'était pas volontaire mais l'avait été par des matelots portugais réfugiés, issus des navires commandés par Pero Vaz o Roxo et Pere Annes Frances et échoués en 1527 sur la côte sud-est de Madagascar... Tout ceux qui étudièrent ces ruines conclurent que les Portugais sont bien à l'origine de cette construction.

# Sur les traces des marins portugais

## On the tracks of the Portugese sailors



Tranovato

The story goes that at the beginning of the 16th century, four Portuguese vessels were shipwrecked off the Androy coast. Out of 600 sailors, only 70 were saved. Near the shores at Anosy, these survivors built a stone fort.

The ruins of their stone tower, located about 9 km west of Fort Dauphin are still visible at a place today known as "Tranovato", which means "stone house". It was erected around 1520 and described by Father Mariano of the Portuguese 1613 expedition as square-shaped and installed on top of a small hill on a river island.

He also describes a marble "padrão" erected at the foot of the hill and almost two metres high, one side bearing the arms of the King of Portugal and this inscription in Roman letters: REX

PORTUGALENSIS. Close to the padrão there lay a marble cross on the ground.

Etienne de Flacourt also attributed this stone construction to the Portuguese, founded on stories of locals about a Portuguese named Macinorbei, who led shipwrecked people here and had this stone house built.

Alfred Grandidier, relying on Portuguese sources, also concluded that this installation was built by Portuguese surviving sailors, from ships commissioned by Pero Vaz o Roxo and Pere Annes Frances stranded in 1527 on the south-east coast of Madagascar.

All those who have studied these ruins have concluded that the construction is of Portuguese origin.



Photo © : Fort dauphin.org / Gerwig Kansteiner PANORAMIO



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



## Quand y aller? / When to go?

Le Tranovato se trouve entre le fleuve Efaho et la rivière Satra, une zone marécageuse qui, durant la saison des pluies (de janvier à fin mars), se transforme en îlot, les marécages se transformant en lacs. Les mois de mai à septembre sont les plus conseillés.

The Tranovato is located between the Efaho River and the Satra River, a swampy area which, during the rainy season (from January to the end of March), becomes an islet, the swamps turning into lakes. The months of May to September are the most recommended months to visit.



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

Prenez l'avion jusqu'à Fort-Dauphin ou en voiture, prendre la RN7 goudronnée, puis la RN13 sur une piste secondaire.

Take a plane to Fort Dauphin or by car, take the tarmacked RN7, then proceed on the RN13, a secondary track.



## Où se loger? / Where to stay?

A Fort-Dauphin, les hôtels sont nombreux : La Croix du Sud, le Dauphin ou encore La Marina. En face de la mer se trouve l'hôtel Le Talinjoo. Le Port Hôtel offre également un séjour de rêve.



## Où manger? / What to eat?

Si vous aimez les fruits de mer, une adresse : chez Richard. Pour les partisans de la cuisine française, venez chez Marceline. Et pour découvrir la cuisine malgache : chez Vivie, Perline ou encore chez Georges.

If you like seafood try At Richard's. For fans of French cuisine go to Marceline's. And to discover the Malagasy cuisine: At Vivie, Perline or At Georges.



## Que voir? / What to see?

Si vous passez plusieurs jours à Fort Dauphin, vous pouvez combiner la visite de ce parc avec la réserve de Berenty, un site de référence pour les scientifiques et les voyageurs. D'autres centres d'intérêts sont Evatra - Baie de Lokaro pour un petit trekking sur les rochers au bord de la mer et apprécier la beauté des criques

If you spend several days in Fort Dauphin, you can combine the visit with the Berenty reserve, an accredited site for scientists and travellers. Other areas of interest are Evatra - Lokaro Bay for a little trekking on the rocks by the sea and enjoying the beauty of the coves.





*GH* ★ ★ ★ ★  
**LE GRAND HOTEL**  
Diego-Suarez - Madagascar  
[www.grand-hotel-diego.com](http://www.grand-hotel-diego.com)

# Nosy Saba

## Évasion au cœur d'une nature primaire Escape to the heart of nature

Située dans la réserve de biosphère marine de l'Unesco de Sahamalaza, à environ 100 km au Sud de Nosy Be, accessible en bateau et en avion privé, se trouve Nosy Saba qui signifie « Douce est la Vie ». Cette île de 130 ha offre naturellement tout ce que peuvent attendre les amoureux de la nature et de la mer.

Nosy Saba est un lieu d'escale pour les hommes, notamment pour les pêcheurs en pirogues surpris par la nuit ou le vent, mais aussi pour les tortues vertes qui accostent fréquemment les plages pour se reproduire en toute sécurité. Les habitants permanents sont les lémuriers, les oiseaux et les caméléons que les dauphins et baleines viennent régulièrement saluer au large.

L'île présente 2 types de récifs coralliens, 3 types d'écosystèmes, et une grande étendue d'herbiers marins, objet d'une recherche sur l'existence du Dugong : un mammifère marin herbivore en voie de disparition.

The Whale Shark Project a débuté également des recherches sur les requins baleines à proximité de Nosy Saba le mois dernier après que les balises satellites aient émises des signaux prometteurs en 2016.

Nosy Saba est couverte de 10 hectares d'une forêt primaire qui renferme des espèces rares et endémiques : lémuriers, roussettes de très grandes tailles, geckos, perruches sauvages... Des arbres entremêlés de lianes, d'immenses fougères arborescentes, une végétation luxuriante font de cet endroit un lieu magique.

Le paysage de l'île est composé de petites vallées et de grandes collines qui permettent de découvrir, au détour des chemins qui serpentent, des paysages très variés. Au plus haut sommet se trouve le « Hazomanga » lieu légendaire de Nosy Saba d'où l'on jouit d'une vue époustouflante.

Nosy Saba se distingue par l'Espace, l'Authenticité, le Calme et la communion avec la Nature. C'est le grand luxe d'une île privée dans une région qui demeure l'un des joyaux secrets de notre planète.



Nosy Saba

All photos : © Nosy Saba

Une forêt primaire de 12 hectares est conservée intacte avec certaines fougères âgées de plus de 600 ans.



A primary forest of 12 hectares has been preserved intact, including some ferns older than 600 years.

Located in the marine biosphere reserve of UNESCO in Sahamalaza, about 100 km south of Nosy Be, accessible by boat and private plane, is Nosy Saba meaning "life is sweet". This island of 130 ha offers all that nature and sea lovers can want.

Nosy Saba is an ideal place for a stopover, not only for fishermen in canoes taken by surprise by the night or the wind, but also for green turtles that frequently land on beaches to breed safely. Permanent residents are lemurs, birds and chameleons while dolphins and whales regularly swim by.

The island has two types of coral reef, three types of ecosystem and a large expanse of seagrass where research is carried out on the existence of the Dugong, an endangered herbivorous marine mammal.

The Whale Shark Project has also begun research on whale sharks near Nosy Saba, recently, after satellite tags issued promising signals in 2016.

Nosy Saba is covered by 10 hectares of primary forest that contains rare and endemic species: lemurs, very large flying bats, geckos, wild parakeets. Trees interspersed with creepers, huge tree ferns and lush vegetation make it a magical place.

The landscape of the island consists of small valleys and large hills that reveal, at the turn of the winding paths, varied landscapes. At the highest peak is the "Hazomanga", a legendary place in Nosy Saba where you can enjoy a breathtaking view.

Nosy Saba is distinguished by space, authenticity, calm and communion with nature. It has all the luxury of a private island in a region that remains one of the secret jewels of our planet.





## Quand y aller? / When to go?

Le climat est tropical, chaud toute l'année, avec une saison pluvieuse de décembre à mars. Pour profiter au mieux de Nosy Saba, il est préférable d'y aller d'avril à novembre.

The climate is tropical, hot all year long, with a rainy season from December to March. To make the most of Nosy Saba, it is best to go from April to November.



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

En avion privé, ou en bateau à partir de Nosy Be ou Antsohihy.

By private plane or by boat from Nosy Be or Antsohihy



## Où se loger? / Where to stay?

Dans l'Eco-Lodge et ses luxueuses « Suites » junior ou senior, conçues en harmonie avec la nature, toutes situées face au grand lagon bleu turquoise avec accès direct sur une longue plage de sable blanc.

In the Eco-Lodge and its luxurious junior or senior "suites", designed in harmony with nature, all facing the large turquoise blue lagoon with direct access to a long white sand beach.



## Où manger? / Where to eat?

L'Eco-Lodge est doté de deux restaurants proposant des spécialités européennes, notamment italiennes, et malgaches. Sans oublier les poissons et fruits de mer fraîchement pêchés, servis sur la plage le soir avec la voie lactée comme seule spectatrice.

The Eco-Lodge has two restaurants offering European and Malagasy specialties. Also there's fish and seafood freshly caught, served on the beach at night under the Milky Way.



## Que voir? / What to see?

Choisir entre les nombreuses plages de sable fin, la piscine de taille olympique ou le Spa. Entretenir son golf sur un excellent practice de 350 mètres, jogger, marcher, faire du vélo, du beach volley ou du tir à l'arc. Pratiquer le windsurf, le dériveur, le ski nautique. Partir pour une sortie de pêche ou une excursion pour découvrir les îles Radama, le Parc National de Sahamalaza ou Nosy Lava et son ancien bagne.

Choose between the many sandy beaches, the Olympic-sized swimming pool or the spa. Practise golf on an excellent driving range of 350 metres, go for a jog, walk, bike ride and play beach volleyball or archery. Go windsurfing, dinghy sailing and water skiing. Take a fishing trip or an excursion to discover the Radama Islands, the Sahamalaza National Park or Nosy Lava and its former galleys.





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

*Voici la clef du paradis*



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

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

TEL : +261 32.03.921.01/02/03

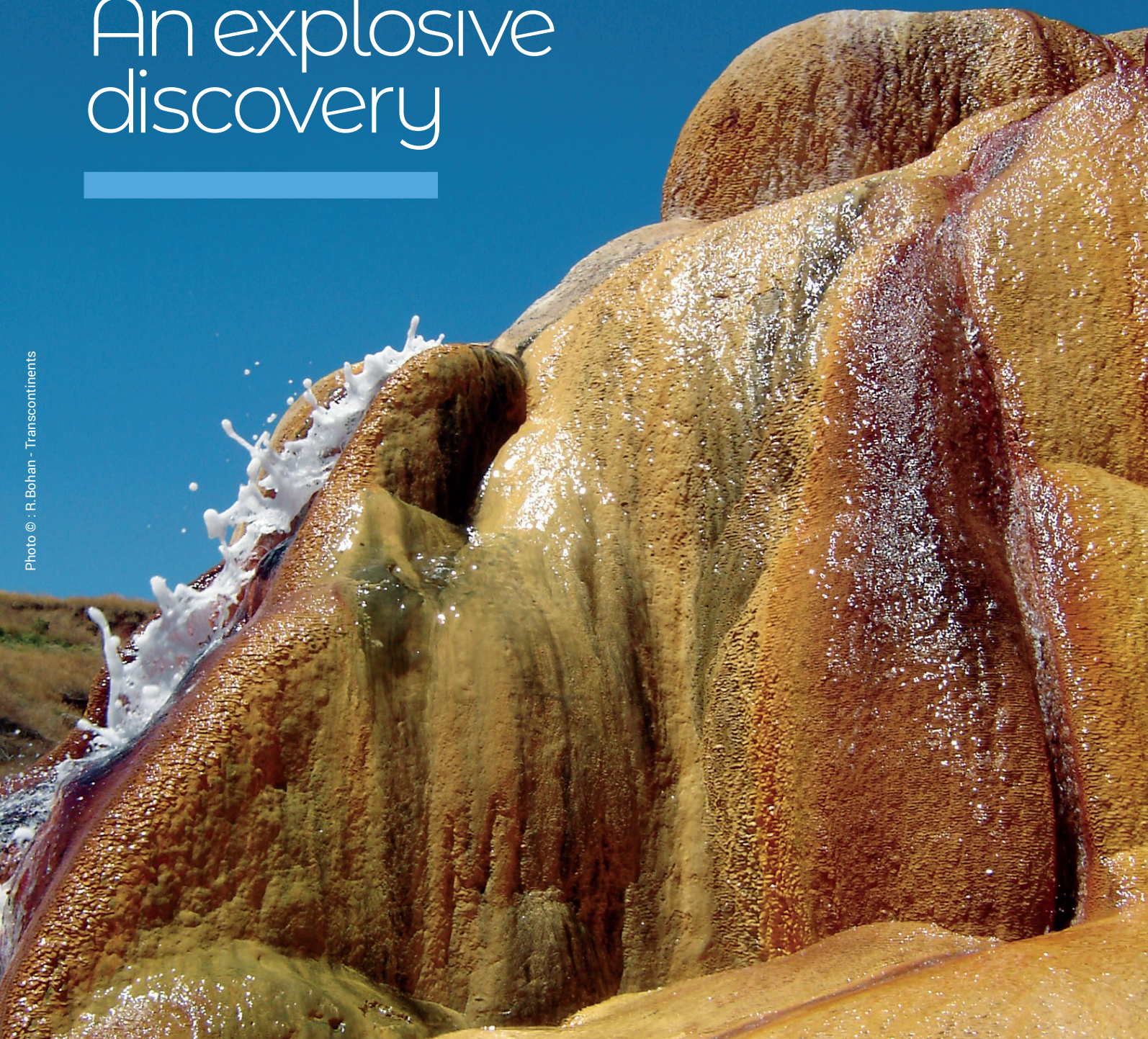


# Amparaky

Une découverte explosive  
An explosive discovery

Amparaky

Photo © : R.Bohan - Transcontinents





**A**mparaky se situe dans le district de Soavinandriana, dans la région Itasy, à l'ouest d'Antananarivo. En langue islandaise, le verbe « gjosa » signifie « jaillir », le mot geyser tire ainsi son origine du mot « geysir », un geyser islandais déjà éteint. Un geyser est une source d'eau qui jaillit d'une façon régulière

ou non. En général, la vapeur et l'eau projetées sont de haute température. La particularité des geysers d'Ampefy, réside dans le fait qu'ils ne sont pas des geysers volcaniques mais le résultat d'un phénomène de puits artésiens. L'eau qui y jaillit n'est donc pas chaude mais permet en deux ou trois points bien connus de prendre une douche en pleine nature.

Anciennement, l'endroit était un lieu de culte traditionnel où des voyageurs venus de très loin venaient faire des offrandes dans l'espoir d'obtenir des faveurs. Couples espérant des enfants, personnes souffrantes ou désireuses de voir leur destin prendre un autre chemin, rendaient visite à ce lieu sacré. Les guérisseurs traditionnels (Mpimasy) habitaient cet endroit ce qui rendait plus facile la pratique des rituels.

Aujourd'hui, Amparaky a conservé son caractère mystérieux. L'eau jaillissante aux vertus thérapeutiques est recommandée notamment pour le traitement de l'hypertension artérielle. Certains guides proposent aux touristes des séances de massages.

Les guérisseurs traditionnels (Mpimasy) habitaient cet endroit ce qui rendait plus facile la pratique des rituels.

Traditional healers (Mpimasy) used to live here facilitating the practice of rituals right on site.

**A**mparaky is located in the district of Soavinandriana, in the Itasy region, west of Antananarivo. In the Icelandic language, the verb "gjosa" means "to gush", from which the English word "geyser" originates. A geyser in general is a hot spring in which water intermittently boils, sending a tall column of water and steam into the air.

The particularity of the geysers of Ampefy, lies in the fact that the gushing water-fountain is not caused by volcanic heat but as a result of the natural over-pressure in artesian wells. Therefore the water that erupts is not hot but allows you to enjoy a shower in the countryside at two or three well-known locations.

Historically, it was a traditional place of worship where travellers from far away came to make offerings in the hope of obtaining favours. Couples wanting children, people suffering and those wanting to change their destiny, have visited this sacred place. Traditional healers (Mpimasy) used to

live here facilitating the practice of rituals right on site.

Until today, Amparaky has retained its mysterious character. Spouting water with therapeutic properties is recommended especially for the treatment of high blood pressure. Some guides will, also, recommend health-enhancing clay massages for visitors.



Photo © : R. Bohan - Transcontinents





Photo © : R.Bohan - Transcontinents



## Quand y aller? / When to go?

La haute altitude d'Ampefy et de ses environs leur permet de jouir d'un micro climat tempéré et agréable pendant toute l'année. Les visiteurs sont plus nombreux entre août et octobre. A noter : la consommation de viande de chèvre et de haricots est défendue en raison du dernier message laissé par le roi Andriampohy, enterré sur la colline d'Ambohitriririnina.

The high altitude of Ampefy and its surroundings results in a mild and pleasant climate throughout the year. Visitors are more numerous between August and October. Note the consumption of goat meat and beans is forbidden, because of the last message left by King Andriampohy, buried on the hill of Ambohitriririnina.



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

Cette destination est distante de seulement 90km de l'aéroport international d'Ivato. Empruntez la Route nationale N°1 vers Tsiroanomandidy et bifurquez à gauche au niveau de la ville d'Analavory. Continuez ensuite en suivant la piste sur 12km pour arriver à Ampefy. Les geysers se trouvent dans cette zone.

This destination is only 90 km off Ivato International Airport. Take the National Road No. 1 to Tsiroanomandidy, then turn left when reaching the city of Analavory. After following this track for 12 km, you'll arrive in Ampefy, with several geysers nearby.



## Où se loger? / Where to stay?

Il est recommandé de réserver à l'hôtel restaurant « La Terrasse » ou à l'hôtel « Eucalyptus », au « Relais de la vierge » ou encore à l'hôtel « Kavitaha ».

It is recommended to book at the hotel restaurant "La Terrasse" or the hotel "Eucalyptus", the "Relais de la vierge" or the Hotel "Kavitaha".



## Où manger? / Where to eat?

Le restaurant « La Chaumière de Itasy » est doté d'une terrasse bien exposée et d'une vue sur la montagne. La région est connue pour ses poissons d'eau douce, à déguster dans presque tous les restaurants.

The restaurant "La Chaumière de Itasy" has a sun terrace and a great mountain view. The area is known for its freshwater fish, which can be enjoyed in almost every restaurant.



## Que voir? / What to see?

Ne passez pas à côté d'un massage à l'argile lors de votre visite des geysers. Profitez de votre séjour dans cette région pour découvrir les deux lacs Andranomena et Amparikisoa.

You don't want to miss your personal clay massage while visiting the geysers. Enjoy your stay in this region even more with an expedition to the two lakes Andranomena and Amparikisoa.



# Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar

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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



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

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





All Photos © : KMCC

Itremo est une commune urbaine située au centre de la région Amoron'i Mania, dans le district d'Ambatofinandrahana. Cette partie de la Grande Île est connue comme étant le berceau des marbres malgache et la découverte des rochers quartzitiques précambriens est souvent immortalisée par les touristes. C'est un endroit magnifique, un paysage montagneux original entre le district d'Ambositra et celui d'Ambatofinandrahana. D'une altitude moyenne de 1900m, le massif est marqué par des crêtes rocheuses découpées qui alternent avec les plateaux herbeux et les étendues de sable de quartz qui brillent sous les rayons de soleil. Depuis 2010, Kew Madagascar Conservation Centre, une Organisation Non Gouvernementale à but non lucratif gère la nouvelle aire protégée du massif d'Itremo. Ce site abrite des espèces

animales et végétales endémiques de l'île, dans leur grande majorité.

### Ecosystème endémique

Côté plantes, on en recense 700 espèces, dont 80% endémiques et 33 % menacées d'extinction. Le palmier *Cypsis ambositrae*, est considéré comme une plante en danger critique. Quant à la faune, trois espèces de lémuriers, 67 espèces d'oiseaux, 34 espèces d'amphibien et 27 espèces de reptiles sont enregistrées dans cette aire protégée. Découvrez sur ce massif les pachypodiums nains ou encore les euphorbes typiques du site, *Euphorbia itremoensis*. En descendant au bas versant, contemplez les pieds de tapis, arbustes de cinq mètres de hauteur qui abritent des orchidées terrestre, typiques de la région. Les tapis favorisent également l'élevage de vers à soie sauvage.



# Itremo

## Un paysage hypnotique

## A hypnotic landscape

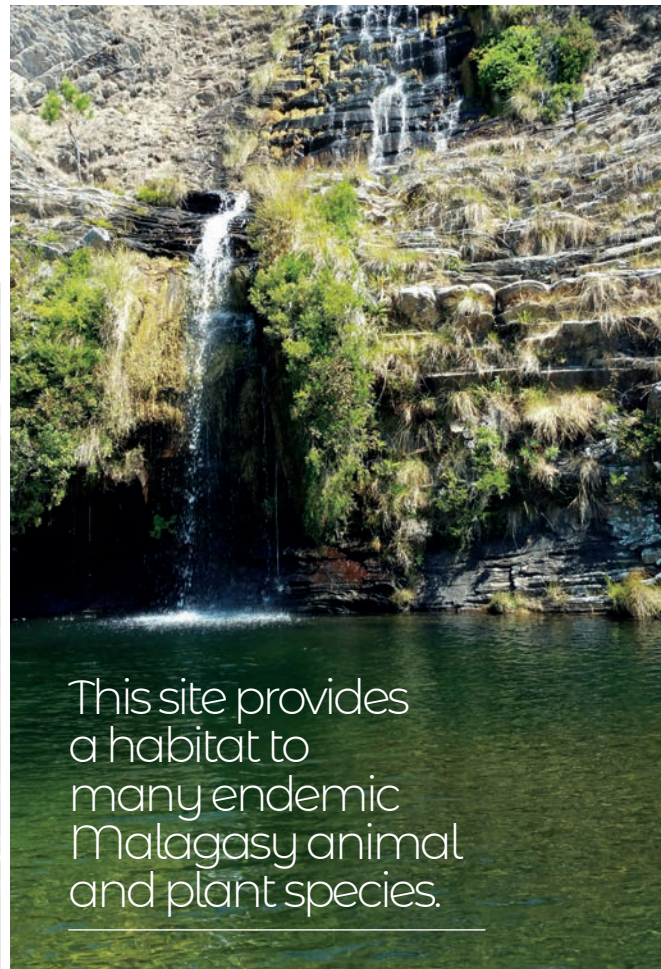
**I**tremo is an urban community in the centre of the Amoron'i Mania region, in the district of Ambatofinandrahana. In this part of the Big Island, a tour to the cradle of Malagasy marbles and the site of Precambrian quartzitic pebbles can create unforgettable memories. It is a beautiful place, an untouched mountainous wilderness between the Ambositra and Ambatofinandrahana districts. At an average altitude of 1900m, this massif is characterized by sheer rocky ridges that alternate with grassy plateaus and areas of quartz sand that shine under the rays of sun. Since 2010, Kew Madagascar Conservation Centre, a non-profit non-governmental organization, manages this newly protected area around the Itremo

Ce site abrite des espèces animales et végétales endémiques de l'île, dans leur grande majorité.

Massif. This site provides a habitat to many endemic Malagasy animal and plant species.

### Endemic ecosystem

There are 700 plant families, 80 percent endemic and 33 percent endangered. Particularly the palm tree *Cypsis ambositrae* is considered a critically endangered plant. Regarding the wildlife, three species of lemurs, 67 bird species, 34 amphibian species and 27 reptile species have been categorized in this protected area. Discover on this massif the pachypodiums dwarfs or the euphorbia typical for this area, *Euphorbia itremoensis*. Going downhill, look out for the five metre high tapias trees, shrubs that house orchids that are typical of the area. Tapias also promote the breeding of wild silkworms.



This site provides a habitat to many endemic Malagasy animal and plant species.

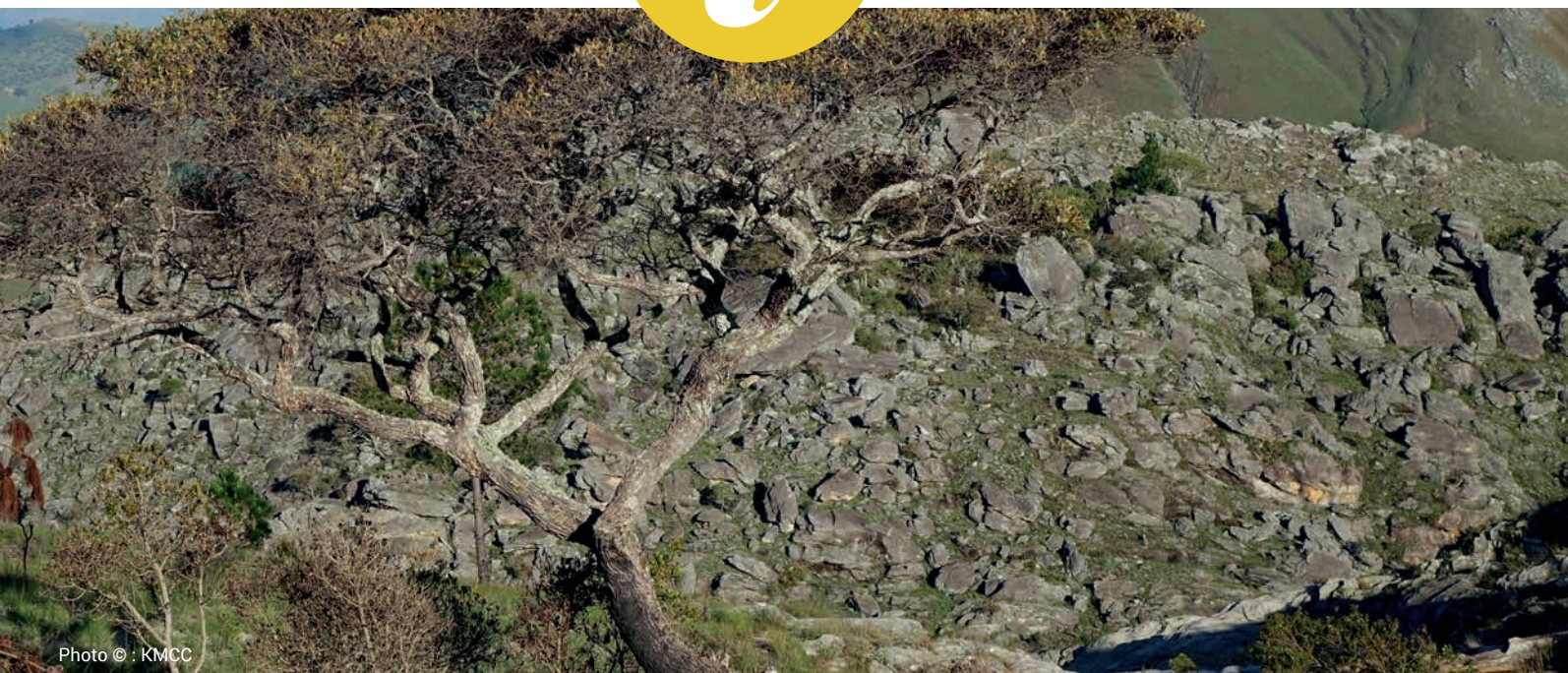


Photo © : KMCC



## Quand y aller? / When to go?

Un climat tropical d'altitude caractérise la région Amoron'i Mania avec pour conséquence deux saisons bien distinctes : une période chaude et pluvieuse de novembre à avril et une période fraîche de mai en octobre. Cette région est classée parmi les plus froides après Vakinankaratra. La température moyenne est de 2° à 16°C en hiver et de 18° à 21°C en saison chaude.

A tropical climate at altitude characterizes the Amoron'i Mania region resulting in two distinct seasons: a warm and rainy period from November to April and a cooler period from May to October. This Madagascan region ranks among the coldest next to Vakinankaratra. The average temperature varies between 2° to 16°C during the tropical winter and 18° to 21°C in the hot season.



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

Suivez la RN7 jusqu'au village appelé Ivato-centre, à 15km au sud d'Ambositra, puis bifurquez à droite. Suivez cette route, à l'Ouest, menant vers Ambatofinandrahana pour arriver à destination.

Follow the RN7 to the village called Ivato-centre, 15 km south of Ambositra, then turn right. Follow this road west to Ambatofinandrahana to reach your destination.



## Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez séjourner sur place à « l'Auberge du marbre ». Si vous décidez de dormir à Ambositra, vous pourrez choisir entre l'hôtel « Mania », Le « Tropik Hôtel » ou si vous préférez un cadre

naturel, optez pour « Sous le soleil de Mada », à proximité d'Ivato-centre.

You can stay at the "Auberge du Marble". If you decide to sleep in Ambositra, you can choose between the "Hotel Mania", the "Tropik Hotel" or if you prefer a natural setting, opt for "Under the Sun of Mada", near Ivato-centre.



## Où manger? / What to eat?

La table de « l'Auberge du marbre » est réputée pour ses spécialités malgaches.

The cuisine "Auberge du Marble" is renowned for its Malagasy specialties.



## Que voir? / What to see?

La visite ne se limite pas seulement au massif. Allez à la rencontre des communautés locales, très chaleureuses, durant l'exploration. Côté animaux, il est possible de croiser des Sifaka, lémuriens diurnes de Madagascar, au cœur des forêts galerie ou dans la partie humide d'apercevoir les grenouilles bicolores (de couleur noire et orangée) appelées *Mantella cawonii*, une espèce locale en danger critique.

A visit should not be limited to passing through the massif. Use this exploration to meet with the very warm and welcoming local communities. Regarding the wildlife, you might cross ways with the Sifaka, diurnal lemurs of Madagascar, in the heart of the gallery forests or, when passing through more marshy spots, see the bi-coloured frogs (black and orange) called *Mantella cawonii* – a local species in critical danger.





RAVINTSARA

WELLNESS HOTEL

★ ★ ★ ★ SUPERIOR



*All you need  
is nature*

Route d'Andilana Pk 15 Bemoko-Dzamazanzar  
Nosy Be Madagascar  
Tél.: + 261(0) 20 86 066 32 / 33 ♦ + 261(0) 32 07/ 137 76  
E-mail: info@ravintsara.mg



# Brickaville

Bourgade  
incontournable  
de la RN2

The must see  
village of the RN2

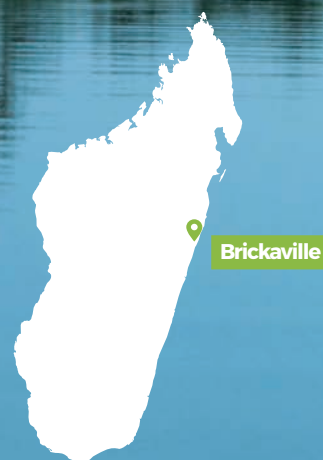


Photo © : R. Bohan - Transcontinents

**B**rickaville est un des districts de la région Atsinanana, à l'est de Madagascar. Il doit son nom à Charles Bricka, un ingénieur français, directeur des Travaux Publics de Madagascar durant la colonisation. Charles Bricka a contribué à la réalisation de la ligne ferroviaire Tananarive-Côte-Est ou TCE avant de devenir inspecteur Général des Travaux Publics des colonies.

Au départ, quand cette localité s'appelait encore Ampasimanolotra ou encore Vohibinany (village d'embouchure, village des cours d'eau), seul le célèbre pont de la ville portait ce nom de « Brickaville », avant que le nom ne s'étende à l'ensemble de la ville.

Brickaville est un lieu d'escale où les voyageurs venant de Toamasina s'arrêtent pour acheter des « voandalana », généralement des fruits ou faire une pause quand ils viennent d'Antananarivo. La majorité de ces passagers ignore les particularités de l'endroit. Dès la fin de l'après midi, la ville s'anime avec l'arrivée des cultivateurs et des pêcheurs venus se détendre et savourer « la culture 508 » (code postal du District). Des groupes de jeunes, avec ou sans instrument, se mettent à chanter des tubes betsimisaraka revisités et improvisent au bord du fleuve Rianila...

L'entrée de la ville se distingue par les plantations de canne à sucre, une activité sucrière ayant repris l'an passé à Maromamy, un village voisin.



Dès la fin de l'après midi,  
la ville s'anime avec  
l'arrivée des cultivateurs  
et des pêcheurs.

Photo © : R.Bohan - Transcontinents

By the end of the  
afternoon, the city comes  
alive with the arrival of  
farmers and fishermen.

**B**rickaville is one of the districts of the Atsinanana region, east of Madagascar. It is named after Charles Bricka, a French engineer, director of Public Works of Madagascar during colonization. Charles Bricka contributed to the construction of the Tananarive-Côte-Est or TCE railway line before becoming Inspector General of Public Works of the colonies.

At the beginning, when this place was still called Ampasimanolotra or Vohibinany (mouth village, village of rivers), only the famous bridge of the city bore the name of "Brickaville", before the name was extended to the entire city.

Brickaville is a stop-over place for travellers from Toamasina to buy "voandalana", usually fruit or take a break when they come from Antananarivo. The majority of visitors are unaware of the peculiarities of the place. At the end of the afternoon, the city comes alive with the arrival of farmers and fishermen who intend to relax and enjoy "culture 508" (District ZIP code). Groups of young people, with or without a musical instrument, begin to sing and play their cover versions of betsimisaraka ,hit songs, or just improvise on the banks of the Rianila River.

The approach to the city is defined by sugar cane plantations, an agricultural activity that was revived last year in Maromamy, a nearby village.



Photo © : R.Bohan - Transcontinents



Photo © : R.Bohan - Transcontinents



## Quand y aller? / When to go?

La partie est de Madagascar se caractérise par un climat tropical chaud et humide avec de fortes précipitations. La végétation est verte presque toute l'année. La meilleure période pour s'y rendre est entre mai et octobre.

The eastern part of Madagascar is characterized by a hot and humid tropical climate with heavy rainfall. The vegetation is green almost all year round. The best time to go is between May and October.



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

Cette ville se situe à 254km de la capitale, il faut compter 5h30 de voyage pour s'y rendre en voiture. Possibilité de prendre un vol intérieur de la Compagnie Air Madagascar pour Toamasina puis de terminer en voiture (comptez 2h30).

This city is located 254 km from the capital; it takes 5hrs 30mins to travel there by car. Alternatively you can fly by Air Madagascar to Toamasina and proceed by car for another 2hrs 30mins.



## Où se loger? / Where to stay?

L'Hôtel Capricorne est un endroit confortable et accueillant.

The Capricorn Hotel is comfortable and welcoming.



## Où manger? / Where to eat?

Essayez les spécialités de l'Est comme le maïs au coco au petit déjeuner, à découvrir dans les gargotes de la ville. Le Restaurant Giovanni ou le restaurant de l'Hôtel Capricorne comptent parmi les bonnes tables de Brickaville.

Try the specialties of the east like coconut corn for breakfast, before roaming through the city's knick-knack shops. The Restaurant Giovanni and the restaurant of the Hotel Capricorn are among the best in Brickaville.



## Que voir? / What to see?

Nombreux marchands de fruits exotiques le long de la RB2 : pastèque, cola, corossol, pomme-cannelle... Certains ont parcouru des kilomètres pour transporter et vendre ces produits. Une petite virée au petit port fluvial confirmera l'art de transporter ces fruits. Brickaville est un point de liaison pour se rendre au Lac Rasoabe, à Ambila-Lemaitso ou à Andevoranto.

There are many exotic fruit sellers along the RB2 selling watermelon, cola, soursop, custard apple. Some have travelled miles to transport and sell their merchandise. A trip to the small river port will reveal the art of transportation for these fruits. Brickaville is a connection point for Lake Rasoabe, Ambila-Lemaitso or Andevoranto.

# HAVAL

## H2



## M4



020 23 320 52  
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO

**Kawasaki**  
MADE IN JAPAN



## KLX 150

CARBURATEUR  
DÉMARREUR ÉLECTRIQUE  
KICK

# L'EXPLORATEUR URBAIN

Garantie  
**2** ans

**12 960 000 AR TTC'**

020 23 320 52  
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO

# Ambatondradama

Percez les secrets  
du roi Radama

Discover the secrets  
of King Radama

Sa pureté a fait de cette source un lieu sacré très visité pour venir y déposer des offrandes.

Because of its water purity it became a sacred place, visited by many people who also leave offerings.

Appelé autrefois Ampamelankeloka ou « lieu du pardon », le village d'Ambatondradama se situe à 2km au nord du Palais d'Ambohimanga. Il a été baptisé de ce nom en raison de la source qui servit de baignade aux Rois Radama et Andrianampoinimerina. Sa pureté a fait de cette source un lieu sacré très visité pour venir y déposer des offrandes.

Le site compte plusieurs Doany (lieu sacré où l'on pratique des cérémonies culturelles devant une pierre). Construit entre 1818 et 1828, à l'époque du règne de Radama, le Doany de Ranenibe Ramaroanaka est connu pour son aide envers les femmes qui cherchent un compagnon ou veulent avoir des enfants. Les demandes concernent aussi la réussite sociale et les petits écoliers.

En poursuivant la visite du site, on apercevra le palais de Randriampitsarana et celui de Raketamanga et maison d'offrandes, destinée à différents rituels tels le fati-dra et le voady (vœux solennels). Derrière, se trouve le trano fandroana, entourée de ruban rouge, la source de purification. Elle permet purifier par le bain les patients qui ensuite se dirigent vers l'autre maison où l'on expose ses souhaits (ne pas oublier les offrandes, bananes, cigarettes, vin...)

Plus haut se trouve le « Doanin-dRadama » ou « Vaton-dRadama » (pierre de Radama) dont on raconte qu'elle fut portée par le roi Radama d'une seule main depuis Ambohimanga pour y être déposée. A côté se trouve la pierre d'Andrianampoinimerina et derrière, la source de Radama.



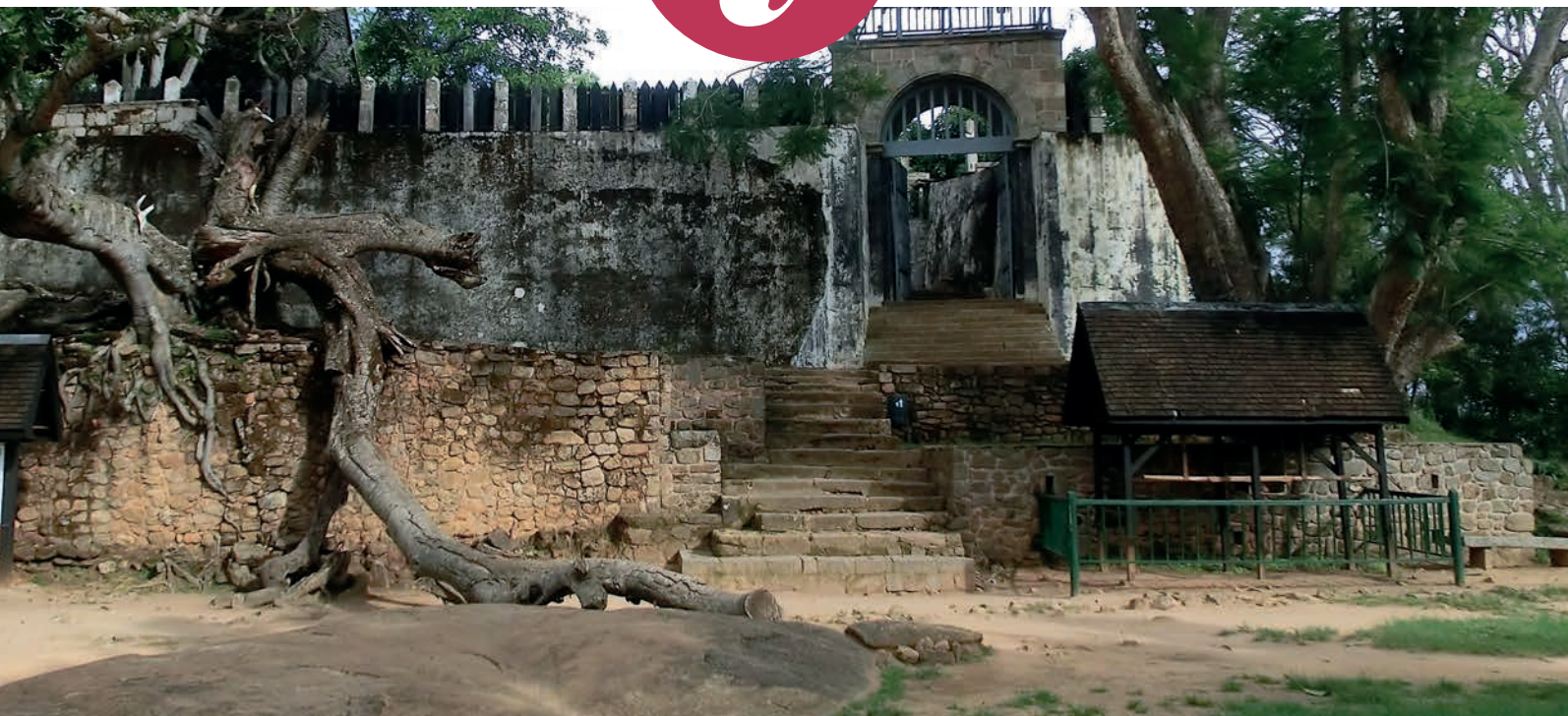
Photo © : Tanjona Andriamahaly

Formerly called Ampamelankeloka or "place of forgiveness", the village of Ambatondradama is located 2 km north of Ambohimanga Palace. It was named after a spring that served as a natural bath for the Kings Radama and Andrianampoinimerina. Because of its water purity it became a sacred place, visited by many people who also leave offerings.

The site has several Doany (sacred places where religious ceremonies are practised in front of a stone). Built between 1818 and 1828, at the time of Radama's reign, Ranenibe Doany Ramaroanaka has a reputation for helping women seeking a companion or wanting to have children. Other requests concern social success or are the simple wishes of small children.

Continuing with your visit to the site, you will see the palace of Randriampitsarana and that of Raketamanga and the house of offerings for various rituals such as fati-dra and voady (solemn vows). Located behind, you'll find the trano fandroana, surrounded by red ribbon, the source of purification. After purifying by bathing, the patients proceed towards the other house where those in need reveal their wishes (never forget to bring offerings such as bananas, cigarettes, wine).

Above there is the "Doanin-dRadama" or "Vaton-dRadama" (stone of Radama) which is said to have been carried by King Radama with one hand from Ambohimanga to be deposited there. Next to it lies the stone of Andrianampoinimerina and behind, the source of Radama.



## Quand y aller? / When to go?

Les visiteurs de cette partie nord de la capitale sont plus nombreux le week-end et pendant les vacances scolaires. La meilleure période pour s'y rendre est entre mai et novembre. Attention : il est important de respecter les fady (les interdits) comme ne pas manger d'escargots, de porc ou d'oignon, lors des visites.

Visitors to this northern part of the capital are more numerous at weekends and during school holidays so avoid these times. The best months to go are between May and November. Attention: it is important to respect the fady (the forbidden), for instance, by not eating snails, pork meat or onions during visits.



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

Pour vous rendre à Ambohimanga, empruntez la RN3 et poursuivez la route à gauche au PK 16. Comptez 30 minutes depuis le centre-ville.

To get to Ambohimanga, take the RN3 and continue left at PK16. Allow for around 30 minutes from the city centre.



## Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel le plus proche est le « Relais du Rova ». L'environnement est magnifique et calme avec un parc apaisant qui donne sur Ambohimanga et Ambohidrabiby.

The closest hotel is the "Relais du Rova". Its environment is beautiful and calm with a



## Où manger? / Where to eat?

Le « restaurant d'Ambohimanga », installé à quelques mètres de l'entrée du palais, propose des plats malgaches et européens. Le restaurant « Maharitrafo » du « Relais du Rova » est également une bonne adresse.

The "Ambohimanga restaurant" located a few metres from the entrance of the palace which offers Malagasy and European dishes. The "Maharitrafo" restaurant of the "Relais du Rova" is also recommended.



## Que voir? / What to see?

La visite de ce site permet de découvrir l'histoire de Madagascar et plus précisément celle de l'Imerina. Vestiges, photos et documents illustrent bien ce passé. Au-delà de la découverte du Palais d'Ambohimanga, se trouve le coin d'Andriamisara (Roi Sakalava, allié d'Andrianampoinimerina), et enfin au sommet, la source où des pratiquants d'arts martiaux continuent de puiser des forces.

Visit this site to discover the history of Madagascar and more precisely that of Imerina. Relics, photos and documents illustrate the past. Beyond the discovery of Ambohimanga Palace, there is the corner of Andriamisara (King Sakalava, ally of Andrianampoinimerina). Finally, today, followers of martial arts go to draw strength on the hill top.





CHAMBRES  
BUNGALOWS  
SPA  
SEMINAIRES  
BUFFET  
COCKTAIL



# HOTEL \*\*\* & SPA



37 - Lambotsira Mahavelo - Ile Sainte Marie -  
Madagascar  
+261 32 42 357 67 / +261 32 05 720 19  
infos@hotel-vanivola-madagascar.com  
www.hotel-vanivola-madagascar.com



## NOSY PARADISE

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

LOCATION VILLA NOSY-BE  
Andilana Nosy-Be

TÉL : +261 34 02 602 16

E-MAIL: [nosyparadise@gmail.com](mailto:nosyparadise@gmail.com)



## Hotel Tripolitsa



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

*Parc Nosy Hara*

Découverte des  
trésors marins

*The Nosy Hara Park*

Discover the  
marine treasure







La Vue panoramique de la montagne d'Ambre termine en beauté cette découverte inoubliable et authentique.

The beautiful panoramic view of the Amber Mountain completes this unforgettable and authentic adventure.

**N**osy Hara is an island located north-west of Madagascar, in the DIANA Region. It is best known as a marine park and considered by visitors to be a true paradise. All islands of the Nosy Hara archipelago are made of limestone, called Tsingy.

The tour of the islets allows you to appreciate the beauty of the karst cliff walls rising-up in the middle of the sea. Such a view, when exploring the Nosy

Hara National Park by sea, might make you feel like Christopher Columbus.

Once in the open sea, scuba diving enthusiasts will have access to the treasures, jealously guarded by the beautiful coral reefs, of the Mozambique Channel. For the lucky ones, meeting sea turtles, including green turtles and hawksbill turtles, will be part of the day's programme.

Although this park is renowned for its marine wealth, the dry land is similarly exceptional. There are three kilometres

**N**osy Hara est une île située au nord-ouest de Madagascar, dans la Région DIANA. Elle est surtout connue comme parc marin et perçue par les visiteurs comme un véritable paradis. L'archipel de Nosy Hara est constitué d'îlots formés de calcaires appelés Tsingy.

Le tour des îlots, permet d'apprécier la beauté des murs de falaise karstique se dressant au milieu de la mer. C'est une des particularités du Parc National Nosy Hara, une balade d'explorateur à la Christophe Colomb.

Une fois en pleine mer, les amateurs de plongée sous-marine auront accès aux trésors, jalousement gardés par les beaux récifs coralliens du Canal de Mozambique. Pour les plus chanceux, la rencontre avec des tortues marines dont la tortue verte et la tortue imbriquée, pourrait faire partie du programme de la journée.

Bien que ce parc soit réputé pour sa richesse marine, les paysages de la terre sont tout aussi inattendus. Sur 3 kilomètres, les fameuses « Tsingy » sont à explorer. D'une rareté exceptionnelle car en pleine croissance, les forêts de pachypodium, les forêts de canyons, le lac sec, les grottes des pêcheurs ou encore l'aigle pêcheur, un des sept rapaces les plus rares au monde, attendent votre visite.

Si les longues balades vous sont difficiles, le circuit Brookesia micra est conçu pour vous. Sur 700 mètres, ce parcours permet de découvrir l'une des espèces emblématiques du parc : le plus petit caméléon du monde. La vue panoramique de la montagne d'Ambre termine en beauté cette découverte inoubliable et authentique.

of the famous "Tsingy" to explore. Meanwhile pachypodium forests, canyon forests, a dry lake, fishing caves and the sea eagle, one of the seven rarest raptors in the world, await your visit.

If you prefer a shorter tour, the Brookesia micra circuit is designed for you. Via a 700 metre route you will discover one of the emblematic species of the park: the smallest chameleon in the world. The beautiful panoramic view of the Amber Mountain completes this unforgettable and authentic adventure.



## Quand y aller? / When to go?

Il est préférable de prévoir la visite du Parc National Nosy Hara entre avril et décembre, c'est-à-dire hors de la saison des pluies.

It is advisable to plan a visit to the Nosy Hara National Park between April and December, that is to say out of the rainy season.



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

Depuis Diégo-Suarez ou Antsiranana, prenez la route en direction du cap d'Ambre, passez par les villages de Namaki avant d'arriver à Ampasindava, un trajet de 30 minutes à une heure en véhicule tout-terrain. Une fois à l'embarcadère, prenez un bateau traditionnel pour rejoindre votre destination, et comptez 1h30 de traversée.

From Diego-Suarez or Antsiranana, take the road towards Cap d'Ambre, pass through the villages of Namaki before arriving at Ampasindava, in total a journey of between 30 minutes and an hour by an all-terrain vehicle. Once at the pier, take a traditional boat to reach your destination and plan an hour and a half for the crossing.



## Où se loger? / Where to stay?

Afin de mieux s'intégrer dans le paysage naturel, l'hébergement proposé est rustique. Vous pouvez ainsi dormir au campement sur l'île privée d'Andatsara, une formule qui inclut tentes, coin cuisine, toilettes, douches... ou bien au « Jungle Lodge ». Sinon vous pouvez réserver votre chambre à Diégo et les hôtels ne manquent

pas. Mantasaly Ecolodge, Royal Sakalava, ou le Grand Hotel Diego

To better adapt to the natural environment, we propose a rustic accommodation. You can sleep at a camp on the private island of Andatsara, an arrangement which includes tents, kitchen area, toilets, showers or at the "Jungle Lodge". Otherwise you can book your room in Diégo at one of the following hotels: Mantasaly Ecolodge, Royal Sakalava, or at the Grand Hôtel Diego



## Où manger? / Where to eat?

Le Jungle Park, qui se trouve au cœur de la vallée des perroquets sert des plats traditionnels et des spécialités internationales. Pique-niquer est aussi une bonne option. A Diégo, préférez « La Baie des Sakalava ».

The Jungle Park, located in the heart of the Parrot Valley, serves traditional dishes and international specialties. Picnicking is also a good option. When in Diégo, choose "The Bay of Sakalava".



## Que faire ? / What to do?

Au-delà des découvertes marines et terrestres du parc, possibilité de sorties escalade. Location de cordes sur place.

Beyond the marine and terrestrial discoveries of the park, there is the possibility of rock climbing. Rope rental on site.

Prime remercie MNP pour l'élaboration de ce texte.  
Prime thanks MNP for creating this text.





© Association Velondriaka

## Madagasikara Terre de Merveilles Land of Wonders

Depuis 1997, la Fondation Tany Meva travaille pour le développement durable dans la région à travers le financement de projets communautaires et une meilleure gestion des ressources naturelles. Elle vise à lever de nouveaux fonds pour faire face aux défis liés au changement climatique et à la conservation de l'environnement, et collabore aussi avec d'autres institutions sur des programmes de cofinancement ou d'assistance technique aux communautés et/ou associations partenaires.

Since 1997, Tany Meva Foundation promotes sustainable development in the region through the financing of community-led projects for better management of natural resources. It aims to raise new funding to meet challenges linked to climate change and environment conservation, and also collaborate with other institutions on co-financing or technical assistance programs for partner communities and/or associations.

Pour plus d'information (politique, appel à projets, apport au capital, partenariat), prière de nous contacter au :

For more information (policy, call for projects, contribution to capital, partnership), please contact us to:

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

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

 Fondation Tany Meva



© Dahari



# DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

+44 (0) 20 3699 6608 [www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk](http://www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk)

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO<sub>2</sub> emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

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