

Août / August 2017

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

magazine

Régalez-vous avec
une autre vision de

Enjoy a different
view of the

Indian
Ocean







L'INSTANT
CHANEL



Mots des Partenaires »

- 6 **Air Madagascar**
- 7 **Edito**
- 8 **Ministère du tourisme**
Ministry of Tourism
- Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- 9 **ADEMA**
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- 10 **MNP - Madagascar National Parks**
- Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar

Business »

- 14 **WWF - Un oeil dans le ciel**
WWF - An eye in the sky
- 16 **TEKNET GED**
(Gestion Electronique Documentaire)
EDM (Electronic Document Management)

Health & Beauty »

- 18 **Parlons moustiques**
Let's talk mosquitos
- Faites du Yoga pour perdre du poids**
Practice yoga to lose extra pounds
- 20 **Bien bronzé pour cet été**
Be well tanned for this summer
- Comment traiter une piqure de méduse**
Treat a jellyfish sting
- 22 **Des tresses selon les ethnies et les circonstances**
Braids according to ethnicities and circumstances
- 24 **Red carpet en basket**
Red carpet in sneakers

Interviews »

- 26 **Bagzana**
Hissez haut la culture du Menabe
Raise the Menabe culture high
- 28 **Monika**
« Mes chansons dénoncent le mal de mon pays »
« My songs denounce my country's pain »
- 29 **Fitiavana Mickael**
« L'effort est louable »
« The effort is worth it »
- 30 **Tagman AIRJP**
« Tous les rêves sont permis »
« All dreams are allowed »
- 32 **Iako Manantsoa Randrianarivelo**
Le monde en noir et blanc
The world in black and white
- 33 **Dimitris Skourtelis**
Cuisinier Grecque
Greek Restaurateur

Food & Drink »

- 34 **Le cocktail du mois avec Dzama Cocktail Café**
Cocktail of the month with Dzama Cocktail Café
- 36 **Goutez au « Katakata », le plat original de l'Ouest malgache**
Taste the Katakata, an original dish from the Malagasy West
- 39 **Appréciez le « trembo », l'alcool de noix de coco**
Appreciate the "trembo" the alcoholic coconut drink

Culture »

- 40 **Découvrez la danse enivrante du sud est malgache : le dika voitra**
Discover the lively danse from the Malagasy southeast : the dika voitra
- 41 **Tanguez au rythme du Basesa, la musique de l'ethnie Betsimisaraka**
Move to bassessa rythm, the music of the Betsimisaraka ethnic group
- 42 **Peuple Mahafaly et la vie après la mort**
The Mahafaly tribe and life after death
- 44 **Tsaboraha, entre ciel et terre**
tsaboraha, between sky and earth



- 45 **Découvrez comment le peuple Vezo construisent ses goélettes**
Discover how the Vezo people build their schooners
- 46 **Découvrez le travail de briquetier à Madagascar**
Discover the work of a brick maker in Madagascar
- 48 **Comment dire les mots ?**
How to say the words ?

Actus / News »

- 50 **Le rêve américain de la route 66 a enfin débarqué à Madagascar**
The American dream, route 66, has finally landed in Madagascar!
- 51 **Serge Marizy, un homme de voyage**
Serge Marizy, a man of travel
- 52 **Le livre "La sentinelle de Fer" obtient le "Prix du réel" à Paris**
The book "la sentinelle de fer" wins the "Prix du réel" award in Paris

Air Madagascar »



- 54-65 **Pages Spéciales Air Madagascar**
Air Madagascar special pages

Grand Dossier / Feature Story »

- 66-71 **Vivez 430 km de bonheur le temps d'une croisière sur le Canal des Pangalanes**
Experience 430 km of happiness during a cruise on the Pangalanes



Destinations »

- 72-74 **Evadez-vous sur l'île aux prunes**
Venture onto Plum Island
- 76-78 **Embarquez pour un safari baleines à Sainte Marie**
Embark on a whale safari in Sainte Marie
- 80-82 **Laissez-vous impressionner par les Tsingy de Namoroka**
Let yourself be impressed by the Tsingy National Park of Namoroka
- 84-86 **Vivez une aventure à Nosy Manga Be**
Experience a unique adventure in Nosy Mangabe
- 88-90 **Faites connaissance avec les Antanosy, les marins pêcheurs de Fort-Dauphin**
Meet the Antanosy, the shermen of Fort-Dauphin
- 92-94 **Fouillez les ruines du Camp Orangea à Diégo Suarez**
Search the ruins of Camp d'Orangea Diégo Suarez
- 96-98 **Visitez Hell-Ville, la capitale de l'île aux Parfums**
Visit Hell-Ville, the capital of Perfume Island
- 100-102 **Passez par Marotony, lors d'une croisière en bateau dans les eaux de Nosy Be**
Go through Marotony during a cruise in Nosy Be
- 104-106 **Rafraîchissez-vous au pied de la cascade d'Andriambola à Miarinarivo**
Cool off at the foot of the Andriambola Waterfall in Miarinarivo
- 108-110 **Connaissez-vous Daraina, le village des chercheurs d'or**
Do you know Daraina, the former village of gold seekers?
- 112-114 **Prenez connaissance des merveilles du Parc National de Kirindy Mitea**
Read about the wonders of Kirindy Mitea National Park
- 116-118 **Visitez Ifaty et allez à la rencontre des pêcheurs Vezo**
Visit Ifaty and meet Vezo fishermen




DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE



Air Madagascar

La haute saison touristique bat actuellement son plein. En tant qu'acteur économique majeur de Madagascar et fidèle à sa politique de soutien au développement du tourisme dans le pays, Air Madagascar a mis en place les mesures nécessaires pour assurer la stabilité et le bon déroulement de son programme de vols durant cette période hautement stratégique pour la destination Madagascar comme pour sa compagnie aérienne nationale.

Un large éventail d'offres nous permet également de répondre aux besoins des différents profils de voyageurs de la haute saison : résidents, famille, diaspora malgache, touristes, jeunes ou en groupe etc

Air Madagascar compte bien maintenir ce cap !

Hery Nirina RAKOTOMALALA
Directeur Général

The peak tourist season is currently in full swing. As a major economic player in Madagascar and faithful to its policy of supporting the development of tourism in the country, Air Madagascar has put in place the necessary measures to ensure the stability and smooth running of its flight program during this highly strategic period for Madagascar's destination as its national airline.

A wide range of offers also allows us to meet the needs of different profiles of the peak season passengers: residents, family, Malagasy diaspora, tourists, and youth or in group etc.

Air Madagascar intends to maintain this course!

Hery Nirina RAKOTOMALALA,
Chief Executive Officer



Air Madagascar





Edito

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover photo: © Serge Marizy

Voyager dans l'océan Indien et au-delà? Profitez de votre Prime Magazine - découvrez la beauté et la diversité, apprenez-en plus sur la culture et l'esprit, et voyez les meilleures destinations!

Tous les mois gratuitement, vous trouverez Prime Magazine sur tous les vols Air Madagascar, dans des endroits de qualité de la grande île, dans toute la région de l'océan Indien, et internationalement. Pour en savoir plus sur Prime Magazine et voir toutes les éditions gratuitement rendez-vous sur www.primemedia.international

Avec de nouveaux éditeurs, nous travaillons actuellement à créer un contenu encore meilleur : le magazine Prime s'améliore chaque mois, pour vous divertir, tout en vous donnant des informations utiles.

Nous vous remercions de votre aide: envoyez-nous vos idées et suggestions à l'adresse welcome@primemedia.international

Avec notre meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel
Directors

Scan QR code to see the online version



Travelling the Indian Ocean and beyond? Benefit from your Prime Magazine - discover the beauty and diversity, learn about the culture and esprit, and see top destinations!

Every month for free, you will find Prime Magazine on all Air Madagascar flights, at quality spots all over the Big Island, in the entire Indian Ocean Region, and internationally. For more information about Prime Magazine and to see all editions for free, go online to

www.primemedia.international

With brand new editors, we are currently working hard to create even better content - Prime magazine becomes better and better each and every month. To both entertain and give you useful information.

We are grateful for your help - send us your suggestions, ideas and input to welcome@primemedia.international

With our best regards,

Le magazine Prime s'améliore chaque mois, pour vous divertir, tout en vous donnant des informations utiles.

Prime magazine becomes better and better each and every month. To both entertain and give you useful information.

Partenaires / Partners





Ministère du Tourisme

Ministry of Tourism

La vision pour le secteur Tourisme consiste à faire de Madagascar une destination touristique reconnue pour ses richesses naturelles, culturelles et humaines, une île aux trésors.

Le partenariat entre le MINISTERE DU TOURISME et PRIME MAGAZINE témoigne de notre volonté commune de promouvoir la destination Madagascar.

J'ai longtemps réfléchi sur les raisons pour lesquelles certains Américains n'ont jamais vu le Grand Canyon, certains Français la Tour Eiffel et des chinois la Grande Muraille. Pareillement, encore beaucoup de malgaches n'ont pas eu l'occasion de profiter du spectacle permanent et de la biodiversité unique qu'offre l'île **aux trésors**, à cause de la taille du Pays et des difficultés d'ordre matériel, mais à tous, je dis juste : **Profitons et protégeons ce DON de DIEU !!!**

**Bonne lecture !
Roland RATSIRAKA**

The vision for the Tourism sector is to make Madagascar a tourist destination known for its natural, cultural and human wealth - as a treasure island.

The partnership between the MINISTRY OF TOURISM and PRIME MAGAZINE demonstrates our common desire to promote the Madagascar destination.

I reflected for some time on the reasons why some Americans have never seen the Grand Canyon, or some French the Eiffel Tower or some Chinese the Great Wall. In the same way, many Malagasy people never had the opportunity to enjoy the permanent show and the unique biodiversity offered by this **treasure island** because of the size of the country and to material difficulties. But I would just like to say to everyone: **Let's enjoy and protect this GIFT from GOD!!!**

**We hope you will enjoy reading this edition!
Roland RATSIRAKA**



MICPASP

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

Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

Au cœur de l'hiver austral, bien installé sous nos latitudes en cette période de l'année, le volet culturel et artistique connaît un regain de vitalité :

- Protection et promotion de la diversité des expressions culturelles, sous l'égide de l'UNESCO à Paris vers la mi-juin
- Jeux de la Francophonie à Abidjan (côte d'Ivoire) du 21 au 31 Juillet avec la participation de 25 artistes aux côtés des 59 sportifs qui ont constitué le gros de la troupe : autant d'engagements auxquels nous avons eu l'honneur de contribuer, pour témoigner de l'ancrage toujours croissant de Madagascar, dans le Monde en marche...

Nous vous invitons pour terminer à découvrir dans le présent numéro, entre autres articles, la confection des goélettes par les Vezo, un peuple de pêcheurs à la conquête perpétuelle de la mer, et qui conjugue avec bonheur, art, artisanat et traditions séculaires.

**Jean Jacques RABENIRIANA
Ministre**

At the heart of the austral winter, well established in our latitudes at this time of the year, the cultural and artistic aspect is experiencing a renewed vitality:

- Protecting and promoting the diversity of cultural expressions , under the auspices of UNESCO in Paris in mid-June
- Francophone Games, in Abidjan (côte d'Ivoire), are from the 21st to the 31st July. This includes the participation of 25 artists as well as 59 athletes; which constitutes the main body. We had the honour of contributing and witnessing the growing anchorage of Madagascar.

We would like to invite you to conclude this issue by highlighting the making of schooners by the Vezo, a fishermen's people, who perpetually conquer the sea and who combine happiness, art, crafts and age-old traditions.

**Jean Jacques RABENIRIANA
Minister**



ADEMA

Aéroports de Madagascar

Airports of Madagascar

Dernièrement, Toliara a été sous les feux des projecteurs lors de l'inauguration du balisage lumineux qui va permettre des dessertes de nuit sur l'aéroport d'Akoronga.

Il va offrir plus de souplesse aux compagnies aériennes et aux exploitants d'aéronef quant à leur programme de vol, d'autant plus que Toliara deviendra de ce fait un aéroport de dégagement. Mais cette réalisation n'est pas l'arbre qui cache la forêt, loin s'en faut. ADEMA a consenti d'importants efforts pour cette plateforme : rénovation et réhabilitation des installations terminales (Toliara est actuellement la deuxième aérogare climatisée après celle de Sainte-Marie), rehaussement du niveau de protection incendie pour pouvoir accueillir le B 737-800. Le processus de certification de l'aérodrome, qui donnera à Toliara le statut d'aéroport international est en cours, et ADEMA compte bien le mener à son terme, pour apporter sa contribution à la connectivité aérienne, garante du développement de l'économie et du tourisme. Avec toutes ces réalisations, nous espérons que les compagnies aériennes vont intensifier leur programme de vol sur Toliara, dans l'intérêt de tout le monde.

ANDRIAMIHAFY Herison
Directeur Général

Recently, Toliara has been in the spotlight during the introduction of the lighting system that will allow for a night service at Akoronga airport.

It will give airlines and aircraft operators more flexibility in their flight schedule, especially as Toliara will become an alternate airport. ADEMA has made considerable efforts for this platform; renovation and rehabilitation of the terminal facilities (Toliara is currently the second air-conditioned terminal after Sainte-Marie), raising the level of fire protection to accommodate the B 737-800. The process of certification of the aerodrome, which will give Toliara the status of an international airport, is underway and ADEMA intends to complete it. The contribution to aerial connectivity will guarantee the development of the economy and tourism. With all these achievements, we hope that the airlines will intensify their flight program on Toliara, in the interest of everyone.

ANDRIAMIHAFY Herison
General Manager



ONTM

Office National du Tourisme de Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar

Dans le cadre de nos activités de promotion, nous allons participer à un roadshow organisé en collaboration avec les Iles Vanille, les 11, 12 et 14 Septembre dans trois villes de l'Europe de l'Est, à savoir Kiev, Riga et Moscou. L'occasion pour les opérateurs Malagasy de rencontrer et de convaincre les Tours Opérateurs de ces pays à programmer la destination Madagascar et la figurer dans leur catalogue et site web. L'Europe de l'Est est un marché à haut potentiel qui s'intéresse à l'aspect unique et surprenant de notre destination, et particulièrement à notre tourisme balnéaire. A travers ce roadshow, notre objectif est d'accroître les opportunités d'affaires des compagnies aériennes, tout en participant activement aux activités des Iles Vanille.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Président du Conseil d'Administration

As part of our promotional activities, we will participate in a roadshow organized in collaboration with the Vanilla Islands on 11, 12 and 14 September in three cities of Eastern Europe, namely Kiev, Riga and Moscow. The opportunity for Malagasy operators to meet and convince Tour Operators from these countries to program the Madagascar destination and include it in their catalog and website. Eastern Europe is a high-potential market that is interested in the unique and surprising aspect of our destination, especially our seaside tourism. Through this roadshow, our objective is to increase the business opportunities of the airlines, while participating actively in the activities of the Vanilla Islands.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Chairman



MNP

Madagascar National Parks

Madagascar National Parks a pour mission de gérer et de conserver de manière durable les Parcs Nationaux et Réserves de Madagascar.

Chaque année, le monde entier commémore la signature de la convention sur les zones humides d'une importance internationale. Et cette année, cinq (05) nouveaux sites de Madagascar font partie de cette liste de privilégiés dont trois(3) nichés au cœur du Parc National Ankarafantsika, du Parc National Sahamalaza et du Parc National Marin Nosy Ve Androka.

Nous avons déployé nos efforts dans la conservation de ces zones humides ainsi que toutes les Aires Protégées de Madagascar et continuerons davantage dans ce sens comme nous l'avons fait depuis plus de 25 années d'existence. Et c'est un honneur et une grande fierté pour nous « Madagascar National Parks » de partager via ce magazine nos réussites.

Docteur Mamy RAKOTOARIJAONA
Directeur des Opérations, Madagascar National Parks

Madagascar National Park's mission is to manage and conserve the National Parks and Reserves of Madagascar in a sustainable way.

Every year, the world commemorates the signing of the Convention on Wetlands of International Importance. This year, five new sites in Madagascar are part of this privileged list, three of which are nestled in the heart of Ankarafantsika National Park, Sahamalaza National Park and Nosy Ve Androka Marine National Park.

We have devoted our efforts to the conservation of these wetlands as well as all other Protected Areas in Madagascar. We will continue in this direction as we have done for the last 25 years. It is an honour and a great pride for "Madagascar National Parks" to share our successes via this magazine.

Docteur Mamy RAKOTOARIJAONA
Director of Operations, Madagascar National Parks



FHORM

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

Du bonheur simplement

Dans le genre art de vivre d'aujourd'hui, vous êtes arrivés au comble du bonheur simple dans l'authenticité, de l'échelle humaine, les hôtels avec âme, les plages de rêves, les rencontres inattendues, le miel de palissandre, les plats à la vanille, les langoustes fraîches, les fruits du baobab, le jus de corossol, les litchis et les desserts au chocolat. Voilà une occasion idéale de découvrir Madagascar d'un autre œil. Arpentez nos routes et nos villes en prenant autant de clichés et de prises de vues possible, avec un esprit ouvert et le regard attentif. Faites-vous plaisir en vous noyant dans toutes les couleurs de notre pays, et goûtez à tout, nous avons tout pour gâter tous vos sens. A bientôt.

Rita RAVELOJAONA
Présidente

Simply happiness

Simple happiness in today's lifestyle is hotels with soul, beaches of dreams, unexpected encounters, rosewood honey, vanilla dishes, fresh lobsters, baobab fruit, sour sop juice, lychees and chocolate desserts. This is an ideal opportunity to discover Madagascar from another perspective. Walk our roads and our cities taking as many shots as possible, with an open mind and attentive look. Indulge yourself in all of our country's colours, and tastes. We have everything to spoil your senses. See you soon.

Rita RAVELOJAONA
Chairwoman

Famille

Rester proche,
même loin

Hello
Monde

A partir de 2 000 Ar TTC
Jusqu'à 40 minutes
d'appels internationaux*

* vers le Canada, la France, Belgique, La Réunion et les Etats-Unis

Appelez le #123#2#

orange™

Pour plus d'informations, appelez le 204 (200Ar TTC/appel)

www.orange.mg

facebook.com/orangemada

twitter.com/orange_mg

TOURISME:

**HAUSSE DE 20%
EN 2016
RECORD NATIONAL
DEPUIS 7 ANS**

Roland RATSIRAKA
Ministre du Tourisme



“ Entre 2016 et 2017 Madagascar a enregistré 293 000 touristes, ce qui constitue une croissance de 20% par rapport à 2015 où il a eu 244 000 touristes. C'est un chiffre record.

Cette tendance à la hausse continue pendant le 1^{er} semestre 2017 et il serait donc possible d'atteindre plus de 360 000 touristes cette année. Ce qui ne s'est jamais vu depuis l'indépendance.

Le secteur a contribué pour plus de 5,6 % du PIB soit 702 millions \$ en 2016 donc un apport de presque 200 millions de \$ en plus par rapport à 2015.

”



Viceministre Chinois avec le gouvernement



Viceministre Chinois avec le Baobab



Mr Le Ministre Avec Didier Robert



Visite du Président de la République au Salon ITM



Avion Charter De Pologne



LES DIFFÉRENTES RAISONS DU SUCCÈS :

- Madagascar dispose d'une Nature hors du commun avec **80%** de sa biodiversité qui est endémique ;
- la conjoncture est favorable au développement du tourisme grâce notamment à des actions gouvernementales efficaces, exemple la réussite des différents **sommets francophonie Comesa** etc ;
- il y a eu des débuts d investissements et des travaux historiques : **nouvel Aéroport**, routes, barrage hydroélectrique ;
- l'arrivée de nouvelles **compagnies aériennes** (ex : Ethiopian Airline, vol charter de Pologne);
- La **Banque Mondiale** a aidé pour des actions de promotion ;
- La promotion par Internet également a contribué énormément (Application Mobile **Madagascar île Trésor**);
- Les arrivées de bateaux de croisière : il y a eu **50.000 croisières** en 2016 et nous attendons 100.000 en 2017 ;
- Nous avons formé et donné **900 agréments** aux guides touristiques, avec dotation de **700 cartes et badges** informatisés et infalsifiables. C'est une première nationale ;
- En 2016, **539 hôtels** ont été contrôlés conformes aux Normes.



Madagascar l'île Trésor

"PEU IMPORTE LES DIFFÉRENTES IMPERFECTIONS RENCONTRÉES, LE POIDS DE NOTRE RICHESSE EN BIODIVERSITÉ EST BEAUCOUP PLUS IMPORTANT ET PLACE MADAGASCAR PARMIS LES LEADERS MONDIAUX EN TOURISME DURABLE."

Un oeil dans le ciel

pour la protection des forêts de Madagascar

De 2012 à 2016, les défrichements ont diminué plus de 40% dans les parcs nationaux de Kirindy-Mite et Tsimanampetsotse, la réserve spéciale d'Andranomena et les aires protégées de Amoron'ny Onilahy, Ankodida et Nord Ifotaky.

Le programme de surveillance aérienne initié par WWF en collaboration avec le système d'Aires Protégées de Madagascar, Aviation Sans frontières - Belgique et Madagascar National Parks est un outil de suivi annuel de la déforestation dans les aires protégées, de dissuasion et de sensibilisation auprès des communautés demeurant autour des zones protégées.

Grâce aux prises de photos lors de ces survols, les communautés et les gestionnaires des aires protégées peuvent identifier facilement les aires défrichées et, par le biais des patrouilles terrestres, les responsables de ces actes.

La surveillance aérienne a été un grand appui dans la planification stratégique des patrouilles et l'application des sanctions dans ces six aires protégées de Madagascar.

Ce programme a effectué depuis 2010 environ 88 survols dans 21 aires protégées de Madagascar, y compris les forêts de Ranobe, Mikea et Zamasy.

Un œil dans le ciel, et l'espoir pour nos forêts !

La surveillance aérienne a été un grand appui dans la planification stratégique des patrouilles

Photos © :
TONY RAKOTO - WWF

An eye in the sky

for the protection of the forests of Madagascar

Between 2012 and 2016, deforestation decreased by 40% in Kirindy-Mite and Tsimanampetsotse National Parks, the Andranomena Special Reserve and Amoron'ny Onilahy, Ankodida and North Ifotaky Protected Areas.

The aerial surveillance program initiated by WWF in collaboration with Madagascar's Protected Areas System, Aviation sans frontières (Belgium) and Madagascar National Parks is a powerful tool to track the deforestation of protected areas, dissuade people from logging, and promote awareness of deforestation and its dangers among the local communities. Through looking at the aerial photos, the communities and managers of protected areas can easily identify cleared areas and, by the means of ground patrols, the people responsible for them.

Aerial surveillance has become a huge help in the strategic planning of patrols and the administration of punishments in these six protected areas.

Since 2010, the aerial surveillance program has performed more than 88 flights in 21 protected areas in Madagascar, over the forests of Ranobe, Mikea, and Zamasy.

An eye in the sky, and hope for our forests!

Aerial surveillance has become a huge help in the strategic planning of patrols



airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

ALLÔ LE MONDE !

APPELEZ À PARTIR
DE AR10/SEC SEULEMENT
VERS PLUS DE 70 PAYS.

www.africa.airtel.com/madagascar

ZONES	DESTINATIONS	CODE	TARIFS*	MINUTES
OCEAN INDIEN	La Réunion, Maurice, Mayotte	*102*21#	3000	5
EUROPE	France, Espagne, Danemark, Suède, Grèce, République Tchèque, Portugal, Turquie, Finlande, Luxembourg, Roumanie, Bulgarie, Autriche, Pologne, Irlande, Slovaquie, Islande, Hongrie, Chypre, Malte, Bermudes, Andorre.	*102*23#	3000	5
AMERIQUE	Etats-Unis, Canada, Mexique, Brésil, Colombie, Costa Rica, Hawaï, Martinique, Guadeloupe St Barthelemy, Panama, Alaska	*102*22#	3000	5
ASIE	Chine, Inde, Thaïlande, Sri Lanka, Hong-kong, Arabie Saoudite, Singapour, Koweït, Japon, Indonésie, Pakistan, Taïwan, Vietnam, Malaisie, Cambodge, Bangladesh, Yémen, Népal, Macau, Nouvelle Zélande, Jordanie, Nouvelle Calédonie.	*102*24#	3000	5
AFRIQUE	Kenya, Nigeria, République Démocratique du Congo, Zambie, Ghana, Togo, Côte d'Ivoire, Cameroun, Niger, Gabon, Congo Brazzaville, Sénégal, Bénin, Tanzanie, Burkina Faso, Malawi, Algérie, République Populaire de Guinée, République Centrafricaine, Egypte, Mozambique, Zimbabwe, Tchad, Angola, Rwanda, Ethiopie, Mali, Mauritanie, Tunisie, Djibouti, Maroc, Namibie, Uganda, Swaziland, Sierra Leone, Botswana, Soudan, Lesotho, Burundi, Liberia, Guinée Bissau, Somalie, Libye, Guinée Equatoriale, Gambie.	*102*25#	12000	5



*Validité du bundle : 1 jour. Tarifs en Ariary TTC

SOLUTION DE GESTION DE DOSSIERS POUR CLASSER, PARTAGER ET ACCÉDER À VOS DOCUMENTS AVEC FACILITÉ ET EFFICACITÉ.

GESTION ÉLECTRONIQUE DE DOCUMENTS



- Numérisation de documents papier format PDF
- Import de tous types de fichiers PDF, Office, Image avec option OCR
- Stratégies de recherche multiples

SCAN ET INDEXATION DE DOCUMENTS



- Numérisation par lots
- Gestion des code-barres / qr-codes
- Connection à vos outils

REVUE DE PRESSE ELECTRONIQUE



- Numérisation des journaux
- Création automatique du sommaire
- Partage du panorama de presse

HDULTRASERIES Scanners grande largeur



COPIBOOK™



3,4s
temps de scan
en couleur
à 400 x 400 dpi
optique sur A2

Numérisation & gestion de documents



Badges & cartes personnalisées



Géolocalisation



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité - identification



teknet
group

Une numérisation plus simple et plus productive

Parlons moustiques

Ne pas se faire piquer par les moustiques n'est pas mission impossible.

Le gaz carbonique (CO₂) que notre corps produit et élimine en grande quantité, essentiellement par l'expiration attire les moustiques. Mais l'abaissement de la température ambiante par le biais d'un climatiseur les tient à distance. En pratique, les

températures les plus favorables pour les moustiques semblent aller de 18 à 30 °C.

Selon une étude on a pu constater que les moustiques étaient attirés par les teintes sombres et par certaines couleurs comme le bleu et le brun. On recommande pour cette raison le port de vêtements clairs de façon à se protéger de ces insectes.

Et leur perception des mouvements ? La survenue de mouvements joue donc un rôle attractif, mais à condition qu'ils ne soient pas trop importants ; par exemple, les turbulences aériennes les dérangent, comme celles qui sont générées par un ventilateur électrique qui pourrait donc constituer dans une certaine mesure, un moyen de prévention.

Let's talk mosquitos !

It is possible to avoid mosquito bites.

The carbon dioxide (CO₂) that our body produces and eliminates in large quantities, primarily through exhalation, attracts mosquitoes. The lowering of the room temperature by means of an air conditioner keeps them at a distance and actually, the most favourable temperatures for mosquitoes seem to range from 18 to 30° C.

Studies found that mosquitoes were attracted to dark colours and certain

colours such as, blue and brown.

For this reason it is recommended to wear light clothing in order to protect yourself from these insects.

And their perception of movements? The occurrence of movements therefore plays an attractive role, but in some situations they prove unimportant; for example, air turbulence produced by an electric fan could thus constitute to some extent a means of prevention.



Faites du Yoga pour perdre les kilos en trop

La plupart des femmes et des hommes ont une partie du corps qu'ils veulent raffermir, sur laquelle il y a des excès de graisse. Le yoga muscle et tonifie tout le corps, de manière harmonieuse car il sollicite l'ensemble des muscles. Il améliore notre souplesse et notre maintien, idéal pour ceux qui veulent une silhouette élancée. Il nous aide à respirer mieux, ce qui va favoriser l'élimination des toxines fixées dans les tissus.

Le yoga pour qui et pourquoi ?

Si vous n'aimez pas courir, si vous n'aimez pas nager mais que vous voulez rester à la maison, le yoga est fait pour vous. Si vous êtes stressé, le yoga est une discipline « zen » par excellence, il est connu pour ses vertus relaxantes et apaisantes, aussi bien pour le corps que pour l'esprit. Sa pratique est donc particulièrement recommandée aux personnes dont la prise de poids est en partie liée au stress. En résumé, avec le yoga on ouvre ses chakras, et on favorise notre perte de poids.

Practice yoga to lose weight

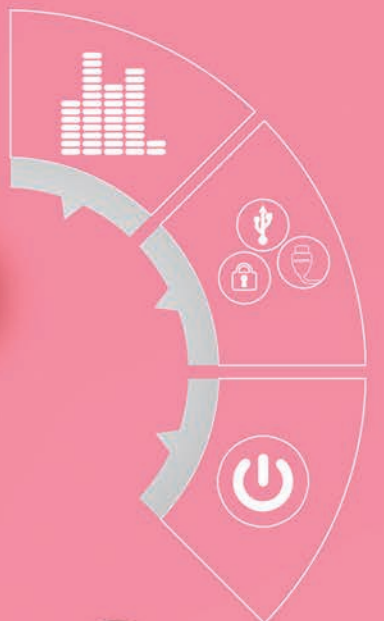
Most women and men have a part of their bodies that they want to strengthen, where there is an excess of fat which makes them feel a little overweight. Yoga helps build muscle and tones the entire body harmoniously because it requires the use of all of your muscles. It improves our flexibility and support, ideal for those who want a slim silhouette. It helps us to breathe easier, which will encourage the elimination of toxins in our system. Yoga, for whom and why ?

If you don't like running, if you don't like swimming, but you want to participate in exercise whilst staying at home then yoga is right for you. If you're stressed, yoga is a disciplined 'zen' exercise, which is known for its relaxing and soothing benefits for both the body and the mind. The practice of yoga is particularly recommended for people whose weight is partly linked to stress. To summarise, yoga can not only promote weight loss but it can also open your chakras.



TIVOLI

ILOVIT



DISTRIBUTEUR OFFICIEL
020 23 320 52

Bien bronzé pour cet été

Bien bronzer c'est un rêve. C'est désormais possible grâce à certaines astuces.

Une bonne préparation de la peau peut accélérer le bronzage. C'est aussi un moyen très efficace d'avoir un effet bronzé très naturel. Pour que le bronzage fonctionne et que la peau prenne facilement, il est indispensable d'avoir une peau saine et en bonne santé. La première étape pour cela est de faire un gommage entier du corps. Le but est de se débarrasser des peaux mortes.

Nombreux sont ceux qui cherchent à savoir comment bronzer vite, la réponse est toute simple : c'est bien manger en

priorisant certains aliments. C'est le cas des fruits et légumes, plus précisément des carottes, des oranges, des tomates ou encore des melons.

Parfois le problème d'un bon bronzage est qu'il ne dure pas. Certaines huiles essentielles ont des vertus très appréciées dans ce domaine. Elles s'appliquent avant d'aller s'exposer aux soleils ou encore après être sorties de l'eau après un bain. C'est le cas de l'huile de coco, de l'huile d'olive ou encore de l'huile de sésame.

Get tanned this summer

Having a good tan is a dream. Follow these tips to achieve your dream.

Taking care of your skin can have a positive effect on your tan. It will also help you obtain a more natural tan. Therefore one of the keys to a great natural tan is healthy skin. One of the first steps to take to achieve healthy skin is to perform a full body scrub. The aim of the full body scrub is to remove the dead skin from your body.

Many people want to know how to tan quickly and the answer is simple; eat healthily and include plenty of fruit and vegetables in your diet. Key fruits and vegetables include carrots, oranges, tomatoes and melons.

A common problem with a good tan is that unfortunately it doesn't last very long. However, some essential oils can help with this issue. Oils such as coconut oil, olive oil and even sesame oil can allow for a longer lasting tan. These oils can be applied before sun exposure and also after a bath or shower.



Traitez une piqure de méduse

Pendant les vacances, dans l'eau, votre baignade peut tourner court due à une piqure de méduse. Les tentacules urticantes peuvent même s'accrocher à vous. Découvrez les bons gestes à adopter pour traiter la piqure et calmer la douleur.

Ne vous inquiétez pas ! Tous les ingrédients pour soulager la piqure de méduse est à portée de votre main c'est-à-dire « sur la plage ». De l'eau de mer et du sable. Après une piqure de méduse, plongez immédiatement la partie brûlée dans de l'eau de mer et non le soulager avec de l'eau claire ou encore de l'urine, l'urine ne fera qu'infecter la plaie. Retirer ensuite les filaments à l'aide d'une pince à épiler.

Frottez ensuite la partie brûlée avec du sable afin d'enlever les filaments de méduse et atténuer les brûlures. Vous pouvez aussi recouvrir la plaie avec du sable et le poser quelques minutes. Rincez la plaie, toujours avec de l'eau de mer.

L'huile essentielle de lavande. L'huile de lavande est l'idéale pour soulager les brûlures ou les piqures, comme pour les moustiques mais aussi pour les méduses. Appliquez une petite quantité sur la plaie, vous verrez que cela vous soulagera, l'action est immédiate.

How to treat a jellyfish sting

During your holidays, ensure that your leisurely swim isn't cut short due to a jellyfish sting. The stinging tentacles can even cling you. Discover the right gestures to treat the sting and calm the pain.

Do not worry! All the ingredients to relieve the jellyfish sting can be found on the beach. These ingredients are sea water and sand. After a jelly fish sting, immediately immerse the burnt part in sea water and do not relieve it with clear water or urine, as the urine will only infect the wound. Then remove the filaments with tweezers.

Then rub the burnt part with sand to remove the jellyfish and reduce the burns. You can also cover the wound with sand and lay in it for a few minutes. Then you should rinse the wound, always with sea water.

The essential, Lavender oil

Lavender oil is ideal for relieving burns or pimples, such as mosquito bites, but also for jellyfish stings. Apply a small amount on the wound and you will see that it will relieve you. The pain relief is immediate.



Plus loin. Ensemble.



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

Financer :

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

FIARO
VENTURE CAPITAL
- SINCE 1989 -

On pouvait plus d'une fois déterminer l'ethnie à laquelle ils appartenaient rien qu'en se basant sur la manière dont ils ou elles se tressaient.



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Des tresses

selon les ethnies et les circonstances

Braids

according to ethnicities and circumstances

A Madagascar, le port de tresse n'est pas que purement esthétique. La manière dont se tressait une personne permettait de définir son origine, son âge et même sa classe sociale.

Madagascar compte 22 régions dont 18 ethnies. Certaines ethnies restent fidèles aux habitudes anciennes et on pouvait plus d'une fois déterminer l'ethnie à laquelle ils appartenaient rien qu'en se basant sur la manière dont ils ou elles se tressaient. Dans la partie Est de l'île, mais surtout dans le sud-est, le foko Antaimoro porte des tresses appelées : « tangagna fandeha » mais aussi du « rongo lahatra », les cheveux sont départagés en deux ou en quatre avant de les tresser. Chez les Sakalava, foko de l'Ouest, Il existe deux types de tresses,

« tsiandalana » : les mèches sont tissées pour faire des ronds, et « andalana » : les tresses sont bien alignées.

Chez les Bara, ethnie du grand sud-ouest de Madagascar les coiffures masculines comme féminines sont constituées de tresses enroulées sur elles-mêmes en grosses boules appelées le « tokovy » (coiffure pour les grandes cérémonies). Les betsileo, ceux du centre sud

porte le « kitelo », le « kidimy », les cheveux sont divisés en trois ou en cinq grandes mèches de tresses. Quant au foko Merina, les femmes sont surtout adeptes du tanaivoho.

Le port de tresse peut aussi différer selon les circonstances. Pendant une cérémonie de circoncision les femmes étaient coiffées du « difisesy » ou « randra-madinika », des petites tresses. Bien que la tradition tende de jour en jour à se perdre, dans de nombreuses ethnies, les femmes ne se coiffent pas pendant le deuil. Elles dénouent les tresses et laissent leurs cheveux en désordre.

In Madagascar, the wearing of braids is not purely aesthetic. The manner in which a person was weaved made it possible to define his origin, his age and even his social class.

Madagascar has 22 regions, including 18 ethnic groups. Some ethnic groups remain faithful to old habits and the ethnic group to which they belonged can often be determined by the way in which they braid themselves. In the eastern part of the island, but especially in the Southeast, the foko Antaimore wear braids called "tangagna fandeha" but also "rongo lahatra" where the hair is divided in two or four before it is braided. In the Sakalava, western Foko, there are two types of braids, "tsiandalana": the wicks are woven to make circles and "andalana": the braids are well aligned.

In the Bara, an ethnic group in the Southwestern part of Madagascar, masculine and feminine headdresses are made of braids wrapped around themselves in large balls called « tokovy » (hairstyle for big ceremonies). The Betsileo, those in the South center wear the "kitelo", the "kidimy", the hair is divided into three or five large strands of braids. As for the Imerina foko, women are mainly followers of tanaivoho.

The wearing of braid may also differ according to circumstances. During a circumcision ceremony, the women will wear the "difisesy" or "randra-madinika" which are small braids. Although tradition tends to lose itself in many ethnic group, women do not groom their hair during mourning and instead they untie their braids and leave their hair untidy.

The ethnic group to which they belonged can often be determined by the way in which they braid themselves.





L'univers des sens

la nouvelle gamme d'huiles essentielles



www.floribis.com
+261 32 07 036 94
Lot IVF 4 Fitroafana Talatamaty
BP - 11105 Tananarive 105 Madagascar



**Sneakers
have become
a religion. It
is an element
of identity.**



Red carpet en basket... in sneakers...



Plus qu'un accessoire de sport, depuis quelques années les baskets ou sneakers sont devenues des chaussures de mode. Une mode lancée à même le tapis rouge, grâce aux stars.

More than just a sport accessory, in recent years, sneakers have become trendy shoes. A fashion statement that was launched on the red carpet, thanks to the celebrities.

Petite historique, la première basket a été créée dans les années 1860, le basketball est ensuite à l'origine du culte des sneakers mais c'est le Hip-Hop qui en a fait un véritable accessoire de mode. Aujourd'hui, la basket appelée également sneaker est un accessoire de mode indispensable, elle se la joue trendy et affiche des goûts de luxe dans les collections des plus grandes maisons de couture.

Les sneakers, au même titre que les parfums, sacs et autres accessoires de luxe, sont désormais mis en scène dans des visuels publicitaires très élaborés. Le sneaker, est devenu une religion, c'est un élément de l'identité. Aujourd'hui, les personnes qui partagent la même culture de marque établissent leurs propres communautés virtuelles pour partager leur passion. Le business de la basket c'est 26 milliards de dollars dont seulement 20% proviennent du sport et 80% du life style.

**Le sneaker,
est devenu une
religion, c'est
un élément de
l'identité.**



The first pair of sneakers were created in the 1860s. Basketball was the sole purpose and origin of the sneakers, but it was Hip-Hop that made it a real fashion accessory. They look trendy and display tastes of luxury in the collections of the largest couture houses.

Sneakers, as well as perfumes, bags and other luxury accessories, are now staged in highly elaborate advertising visuals. Sneakers have become a religion. It is an element of identity. Today people who share the same brand culture establish their own virtual communities to share their passion. The basketball business is worth around \$26 billion, of which only 20% comes from sport and 80% from lifestyle.



Bagzana

Chanteur / Singer



Hissez haut la culture du Menabe

Dans la région de Menabe, le kilalaky est la danse officielle, difficile d'y résister à ses pas de danses déchaînants. Compter une heure de kilalaky pour deux séances de Zumba. Un des groupes qui ont fait le succès de la musique, partout dans l'île et même à l'étranger, est sûrement le groupe Bagzana.

On a choisi le kilalaky pour faire connaître non seulement la culture du Menabe mais aussi la destination elle-même.

Bagzana, keeping the Menabe culture alive!

In the Menabe region, the Kilalaky is the official dance, which is extremely popular. One hour of Kilalaky dancing is the equivalent of two Zumba sessions. One of the groups that made the music successful all over the island and even abroad, is the Bagzana band.

We chose the Kilalaky dance to make the Menabe culture known, but also to highlight the destination itself.

Prime Media: Comment avez-vous eu l'idée de faire du kilalaky ?

Bagzana : Tout a commencé en 2002, nous étions un groupe de 13 personnes, tous originaires de la ville de Morondava, dans la région de Menabe. A cette époque nous étions déjà des danseurs de kilalaky. On a donc décidé de créer le groupe Bagzana, Bagzana qui est aussi l'appellation des jeunes hommes de notre quartier Andabatoara à Morondava. On a choisi le kilalaky pour faire connaître non seulement la culture du Menabe mais aussi la destination elle-même.

Prime Media: How was the Kilalaky dance created?

Bagzana : It all started in 2002, were a group of 13 people, all from the town of Morondava in the Menabe region, created the group Bagzana. At that time we were already Kilalaky dancers. We decided on the name 'Bagzana', which is also the name of the young men of our district, Andabatoara in Morondava. We chose the Kilalaky dance to make the Menabe culture known, but also to highlight the destination itself.

Prime Media: Actuellement, vous voyagez beaucoup grâce à votre musique, parlez-nous de vos concerts ?

Bagzana : Depuis 2002, nous avons parcouru de nombreux pays grâce à la musique Kilalaky. Mais l'un de nos meilleurs concerts restera, celui de Paris, tout le public a dansé le kilalaky. Ils étaient tous déchaînés comme nous aussi d'ailleurs. Mais malgré le succès, notre devise reste le

même, hissez haut la culture de Menabe grâce à notre musique. Une culture que l'on perçoit grâce à nos paroles qui parlent toutes de la culture et des rites traditionnelles du Menabe.

Prime Media: You are currently travelling a lot through your music; tell us about your concerts?

Bagzana : Since 2002, we have travelled many countries thanks to Kilalaky music, but one of our best concerts will remain the one in Paris, as all the public danced the Kilalaky. The atmosphere was great! Despite the success, our motto remains the same, which is to spread the Menabe culture. This is a culture that is perceived through our words and speaks of the traditional culture and rites of Menabe.





Morebelli



Installés à Madagascar depuis près de 15 ans, Giuseppe Pocobelli et Aurélien Morette partagent une passion commune : les pierres rares et précieuses.

Dans leur atelier, situé à Tana Water Front, ils taillent les gemmes venues de toutes les mines du pays, chacune ayant son histoire.

Une fois facettées, elles sont montées avec une grande délicatesse, sur des bijoux en or 18 K (blanc, rose ou jaune).

Bague, collier, bracelet ou boucles d'oreilles, chaque pièce est unique et n'a qu'un seul but : mettre en valeur et sublimer la pierre.



MOREBELLI - JOAILLERIE
032.07.755.11 & 034.22.888.80

Monika

Chanteuse / Singer



Photos © : Jerome Hupert

Mes chansons dénoncent le mal de mon pays

Avec son franc succès mondial, cette Malgache originaire du Sud-Ouest reste simple et toujours attachée à sa terre natale. Un attachement qui se ressent dans ses chansons. De son vrai nom Rasoanirina Monique, Monika, excelle dans la world music. 25 ans qu'elle habite en Belgique, elle sillonne le monde grâce à sa voix mais surtout à sa musique traditionnelle du sud de la grande île.

Les étrangers adorent la culture malgache.

My songs denounce my country's pain

With her worldwide success, this Malagasy native of the Southwest remains simple and always attached to her native land. An attachment that is felt in her songs. From her real name Rasoanirina Monique, Monika excels in the music world. She has lived in Belgium for 25 years now and she travels the world thanks to her voice, but especially due to her traditional music of the South from the Big Island.

Foreigners adore the Malagasy culture.

Prime Media: Monika, d'où tenez-vous cette grande passion pour la musique ?

Monika : J'ai toujours été influencée par les grandes divas comme Aretha Franklin, Tina Turner ou encore Myriam Makeba, leurs chansons m'ont bercé durant mon enfance, c'est d'ailleurs ce qui m'a poussé à chanter. A l'âge de 14 ans je monte pour la première fois sur scène avec le groupe Lucka-Razah qui n'est d'autre que mes frères et sœurs. En 1991 on a décidé de créer le groupe Njava.

Prime Media: where did you find this great passion for music?

Monika : I've always been influenced by the great divas like Aretha Franklin, Tina Turner or Myriam Makeba. Their songs rocked me during my childhood and that's what prompted me to sing. At the age of 14 I got on the stage for the first time with the group Lucka-Razah who were none other than my brothers and sisters. In 1991 we decided to create the Njava group.

Prime Media: Avec une carrière solo, vos chansons parlent surtout de la pauvreté du pays, des corruptions, de la politique, y a-t-il une raison particulière face à ces choix ?

Monika : La réponse est simple, je suis Malgache, j'ai mal pour mon pays. Je ne peux tolérer de voir mes compatriotes vivre dans la pauvreté, de s'entretuer, de vivre dans l'insécurité permanente, cela me ronge de l'intérieur. Et la corruption ne fait qu'empirer la situation du pays. Je ne suis pas une

politicienne, mais une simple citoyenne, je ne peux rester dans le silence, ma part est de le dénoncer dans mes chansons.

Prime Media: With a solo career, your songs talk about the country's poverty, corruptions, politics.. is there a particular reason for these choices?

Monika : The answer is simple. I am Malagasy, I am hurt for my country. I cannot tolerate seeing my compatriots living in poverty, killing each other, living in permanent insecurity; it eats me from within. Also, corruption is only worsening the situation in the country. I am not a politician, but a simple citizen, I cannot remain silent, and my part is to denounce it in my songs.

Prime Media: Vos chansons sont-elles bien perçues à l'étranger ?

Monika : L'écho est positif, ils adhèrent entièrement, les étrangers adorent la culture malgache. Les concerts qui m'ont les plus marqués, ce sont ceux qu'on a joué avec le groupe Njava en Afrique où de nombreux malgaches sont venus nous acclamer.

Prime Media: Are your songs well perceived abroad ?

Monika : The response is positive, they take it in entirely and foreigners adore the Malagasy culture. The concerts that have most marked me are those that we played with the group Njava in Africa where many Malagasy came to cheer us.

Fitiavana Mickael

Bodybuilder / Bodybuilder



L'effort est louable

1m77 pour 83 kilos... Du haut de ses 22 ans, ce jeune fan de Roger Snipes est devenu le champion d'Europe de Musclemania Classic catégorie junior. Une compétition qui s'est tenue le mois de juin dernier à Madrid en Espagne.

Avec du travail et de la persévérance on vient toujours à bout de nos rêves.

The effort is worth it

1m77 and 83 kilos... On top of his 22 years, this young fan of Roger Snipes has become the champion of Europe in Musclemia Classic junior category, a competition which took place last June in Madrid, Spain.

With hard work and perseverance we can make our dreams come true.

Prime Media: Comment t'es venu l'idée de faire du bodybuilding ?

Fitiavana Mickael : C'était à l'âge de 16 ans, mes cousins étaient déjà adeptes de bodybuilding. Un jour ils m'ont emmené dans une salle de sport, et je suis mis à faire de la musculation. Ils ont constaté que je prenais du muscle assez vite, j'ai donc décidé de continuer et de me consacrer à une carrière de bodybuilder.

Prime Media: What inspired you to get involved in bodybuilding?

Fitiavana Mickael : At the age of 16 years old my cousins were already fans of bodybuilding. One day they took me to the gym and I began lifting weights. My cousins discovered that I was able to build muscles quickly, so I decided to continue and concentrate on a career as a bodybuilder.

Prime Media : Comment as-tu été repéré par Musclemania ?

Fitiavana Mickael : Musclemania est une ligue américaine indépendante, ils font eux-mêmes les sélections d'athlètes dans plusieurs pays. Ils m'ont remarqué grâce à ma page Facebook où je partageais souvent mes vidéos et mes photos. Ils m'ont ensuite envoyé les critères recherchés pour la compétition, des critères que j'ai très vite réussis à remplir (sourire)

Prime Media: How were you discovered by Musclemania?

Fitiavana Mickael : Musclemania is an independent

American league that is known by athletes in many different countries around the world. They noticed me through my Facebook page where I often share my videos and pictures. They then sent me the criteria that they sought for the competition, which I happened to match. (smile)

Prime Media: Comment s'est déroulée la compétition ?

Fitiavana Mickael : On était une vingtaine à concourir dans la catégorie classic junior. Les athlètes étaient tous de très haute catégorie et beaucoup plus expérimentés. Malgré ma première compétition, et le fait que je ne sois pas dans mon pays, je ne me suis pas laissé intimidé, j'avais confiance en moi et en mes capacités grâce à mes tours de bras et de jambe, grâce à Dieu et à mes efforts je suis devenu champion. Avec du travail et de la persévérance on vient toujours à bout de nos rêves.

Prime Media: How did the competition go ?

Fitiavana Mickael : There were 20 of us competing in the Junior Classic Category. The athletes were all of a very high level and much more experienced. Despite it being my first competition and the fact that I was not in my own country did not intimidate me. I had the confidence in myself and in my abilities. Thanks to God and to my efforts, I could become a champion. With hard work and perseverance we can make our dreams come true!

Tagman AIRJP

Peintre / Painter



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



© -AIRJP



© -AIRJP

Tous les rêves sont permis

Tagman AIRJP de son vrai nom Randrianjafy Jean Pascal est à la fois artiste peintre et bédéiste. Originaire de la ville d'Ambositra, ce jeune homme n'a reculé devant rien pour réaliser son rêve : celui de vivre de son art. Découvrez l'ascension de cet ancien bouvier devenu artiste peintre.

Chaque œuvre raconte une histoire. Mes thèmes se basent surtout sur l'homme et l'environnement.

Prime Media: Comment avez-vous trouvé votre voix dans l'art ?

AIRJP : Ma famille habitait dans un village éloigné de la ville d'Ambositra (région d'Amoron'Imania). En allant paître les zébus, je griffonnais déjà sur les rochers, sur le sol et même sur mes jambes. Quand on m'a scolarisé, mes cahiers n'étaient remplis que de dessin et de bandes dessinées. Après le lycée, j'ai décidé de venir dans la capitale, où j'ai rencontré le dessinateur Rodi. Cette rencontre a déterminé mon choix, de fil en aiguille, j'ai commencé à exposer mon art.

Prime Media: How did you find your way in art?

AIRJP : My family lived in a remote village in the town of Ambositra (Amoron'Imania region). As I went into the zebus, I scribbled on the rocks, on the ground, and even on my legs. When I was educated, my workbooks were filled only with drawings and comics. After high school, I decided to come to the capital city, where I met the cartoonist Rodi. This meeting determined my decision, from thread to needle and from there I began to expose my art.

Prime Media: Pourquoi avoir choisi le street art ?

AIRJP : J'ai toujours aimé le hip hop, je me suis donc mis à

All dreams are allowed

Tagman AIRJP, whose real name is Randrianjafy Jean Pascal, is a painter and a cartoonist. A native of the Ambositra city, this young man did not let anything stop him from realizing his dream: that of living his art. Discover the ascent of this former cowherd who became a painter.

Each piece tells a story. My themes are based mainly on man and the environment.

faire des graffitis partout dans la ville. Suite aux demandes des clients, j'ai décidé de mettre mes œuvres sur tableau. Viens ensuite l'idée de marier la peinture sur tableau avec du graffiti.

Prime Media: Why did you chose street art?

AIRJP : I always liked hip hop so I started making graffiti all over the city. Following the requests of the customers, I decided to put my works on a painting. Then came the idea of marrying paintings and graffiti by putting graffiti on paintings.

Prime Media: Que racontes-tu dans tes tableaux ?

AIRJP : Chaque œuvre raconte une histoire. Mes thèmes se basent surtout sur l'homme et l'environnement. Récemment j'ai fait le portrait de personnes issues de plusieurs tribus du monde, une exposition à voir à Montolieu en France, la ville où j'habite actuellement.

Prime Media: What are you telling us in your paintings?

AIRJP : Each piece tells a story, my themes are based mainly on man and the environment. Recently I made the portrait of people from several tribes of the world, an exhibition to see in Montolieu in France, the city where I currently live.



(+261) 34 58 540 93
kutadesign@yahoo.com
www.kutadesign.com
ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO
Antananarivo, Madagascar



Rendez vos espaces de vies agréables

Fabricant de Mobiliers en Rotin synthétique
Manufacturer of Synthetic Rattan Furnitures

CONFORT | ÉLÉGANCE | ARTISANAL



Iako Manantsoa

Randrianarivelo

Photographe / Photographer



Le monde en noir et blanc

Ce grand fan de Pierrot Men tisse son chemin petit à petit avec une seule vision en tête : « promouvoir le tourisme et le développement de la grande île » à travers ses images.

Les photos en noir et blanc ont comme un effet spirituel, comme si l'image avait une âme.

The world in black and white

This great Pierrot Man fan weaves his way, little by little, with a single vision in mind, to promote tourism and the development of the big island through his images.

Black and white photos inject some soul, giving a spiritual effect.

Prime Media : Comment avez-vous découvert l'univers de la photo ?

Iako : Un jour mon père m'a appris à me servir d'un appareil photo argentique, celui avec des pellicules. Durant un camp scout à Majunga, j'ai décidé de prendre l'appareil avec moi. Une fois les photos développées, elles étaient magnifiques, j'en étais amoureux. (Sourire) Et depuis c'est devenu une passion.

Prime Media : How did you discover the world of photography?

Iako : One day my father taught me how to use a film camera. During a scout camp in Majunga, I decided to take the camera with me and when I finally got the photos developed, I fell in love and knew this was my passion.

Prime Media : Pourquoi avoir choisi le noir et blanc pour vos photographies ?

Iako : Madagascar est un pays au paysage exceptionnel, avec des sublimes contrastes de couleurs, un paradis pour les photographes. Malgré cette richesse en couleur, je me suis consacré à la photo en noir et blanc. De mon point de vue, les photos en noir et blanc ont comme un effet spirituel, comme si l'image avait une âme.

Prime Media : Why did you choose black and white photography?

Iako : Madagascar is a country with an exceptional

landscape, with sublime contrasts of colours, which makes it a paradise for photographers. Despite this richness in colour, I devoted myself to black and white photography, as from my point of view, black and white photos inject some soul, giving a spiritual effect.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous inspire pour vos photos ?

Iako : Comme je disais, Madagascar est riche en paysage, pour mes photographies, je m'inspire du tourisme et de la manière dont se développe le pays. Mon rêve c'est de pouvoir allier tourisme, développement et photographie.

Prime Media : What inspires your photography?

Iako : My photography is inspired by tourism and the way in which the country develops. My dream is to combine tourism, development and photography.



Dimitris Skourtelis

Cuisinier Grecque / Greek Restaurateur



Photo © :Tanjona ANDRIAMAHALY

Un homme d'affaire passionné de cuisine

A la tête de plusieurs restaurants, ce cuisinier et architecte designer porte plusieurs casquettes. Son restaurant le « Souvlaki.gr » à Ambatobe nous emmène le temps d'un menu dans son pays natal la Grèce, un restaurant semblable aux tavernes Grecques.

Je voulais faire découvrir les plats typiquement grecs.

A passionate businessman in the kitchen

At the head of several restaurants, this cook and architect designer wears several caps. His restaurant "Souvlaki.gr" in Ambatobe takes us to a menu from his native country, Greece, a restaurant typical of the Greek taverns.

I wanted people to discover typical Greek dishes.

Prime Media: Comment vous êtes venu l'idée d'investir à Madagascar ?

Dimitris : Je suis arrivé à Madagascar en 2010, malgré la crise, le pays avait beaucoup de potentialité. Durant cette même année j'ai eu l'opportunité de participer à la construction de l'hôtel de ville de la capitale. Depuis je n'ai plus quitté l'île, j'en suis devenu amoureux, j'ai donc commencé à investir dans la restauration.

Prime Media: How did you come up with the idea of investing in Madagascar?

Dimitris : I arrived in Madagascar in 2010, despite the crisis, the country had a lot of potential. During the same year I had the opportunity to participate in the conception of the city hall of the capital city. Since then, I never left the island, I fell in love, so I began to invest in the restoration.

Prime Media: Pourquoi avoir choisi la restauration ?

Dimitris : Je suis un cuisinier... ou un « chef », mais dans mon pays natal on préfère dire le mot « cuisinier ». En 2013 j'ai monté mon restaurant « Vaza Gasy » ensuite la pâtisserie « Bakery » « La Toscana » et le « Souvlaki.gr » La privée. Etant un grand passionné de la cuisine, je voulais faire découvrir les plats typiquement Grecs.

Prime Media: Why did you choose the restoration business?


Dimitris : I'm a cook ... or a "chef", but in my native country we prefer to use the word "cook". In 2013 I set up my restaurant "Vaza Gasy" then the pastry "Bakery", "La Toscana" and the "Souvlaki.gr". Being a great passionate of cooking, I wanted people to discover typical Greek dishes.

Prime Media: Vous êtes un homme actif, vous avez toujours des idées à mettre en œuvre, comment faites-vous pour gérer votre temps ?

Dimitris : Je n'aime pas rester assis sans rien faire, il faut que je crée, que j'améliore les choses. Etant simple et bon vivant, j'essaie de trouver le juste équilibre dans ma vie professionnelle et personnelle.

Prime Media: You are an active man, you always have ideas to improve things, how do you manage your time?

Dimitris : I do not like to sit still and do nothing, I have to create, I make things better. Being simple and good living, I try to find the right balance in my professional and personal life.

 souvlaki madagascar taverna grecque

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



Sable blanc, mer, soleil. Ces trois éléments sont réunis pour rendre vos séjours à Madagascar inoubliables. Et pour tout couronner, ne manquez surtout pas de siroter les cocktails authentiques de Dzama Cocktail Café à Toamasina et à Ivandry.

White sand, sea, sun... These three elements are combined to make your stay in Madagascar unforgettable. And to crown everything, do not miss sipping the authentic cocktails from Dzama Cocktail Café in Toamasina (East coast) and at Ivandry Antananarivo (Capital center).

Le Cocktail « PASSION VANILLE » est la suggestion de ce mois. Un cocktail fruité qui vous fait voyager vers l'exotisme.

"PASSION VANILLE" cocktail is the suggestion of this month. A fruity cocktail that makes you travel through exoticism.

CUVÉE NOIRE PRESTIGE: Ce produit d'exception de DZAMA est un mélange de rhum ambré et d'épices pour une recette gourmande. Au nez, une grande douceur, avec de l'orange confite, du gingembre confite, de vanille, la fraîcheur des agrumes et une pointe de banane. Une vraie complexité gustative. Une qualité récompensée sur le plan international avec cinq médailles dont 2 en or, 2 en argent et 1 en bronze, depuis 2011.

CUVÉE NOIRE PRESTIGE: This exceptional DZAMA product is a mixture of amber rum and spices for a gourmet recipe. On the nose, a soft sweetness, with candied orange, candied ginger, vanilla, and a freshness of citrus and a tip of banana. A real complex taste. An internationally awarded Rum quality with five medals including 2 gold, 2 silver and 1 bronze since 2011.



Ingrédients :

- 4 cl Rhum ambré « DZAMA Cuvée Noire Prestige »
- 2 cl Sirop de Canne à sucre Dzama
- Pépites de vanille
- 12 cl Jus de fruits de la passion

Ingredients :

- 4 cl amber Rum « DZAMA Cuvée Noire Prestige »
- 2 cl Sugar Cane Syrup Dzama
- Vanilla chips (nuggets)
- 12 cl Passion fruit juice

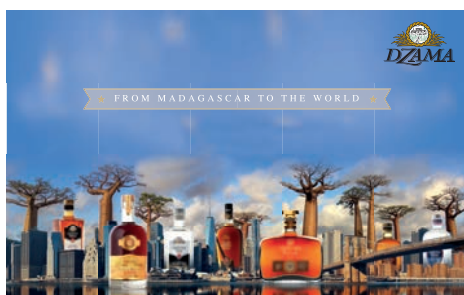
Préparation :

Dans un shaker, frapper tous les ingrédients : La cuvée noire prestige, le sirop de Canne à sucre Dzama, le jus de fruits de la passion et les pépites de vanille. Verser les dans le verre de consommation, rempli à moitié de glaces pilées, en filtrant avec une passoire. Décoration : gousse de vanille et fruit de la passion.

Preparation:

In a shaker, pour all the ingredients: The prestigious black cuvee, sugar cane syrup Dzama, passion fruit juice and vanilla chips (nuggets). Pour them into a glass, half filled with crushed ice, filtering with a colander. Decoration: vanilla bean / pod and a slice of passion fruit.





DZAMA

LES BOISSONS PORTANT BIEN HAUT LE FLAMBEAU DE MADAGASCAR

«Za'Malagasy» (Je suis Malagasy. I am Malagasy). La devise de la marque Dzama, Made in Madagascar, prend tout son sens.

Une fierté d'être une société Malagasy, dirigée par des Malagasy produisant des boissons pour les Malagasy.

Une fierté motivée par la volonté de proposer les meilleures boissons au goût inconditionnel.

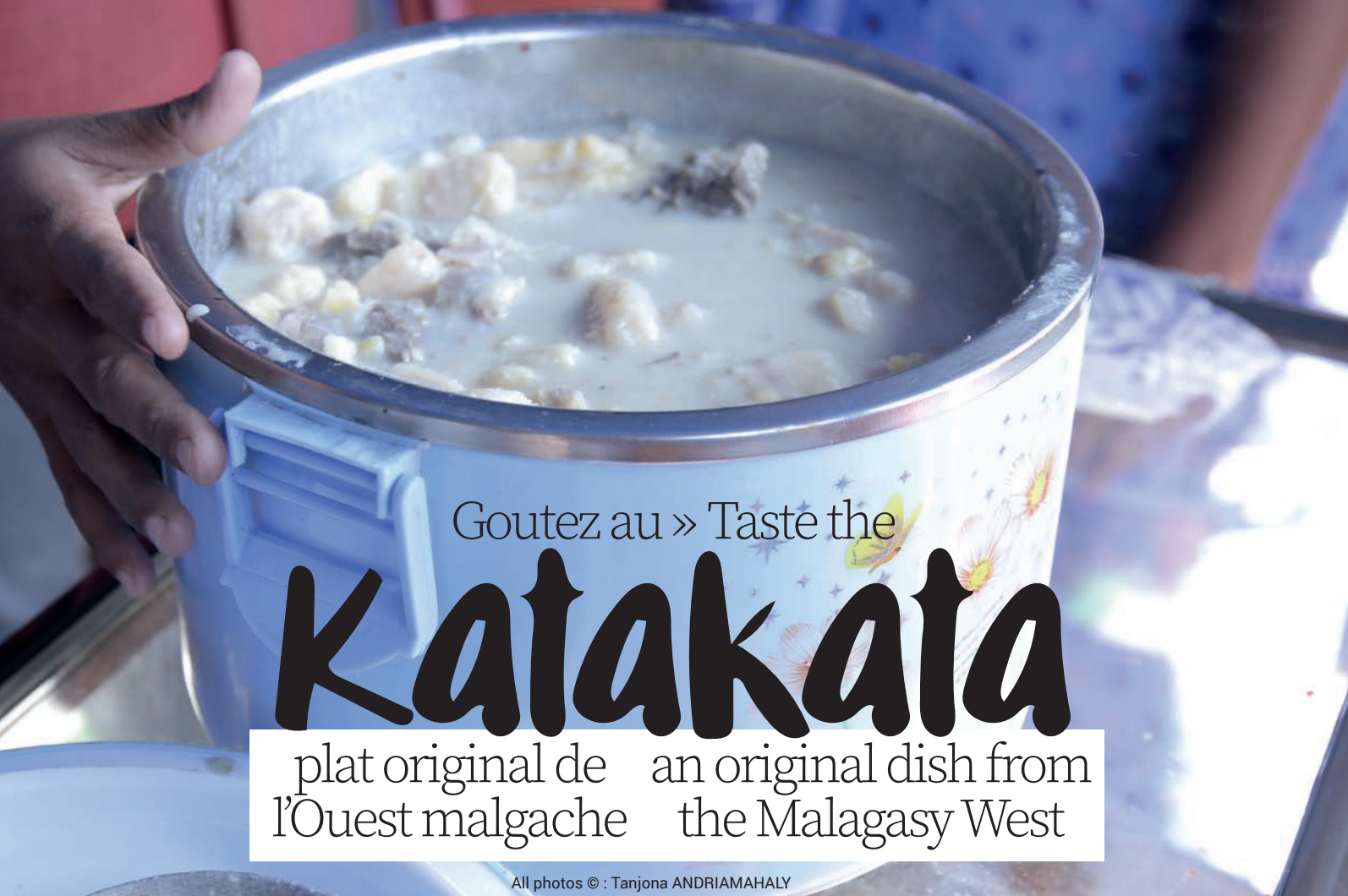
Façonnées avec des matières premières d'excellentes qualités, assemblées, réduites et vieillies avec du savoir-faire exceptionnel, les boissons DZAMA ont une vraie typicité. Elles ont de la rondeur, de la finesse et une complexité incomparable. De plus, elles sont logées dans des bouteilles originales élancées à l'aspect épuré.

Une qualité reconnue au niveau national et sur le plan international.

Depuis 2011 où DZAMA a commencé à faire de l'exportation, elle a toujours été classée parmi les meilleurs rhums du monde.

En participant aux divers foires et salons internationaux, DZAMA n'a pas cessé d'émerveiller le palais des amateurs de spiritueux.

De la qualité toujours récompensée avec les 30 médailles, dont 12 en or, 10 en argent et 8 en bronze, gagnées suite à des dégustations à l'aveugle par des professionnels dans le domaine.



Goutez au » Taste the

Katakata

plat original de l'Ouest malgache an original dish from the Malagasy West

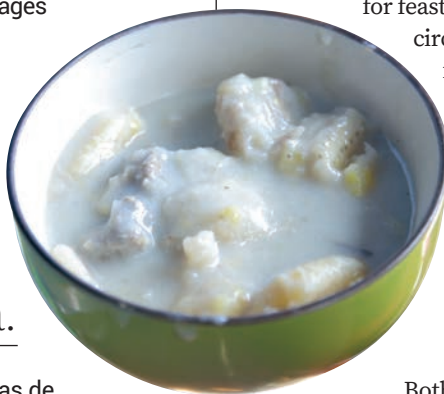
All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Mets sucré salé, le katakata est un mélange de banane, de viande de zébu et de lait de coco. D'une saveur authentique, ce plat est souvent servi les jours de fête.

A l'Ouest de Madagascar, dans la région de Melaky, la population a pour habitude de manger du katakata. Un plat réalisé les jours de fête à l'exemple des mariages ou encore du « forazaza » circoncision. Plat sans porc, les familles musulmanes de la côte Ouest en mangent aussi durant le ramadan, car nombreux sont ceux qui pratiquent l'Islam dans cette partie de l'île.

A la fois sucré et salé, vous n'oublierez pas de sitôt le gout du katakata.

A la fois sucré et salé, vous n'oublierez pas de sitôt le gout du katakata. Pour le réaliser, faites cuire séparément la viande de zébu et les bananes, une fois cuites mélangez-les avec du lait de coco, l'obligé dans la cuisine de la côte, ajoutez ensuite du sel. Cuit, l'odeur est assez particulière mais le gout est original. Amateur de cuisine, essayez ce plat, servi chaud et sans riz, vous verrez vous serez rapidement rassasié rien qu'avec un petit bol, idéal aussi pour ceux ou celles qui sont au régime.



A sweet and salty dish, the Katakata is a mixture of banana, zebu meat and coconut milk. It has an authentic flavour and is often served on feast days.

In the West of Madagascar, the Melaky region, the population is used to the Katakata. The dish is specially made for feast days, such as weddings or the "forazaza" circumcison. As a non-pork dish Muslim families on the West coast also eat it during the Ramadan period because many people in this region of the island practice Islam.

Both sweet and salty, you will not forget the taste of the katakata.

Both sweet and salty, you will not forget the taste of the Katakata. To cook the Katakata correctly, first cook the zebu meat and the bananas. Once cooked mix it with coconut milk, a must in the cooking from the coast, then add salt. The smell is rather particular, but the taste is original. A cooking amateur? Try this dish, served hot and without rice, you'll see you'll be quickly satisfied with a small bowl. It is also ideal for those who are on a diet.



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR



Boutique BAMBOU
Rue de Lausanne 2
CH-1530 Payerne, Suisse
: +41 (0)26 660 46 22
@: bambou.payerne@gmail.com

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

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

TSARA
@: tsaracollection@gmail.com
Tel : +261 (0)32 05 527 52
Facebook : tsaracollection

Ne ratez pas nos formations pour le mois d'août, inscrivez-vous dès maintenant :

KIT LEADERSHIP

Kit leadership (08-09-10 août)

Intervenant : Mr RAKOTONANAHARY Hery Andry Arrupe Faravohitra
Expert en Développement Personnel



Gestion efficace du stress (21 août)

Intervenant : Mr RAKOTONANAHARY Hery Andry Arrupe Faravohitra
Expert en Développement Personnel



Les astuces pour maîtriser la GRH (23-24-25 août)

Intervenant : Mr RATSIMBASON Andry Arrupe Faravohitra
DRH Airtel Madagascar

8 ans déjà ! KENTIA HOLDING sarl



11 août 2017

020 26 357 34 - 034 11 357 34 - 032 28 373 34 - 033 04 113 13
info@kentia-formation.com
www.kentia-formation.com
Bureau n°3, Immeuble JACARANDA Ambatonakanga, Tana 101

CESSEZ DE PERDRE DE L'ARGENT !!!



- Pas de frais de dossier
- Meilleur taux en commission
- Expériences
- Garantie de service
- Localisation de vos débiteurs
- Rapports périodiques
- Investigation impartiale

(261) 20 26 357 34 / (261) 34 11 357 37
agent-recouv2@kentia-services.com
Bureau n°3, Immeuble Jacaranda, Ambatonakanga Antananarivo

"Mieux vaut un mauvais arrangement, qu'un bon procès"

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



Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in



Contactez simplement >> Simply contact
direction.commercial@primemedia.international

ART BOISSON

Si vous visitez la ville d'Amбанja, au Nord Est de Madagascar, n'oubliez pas de boire du trembo, la boisson locale.

Connu pour son cacao, la ville d'Amбанja est aussi le grand spécialiste de la fabrication du trembo. Boisson à la fois jus de fruit mais qui, avec le temps, se transforme en alcool fort. Planté, le cocotier met 3 à 5 ans avant de donner une couronne d'immenses feuilles en forme de plumes : appelé les palmes. Une fleur sortira de ces palmes et donnera par la suite la noix de coco. Mais avant que celle-ci ne devienne noix de coco, à Amбанja, les familles de planteurs

l'attachent avec un filet et mettent du bambou en dessous de la fleur. Le bambou servira à recueillir l'eau qui en s'en écoulera, cette eau est appelée « trembo ». Mettez 12 heures de temps pour recueillir 10 litres de trembo. Semblable au jus de coco, mais en très sucré, le trembo servi glacé est un pur délice. Une boisson 100% bio.

Mais pour que le trembo se transforme en alcool, mettez quelques heures après sa récolte avant de le boire. Laissez trois jours le trembo peut atteindre les 20°. Cet alcool, est bu durant les fêtes dans le nord-est. A Amбанja, le trembo est vendu dans la plupart des bars de la ville.

Semblable au jus de coco, mais en très sucré, le trembo servi glacé est un pur délice.

Trembo is similar to coconut juice, but much sweeter, and when served with icen is a pure delight.

LIFESTYLE DRINKS

If you visit the town of Amбанja, in the northeast of Madagascar, do not forget to taste the local drink, Trembo.

Known initially for its cocoa, the city of Amбанja is also a specialist in making the Trembo; a fruit juice, which over time, turns into strong alcohol.

When planted, the coconut tree takes three to five years before giving a crown of immense leaves in the form of feathers, called the palms. A flower will emerge from these palms and will eventually produce a coconut. Before it becomes a coconut, the families of planters in Amбанja, tie it with a net and put bamboo underneath the flower allowing the bamboo to collect the water and this water is called 'Trembo'. It takes 12 hours to collect 10 liters of Trembo, which is 100% organic. Trembo is similar to coconut juice, but much sweeter and when served with ice is a pure delight.

For Trembo to turn into alcohol, you must allow a few hours after its harvest before drinking. If left for three days the Trembo can reach 20°. This alcohol is drunk during the holidays in the North-East, but in Amбанja, the Trembo is sold in most of the bars in the city.

Appréciez le » Appreciate the

trembo

l'alcool de noix de coco »
the alcoholic coconut drink

DANSE



Le dika voitra, est une danse originaire du Sud Est de Madagascar, dans la région de vatovavy fitovinany. Cette danse traditionnelle se pratique pendant une cérémonie de retournement des morts ou d'une inauguration d'un nouveau tombeau familial, célébration importante vu l'importance que les Malgaches accordent à leurs ancêtres.

Le dika voitra se traduit en français par traverser une colline. A part le fait d'être une danse, le dika voitra est aussi est tradition ancestrale du sud-est de l'île, qui après plusieurs années est devenue une grande cérémonie. Lors de cette cérémonie on inaugure un nouveau tombeau tout en dansant le dika voitra. Dans le Sud Est, ce sont les Ampanjaka ou Roi qui l'organisent mais chaque foyer y participe également à l'aide de cotisation. Comme pour chaque grand évènement, la consultation d'un Mpanandro ou d'un voyant pour le choix d'une date est importante. La veille de la cérémonie, la fête commence au village notamment avec des chants et des danses.

Le jour de la cérémonie, hommes et femmes du village se préparent tout en s'habillant de leurs costumes traditionnels, des longues nappes en rabane en guise de chemise et d'un chapeau typiquement du sud-est, chapeau de paille sans rebords. Tout le village danse le dika voitra semblable au batrelaka (danse originaire du sud-est) tout en marchant vers le nouveau tombeau à inaugurer. Le chant est enivrant mais la danse l'est aussi. Main dans la main, tout le monde danse en linéaire et ce jusqu'à la tombée de la nuit et parfois jusqu'au lever du soleil.

Tout le monde danse en linéaire et ce jusqu'à la tombée de la nuit et parfois jusqu'au lever du soleil.

Découvrez la danse enivrante du sud est malgache : le

Discover the lively dance from the Malagasy Southeast : the

dika voitra

DANCE

Dika voitra, is a native dance from the South East of Madagascar, in the Vatovavy Fitovinany region. This traditional dance is performed during the turning the dead's corps ceremony or a new family tomb's inauguration. It is an important celebration that the Malagasy people give to their ancestors.

Dika Voitra translated into French means, 'through a hill' and apart from being a dance, the Dika Voitra is also an ancestral tradition from the Southeast of the island, which after several years became a big ceremony. During this ceremony, a new tomb is inaugurated while dancing the Dika Voitra. In the Southeast it is the Ampajaka or the king who organizes it, but every household contributes money towards the ceremony. In Madagascar, just like every great event, the consultation of a Mpanandro or a psychic, is important in deciding what date it will be held on. The day before the ceremony, the party starts in the village with songs and dance.

On the day of the ceremony, men and women of the village prepare by getting dressed in their traditional costume, which consists of long tablecloths made in raffia as a shirt and a typical hat of the Southeast which is a straw hat without edges. The village perform the Dika Voitra similar to the Batrelaka (native dance of the Southeast) whilst walking to the new tomb to be inaugurated. The song, along with the dance, is very lively. Hand in hand, everybody dances in linear and this ceremony will go on throughout the night and sometimes until the early hours of the morning until the sun comes up.



Everybody dances in linear and this ceremony will go on throughout the night and sometimes until the early hours of the morning until the sun comes up.

MUSIQUE

Dans l'est de Madagascar, dans les régions d'Atsinanana et d'Analanjifofo, une musique rythme les fêtes Betsimisaraka : le « basesa ».

Comme pour chaque ethnie, les Betsimisaraka ont aussi leur musique à eux, le « basesa ». Chez le peuple Betsimisaraka, cette musique est indispensable dans les cérémonies et rites traditionnels à l'exemple du tsaboraha. Le rythme se base sur le balancement des hanches et de la lenteur des mouvements.

Comme nous l'avions expliqué dans la précédente édition, le rythme du basesa et celui de l'afindrafindrao ont quelques similitudes. Comme pour l'afindrafindrao, le basesa se danse aussi en couple, main dans la main tout en avançant. Mais la musique salegy du Nord et le basesa ont aussi une racine commune. Selon certaines sources, la musique salegy a donné naissance au basesa des Betsimisaraka et que ces derniers ont adapté la salegy originelle à leur goût et à leur société.

Enfin, musique traditionnelle, elle est bien exploitée par les artistes musicaux Malgaches à l'exemple du groupe Mika sy Davis.

Cette musique est indispensable dans les cérémonies et rites traditionnels.



© photos : Tanjona ANDRIAMAHALY

MUSIC

Tanguez au rythme du - Move to the

Basesa

la musique de l'ethnie Betsimisaraka

rythm, the music of the Betsimisaraka ethnic group

In the regions of Antsinanana and Analanjirofo, eastern Madagascar, we find the music rhythms of Betsimisaraka festivals: the "Basesa".

For each ethnic group, the Betsimisaraka also have their own music, the "Basesa". Among the Betsimisaraka people, the music is indispensable in traditional ceremonies and rites, such as, the Tsaboraha. The rhythm is based on the swinging of the hips and the slowness of the movements.

As we explained in the previous edition, the rhythm of the Basesa and the Afindrafindrao have some similarities. Like the Afindrafindrao, the Basesa is also danced in pairs, hand in hand whilst moving forward. The Salegy music from the North and the Basesa also have a common root. According to some sources, the Salegy music gave birth to the Basesa of the Betsimisaraka and that they adapted the original Salegy to their taste and their society.

Finally, traditional music, can be expressed by Malagasy artists like the group Mika sy Davis.

The music is indispensable in traditional ceremonies and rites.



Le Peuple

The MAHAFALY Tribe

et la Vie Après la Mort - and Life After Death

Ce lieu sacré
marque le début
d'une nouvelle vie.

This sacred place
marks the beginning
of a new life.

Photos © : www.malagasya.com



SOCIÉTÉ

Le peuple Mahafaly demeure dans la partie sud-ouest de Madagascar. Parmi les autres tribus de Madagascar, les Mahafaly font partie de celles qui ont su conserver des pratiques purement traditionnelles.

Un des traits particuliers de cette tribu réside dans leur manière d'affronter la mort. Durant toute leur vie, ils se consacrent durement aux travaux afin d'amasser plus de richesses, donc plus de zébus. De leurs apparences extérieures, on peut constater que les Mahafaly n'aiment pas se démarquer. Autrement dit, les vivants se trouvent tous sur le même pied d'égalité. Mais c'est surtout après la mort qu'on fait révéler leurs particularités. Les cornes de zébus accrochés sur le haut des tombeaux, les esquisses, ainsi que les totems minutieusement sculptés appelés 'Aloalo' symbolisent ostensiblement cette distinction par rapport aux autres.

Selon la tribu Mahafaly, les tombeaux ne devraient pas être construits dans des endroits cachés, mais au bord de la route. Ainsi, les passants pourront reconnaître ces signes de particularité, même à travers la taille du tombeau. En admirant les tombeaux des Mahafaly, on peut en déduire que la mort est la porte qui mène au mystère d'une autre vie. Les esquisses et les totems sur leurs tombeaux arborent les étapes qu'ils ont franchies dans la vie : leurs rêves et objectifs, leur succès et échecs. A noter qu'un tombeau Mahafaly n'est pas un endroit de tristesse ni de deuil. Au contraire, ce lieu sacré marque le début d'une nouvelle vie, où l'on récolte ce qu'on a semé sur terre. Effectivement, c'est la dénommée « deuxième vie des Mahafaly », la vie après la mort.

SOCIETY

The Mahafaly tribe inhabits the south western part of Madagascar. Among other tribes, the Mahafaly have strictly maintained Malagasy traditions over the years.

Mahafaly people believe in life after death. Through their lives, they devote themselves to work hard in order to gain more wealth and eventually more Zebus. By their outward appearances, Mahafaly people do not like to stand out as they consider all living as equals. Actually, it is mainly after death that a man's wealth is publicly displayed with their Zebu horns placed on top of tombs. The color sketches and artistically carved wooden totem-like posts called 'Aloalo' ostensibly symbolize this tradition.

According to their perception, tombs should not be built in hidden places, but instead by the roadside. In doing so passers-by are able to figure out the wealth of the deceased with these distinguishing features and also by the size of the tomb. The Mahafaly tombs recognize that death is the door, which leads to the mysterious second life. The sketches on tombs describe what the deceased have went through during their lives, such as, their dreams, their objectives, their successes and failures. It is worth noting that a Mahafaly tomb is not a place of sadness or mourning, but instead this sacred place marks the beginning of a new life, where one reaps what he sowed on earth. This is the step forward to the "second life of Mahafaly people", the life after death.




TANA HOTEL
 ★★★

Charme et confort
 au cœur de la capitale



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



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

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

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

Retrouvez-nous sur  Facebook et  Tripadvisor

RÉSERVATIONS : www.tana-hotel-madagascar.com

Location de BATEAUX

Louez votre bateau chez **LOCAMARINE**, le nouveau service de location de bateau avec Skipper de **TECHMARINE**,
 Au départ de **Majunga** et **Nosy be**

LOCAMARINE



TM'40 (12,5m)
 Moteurs 2 x 300
 MERCURY VERADO
 24 Pax



TM'24 (8,5m)
 Moteurs 2 x 200
 MERCURY VERADO
 12 Pax

Avec nos bateaux, partez à la découverte des îles de Nosy Iranja, nosy komba, nosy saba, tsarabanjina ... et explorer la route des Radama

Découvrez l'Océan autrement...

TECHMARINE

CHANTIER NAVAL

CONTACTEZ-NOUS : Mail : techmarine@blueline.mg Tel : 034 49 221 65 / 034 14 400 40 / 034 14 400 89

TRADITION

Tradition de la région côte Est de Madagascar, dans l'ethnie Betsimisaraka, le Tsaboraha est une pratique qui permet de renforcer les liens sociaux au vivant et d'apaiser les Dieux et les ancêtres dans l'au-delà.

Pratique traditionnelle répandue dans la région Est de Madagascar, le Tsaboraha permet le rassemblement de la communauté. Cette cérémonie honore les morts, et le sage désigné assure la relation entre les ancêtres célébrés et les vivants. Pour Sainte Marie, le Tsaboraha se pratique souvent dans le courant du mois de septembre. La fête dure de deux à trois jours. Durant la cérémonie, plusieurs rituels doivent être mis en place. Les femmes chantent et dansent en buvant du « betsabetsa » l'alcool local, les hommes font de la taumachie avec un « omby lahy mazava loha » zébu marqué d'une tache blanche au front. La bête sera ensuite sacrifiée et partagée pour le festin.

La cérémonie de Tsaboraha est tenue pour deux raisons: soit pour offrir une bénédiction de protection, soit pour souhaiter quelque chose. Il peut s'agir d'une bonne récolte, ou dans l'espoir d'amener plus de poissons dans leurs eaux pour les villageois vivant de la pêche.



Copyright Jean Loncle



Copyright Jean Loncle

Photos © : Jean Loncle

Les hommes font de la taumachie avec un « omby lahy mazava loha » zébu marqué d'une tache blanche au front.

Tsaboraha

entre ciel et terre

between sky and earth

TRADITION

A tradition from the east coast of Madagascar, in the Betsimisaraka ethnic group, Tsaboraha is a practice that strengthens social ties to the living and appeases the gods and ancestors in the afterlife.

Traditionally practiced in the eastern region of Madagascar, the Tsaboraha allows the gathering of the community. This ceremony honours the dead and the appointed sage ensures the relationship between the celebrated ancestors and the living. For Sainte-Marie, the Tsaboraha is often practiced during the month of September. The party lasts two to three days and during the ceremony, several rituals must be set up. Women sing and dance whilst drinking Betsabetsa, a local

Men make bullfighting with a “omby lahy mazava loha” zebu marked with a white spot on the forehead.

alcohol, whilst men bullfight with a ‘omby lahy mazava loha’ Zebu marked with a white spot on its forehead. The Zebu will then be sacrificed and shared for the feast.

The Tsaboraha ceremony is held for two reasons; either to offer a blessing of protection or to wish for something. This may be in the hope of a good harvest or more fish in their waters for villages living in the fishery.

ARTISANAT

Découvrez comment le peuple Vezo construit ses

Goélettes

Peuple de Sud-Ouest de Madagascar, appelé aussi « peuple de la mer », les Vezo ne font qu'un avec l'océan. Chaque famille a pour objectif de construire sa propre goélette pour compléter leur revenu issu de la pêche.

Charpentiers mais à la fois marins, ces nomades de la mer ont adopté la goélette, voilier introduit par les européens au XIXe siècle. Ce bateau arrive à Madagascar avec l'avènement de Radama II. 200 ans ont passé, chez les Vezo, le temps semble s'être figé. La construction des goélettes reste rudimentaire.

Avant de commencer à construire le bateau, le charpentier dessine le gabarit de sa goélette, de 10 à 20 mètres de long pour environ de 3 à 4 mètres de large. Le choix du bois constitue la première étape. Des bois durs qui flottent comme le katrafay ou le voavy, constitueront le squelette de la goélette. Les charpentiers commencent par l'étrave et la quille du bateau, et se poursuit avec l'assemblage des membrures qui dépend de la taille de l'embarcation, elles ressemblent à des côtes fixées sur la colonne vertébrale.



Photo © : MADA ONTOUR

Des bois durs qui flottent comme le katrafay ou le voavy, constitueront le squelette de la goélette.

Après l'assemblage, les plats bords et autres parties arrondies du bateau sont courbés au feu, après avoir été enduits d'huile de requin ou, d'huile de vidange. Les diverses parties de la coque sont assemblées par des chevilles de bois. Quand la coque est terminée, vient le calfatage, et de la résine. Peint, la goélette prend mer et navigue jour et nuit.

Discover how the Vezo people build their

Schooners

Photo © : Tanjona Andriamahaly



CRAFTS

People of the South-West of Madagascar, also called “people of the sea”, the Vezo are one with the ocean. Each family aims to build its own schooner to supplement their income from fishing.

Carpenters but at the same time sailors, these nomads of the sea adopted the schooner, sailing boat introduced by the Europeans in the nineteenth century. This boat arrives in Madagascar with the advent of Radama II. 200 years have passed, with the Vezo, time seems to have stopped. The construction of schooners remains rudimentary. Before starting to build the boat, the carpenter draws the template of his schooner, 10 to 20 meters long for about 3 to 4 meters wide. The choice of wood is the first step. Hard woods that float like katrafay or voavy, will constitute the skeleton of the schooner. Carpenters begin with the bow and keel of the boat, and continue with the assembly of frames that depends on the size of the craft, they resemble ribs fixed on the spine .

After assembly, the flats and other rounded parts of the boat are curved to the fire after being coated with shark oil or used oil. The various parts of the hull are assembled by wooden dowels. When the shell is finished, comes the caulking, and resin. Painted, the schooner takes to sea and sails day and night.

Hard woods that float like katrafay or voavy, will constitute the skeleton of the schooner.

MÉTIER

Découvrez le travail de Briquetier

Un savoir-faire datant de l'époque royale, à Madagascar la fabrication de brique n'a pas changé depuis. De mai en octobre, durant la saison sèche, on peut voir dans certaines rizières la fabrication de brique. Ces terres argileuses sont prélevées des rizières, pétries, moulées et séchées

La technique de cuisson des briques fut introduite à Madagascar en 1831 par Jean Laborde. Dès l'apparition de la brique au XIXe siècle, son utilisation va se généraliser pour devenir l'élément essentiel de l'architecture des hautes terres. De ce fait les fours se concentrent à proximité des villes et sur de nombreux axes de communication.

Le travail de briquetier est un travail saisonnier. Pendant la saison morte, les paysans louent leurs rizières aux briquetiers. C'est dans les rizières qu'on retrouve de l'argile pour fabriquer des bonnes briques. Le travail de briquetier nécessite de la force et du savoir-faire. L'extraction de l'argile est confiée aux apprentis qui utilisent une simple pelle en bois pour creuser la terre. L'argile sera ensuite malaxée pieds nus. La brique moulée est ensuite démoulée et directement séchée à même le sol.

Pour édifier un four les ouvriers suivent un ordre précis qui permet la cuisson. La cuisson est faite au bois, demande plusieurs jours. Une fois cuite, on obtient en général 80% de briques bien cuites.

C'est dans les rizières qu'on retrouve de l'argile pour fabriquer des bonnes briques.

All photos © :
Tanjona ANDRIAMAHALY

PROFESSION

Discover the work of a Brick maker

Originally a skill from the Royal era in Madagascar, brick making has still not changed since then. From May to October, during the dry season, you can see on a number of the rice fields, some fabricated bricks. These clayey lands are taken from rice paddies and then filled, moulded and dried.

The technique of cooking bricks was introduced to Madagascar in 1831 by Jean Laborde. At the onset of the brick in the nineteenth century, its use would spread to become the essential element of the highland's architecture. Due to the popular use, many Ovens can be found near cities and on many of the communication lines.

The brick maker work is seasonal. During the off-season, farmers lease their rice fields to the brick makers. It is in the rice paddies that we find the clay to make good bricks. The brick maker work requires strength and know-how. The extraction of clay is entrusted to apprentices who use a simple wooden shovel to dig the earth. The clay is then kneaded barefoot. The moulded brick is then turned and directly dried on the ground.

The workers must find and use a specific firewood oven to cook the bricks correctly. Using a firewood oven usually takes several days to cook. Once cooked we are left with around 80% of well baked bricks.

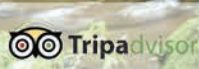
It is in the rice paddies that we find the clay to make good bricks



Hôtel-Restaurant H1



Notre Chaîne hôtelière...



NATURE - CONVIVIALITÉ - CONFORT



TAMATAVE

033 28 358 33 / 020 53 316 03
hotelh1tmm@gmail.com

ANTSIRABE

033 21 981 23 / 020 44 490 77
hotelh1abe@gmail.com

ISALO

033 05 539 48 / 032 84 680 84
hotelh1isalo@gmail.com

www.hotelh1-madagascar.com

Le plaisir de la cuisine au quotidien !



REVÊTEMENT DE SOL • SALON & MEUBLE • LITERIE • USTENSILE DE CUISINE
LINGE DE MAISON • STORE • PEINTURE • DÉCORATION

ballou.pro@moov.mg
Andraharo - Antananarivo
+261 20 23 223 33



Comment dire les mots

How to say the words?

Take me to the craft market please

Conduisez-moi au marché artisanal s'il vous plaît

Mba ento any amin'ny tsenan'ny mpanao asa tanana aho azafady

Français / English

Acheter des souvenirs de voyages >> Buy souvenir items from your trips

Je voudrai acheter des objets de souvenir / I would like to buy souvenir items

Conduisez-moi au marché artisanal s'il vous plaît / Take me to the craft market please

Bonjour Madame/Monsieur, combien coûte cette (sculpture en bois) ? / Hello Miss/Mister, how much is this (wood sculpture) ?

ça coûte Ariary Madame/Monsieur / It costs...Ariary Miss/Mister

Avez-vous de la monnaie s'il vous plaît ? / Do you have change please?

De combien avez-vous besoin ? / How much do you need?

..... Ariary s'il vous plaît / ... Ariary please

Pouvez-vous me l'emballer s'il vous plaît ? / Can you wrap it please?

Merci beaucoup / Thanks a lot

Souvenirs de voyages / Travel souvenir

objets en corne / Objects made in horn

panier / Basket

maquette de bateau / Boat model

voitures miniatures / Toy car

châle/paréo / shawl (scarf) / pareo

pietre précieuses

Malagasy

Mividy fahatsiarovana/Voan-dàlana

Mikasa hivid fahatsiarovana/voan-dàlana aho

Mba ento any amin'ny tsenan'ny mpanao asa tanana aho azafady

Manao ahoana Tompoko, ohatriona ity (sary sikotra) ity ?

Ariary ny vidin'ny Tompoko

Misy madinika ve azafady ?

Ohatriona no ilainao ?

ariary zafady

Mba afaka fonosinao ve azafady ?

Misaotra betsaka

Fahatsiarovana/Voan-dàlana

zavatra vita amin'ny tandroka

harona

sambokely

Fiarakely

Lamba/Lambahoany

vatosoa

Prononciation

Mivid fahatsiarouvan/vouan-dàlan

Mikassa hivid fahatsiarouvan/vouan-dàlan ahou

Mba ent ani amin tsenan mpanaou asa tanana ahou azafadi

Manao aôn Toumpouk, ouhatrin ity (sari sikoutr) iti

Ariar ni vidin'in Toumpouk

Mis madinika vé azafadi ?

Ouhatrin no ilainao ?

Ariar Azafadi

Mba afak founousinao ve azafadi ?

Missaoutrch' betchak

fahatsiarouvan/vouan-dàlan

zavatra vit amin tandjouk

arouna

samboukéli

fiarakéli

lambà/lambahouani

vatousou



Une halte gourmande au
cœur du quartier
des affaires



La haute gastronomie
et son ambiance feutrée



Détente, bien-être
& gourmandise



Quand saveur rime
avec convivialité



*Expérimentez
4 perceptions gustatives uniques,
au cœur de la ville des milles.*



hello
DESIGN 2017

LE KAWA

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

CANELA

Antsahavola - Antananarivo
MADAGASCAR
Tél. : +261 32 03 060 05

HENNESSY CAFÉ

Ex-DHL Ivandry - Antananarivo
MADAGASCAR
Tél. : +261 34 14 420 89

LE TERRACE

Villa Pradon Antanimena - Antananarivo
MADAGASCAR
Tél. : +261 34 11 043 56

**LE RÊVE AMÉRICAIN DE LA
ROUTE 66 A ENFIN DÉBARQUÉ
À MADAGASCAR !**

**THE AMERICAN DREAM,
ROUTE 66 HAS FINALLY
LANDED IN MADAGASCAR!**



Il est aujourd'hui possible de louer une moto de la célèbre marque américaine « Harley Davidson » dans la capitale. Se concocter une aventure unique, « un Ride » en solitaire ou entre amis, pour une journée, une semaine ou plus, avec HD Madagascar Riders...

Une équipe de passionnés mettra tout en œuvre pour que votre escapade se passe dans les meilleures conditions. Une machine adaptée à votre style, votre gabarit et votre budget (de 750 cm³ à plus de 1500 cm³), la possibilité

d'accompagnement durant votre trip avec un véhicule d'assistance avec remorque. Nous proposons selon votre périple et pour votre sécurité, une assistance rapatriement médicale et un positionnement GPS en temps réel.

Des circuits guidés seront également organisés périodiquement, étalés sur 1 à 2 semaines, destinés aux motards passionnés, désireux de découvrir les paysages originaux de la Grande Ile, mais aussi de partager des expériences ... c'est ça l'esprit HD Madagascar Riders !

It is now possible to rent a motorcycle from the famous American brand "Harley Davidson" in the capital. Create a unique adventure by riding alone or with friends, for a day, a week or more, with HD Madagascar Riders...

A team of enthusiasts will do everything to make your escapade happen in the best conditions. A machine adapted to your style, your template and your budget (from 750 cm³ to more than 1500 cm³). There is also the possibility

of accompanying you during your trip with an assistance vehicle with a trailer. We offer medical repatriation assistance and real-time GPS positioning depending on your journey and your safety.

Guided tours will also be organized periodically, spread out over one to two weeks. This adventure is intended for passionate motorcyclists, eager to discover the original landscapes of the Big Island, whilst sharing experiences ... that is the spirit HD Madagascar Riders!

☎ 032 29 292 01 - ✉ harleymada@gmail.com

f HDMadaRiders



Photos : Serge Marizy / Zone Australe

SERGE MARIZY

UN HOMME DE VOYAGE

Depuis l'an 2000, Serge Marizy nous fait découvrir la beauté de l'océan Indien par ses îles et ses plages paradisiaques. Son émission Zone Australe sur Antenne Réunion a été couronnée de succès. Depuis le tourisme des îles vanilles a connu une nette amélioration.

Ancien de la police, Serge Marizy était prédestiné à faire des vidéos. Il découvre la photo à l'âge de six ans, et en fait sa passion. Devenu maître-nageur de la CRS à la Réunion. Sa rencontre avec Jacques Barre sera déterminante, il y découvre le documentaire culturel. Les thèmes seront basés sur la Réunion et les îles de l'océan indien.

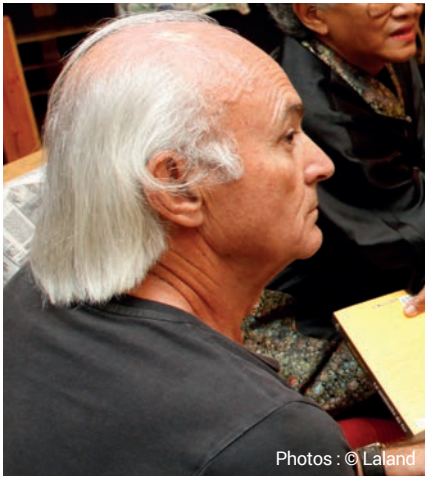
En 2000, Antenne Réunion lui propose de diffuser ses films avec Jacques Barre. Ses documentaires l'emmenent en Afrique et partout dans le monde. Des images qui font rêver, l'émission a été un levier pour le tourisme dans l'océan indien. 16 ans plus tard, l'émission Zone Australe est orientée en Télévision Contemplative déjà programmé sur Télé Kréol et la télé des îles vanilles.

A MAN OF TRAVEL

Since the year 2000, Serge Marizy encouraged us to discover the beauty of the Indian Ocean with its islands and paradisiac beaches. His program Zone Austral on Antenne Réunion was a success. Since then, the tourism on the vanilla islands has experienced a clear improvement.

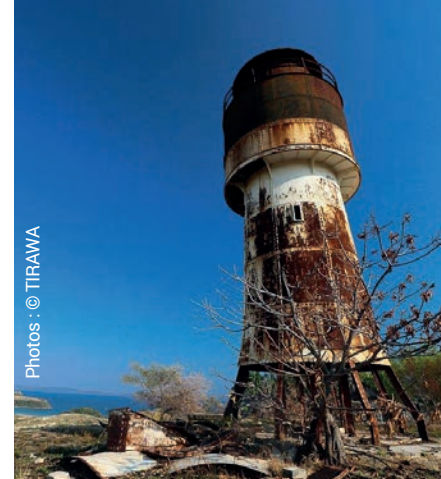
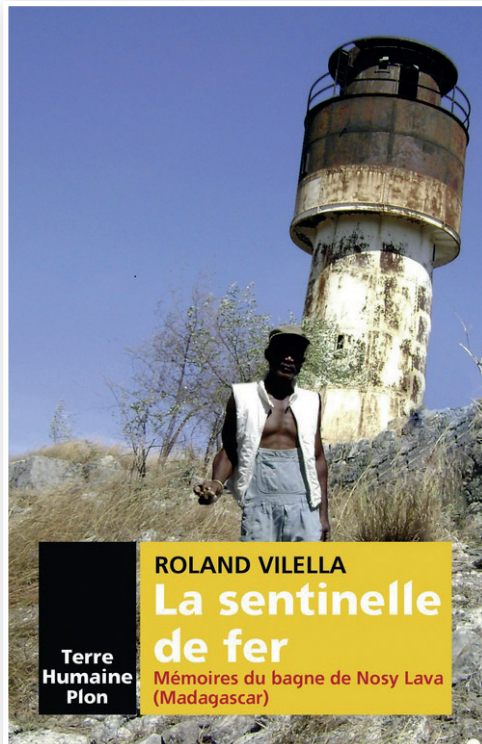
A former policeman, Serge Marizy was predestined to make videos. He discovers photos at the age of six and made it his passion. He became a swimmer of the CRS in Reunion. His meeting with Jacques Barre will be decisive, he discovers the cultural documentary. The themes will be based on Reunion Island and the Indian Ocean.

In 2000, Antenne Reunion offered to broadcast his films with Jacques Barre. His documentaries take him to Africa and all over the world. With images that make you dream, the show has been a lever for tourism in the Indian ocean. Years later, the program Zone Austral is directed in Television Contemplative already programmed on Télé Kreol and the TV of the vanilla islands.



Photos : © Laland

Recueillis par l'auteur, Roland Vilella, navigateur et aventurier qui sillonne nos eaux depuis des années.



Photos : © TIRAWA

Collected by the author, Roland Vilella, navigator and adventurer who travelled our waters for years.

Le livre « La sentinelle de Fer » obtient le « Prix du réel » à Paris

Dans notre édition d'avril, nous avons présenté le livre « La sentinelle de fer » publié dans la collection « Terre humaine » ed. Plon. Cet ouvrage vient d'être primé à Paris le 13 juin où il a obtenu le « Prix du réel »

Cahier de témoignages des bagnards de l'île de Nosy Lava, il raconte les événements les plus importants de cette terrible prison. Recueillis par l'auteur, Roland Vilella, navigateur et aventurier qui sillonne nos eaux depuis des années, ces voix, jamais entendues, portent jusqu'à nous la parole de ces hommes perdus assassinés par leurs propres gardes.

Livre événement à Madagascar - toute la presse malgache en a parlé- il ne peut qu'intéresser ceux qui visitent notre pays, car le bagne, construit voilà plus d'1 siècle, épouse au plus près les événements du pays et fait partie de son histoire. Le livre est disponible à la librairie « Lectures et loisirs » Water Front à Tana et dans les grands hôtels.

The book « la sentinelle de fer » wins the « Prix du réel » award in Paris

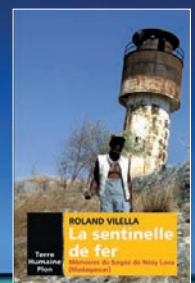
In our April edition, we presented the book, 'La sentinelle de Fer,' published in the collection "Terre humaine" ed. Plon. This book has just been awarded the Prix du Reel award in Paris, on June 13th.

The book incorporates testimonies from the convicts of the Nosy Lava Island, where it tells the most important events of this terrible prison. Collected by the author, Roland Vilella a navigator and adventurer who travelled our waters for years, these voices have never been heard before and carry the word of the lost men assassinated by their own guards.

The events depicted in this book, which occurred in Madagascar have been spoken about in all of the Malagasy press. It should be of great interest to those who visit our country because the penal colony, built more than a century ago, is recent in our country and forms part of its history. The book is available at the Tana Water Front, "Lectures et loisirs" bookstore and in major hotels.

Le livre événement à Madagascar. Recueil de témoignages des bagnards de l'île de Nosy Lava, il raconte les faits les plus marquants d'un bagne qui épouse étroitement l'histoire du pays. À lire absolument.

Disponible à la librairie *Lecture et loisirs* Waterfront à Antananarivo et dans les grands hôtels.



Suzy's
Corner
ANTANANARIVO



Suzy's Corner

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com



PATCHWORK CRÉATION

L'art au service de la maison !



Téléphone : (+261) 20 24 239 52
Mobile : (+261) 34 05 046 04
Mail : fiona.morin@gmail.com
Site : www.patchwork-madagascar.com

- Adresse Atelier & Showroom -
Villa SABRINA Lot AD 19
Ankadindravola Ivato
ANTANANARIVO 105 - Madagascar

MAMAN MÉAIS

PRINCESSE MÉAIS



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

VOS PAGES AIR MADAGASCAR



PRÉSENTATION

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

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

Le réseau :

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

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

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

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

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

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

FESTIVAL DES BALEINES 2017



Air Madagascar

CONCILIER CROISSANCE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Rideau sur la troisième édition du Festival des Baleines. Une manifestation culturelle et environnementale haute en couleur et qui a fédéré de nombreux acteurs du tourisme à Madagascar.

La compagnie nationale Air Madagascar a marqué sa présence lors du Festival des Baleines en tant que transporteur national officiel. La compagnie agit pour concilier la croissance, la protection, la préservation de l'environnement et le développement.

CHAR DE LA DIVERSITE

Dès l'ouverture du festival, le Ministre du Tourisme Roland Ratsiraka a constaté l'implication de la compagnie nationale. Il a déclaré que « *c'est important qu'Air Madagascar se fasse une place prépondérante en tant que compagnie aérienne nationale* ». Il a encouragé la compagnie malgache et ses employés à « *poursuivre dans ce sens* ». Air Madagascar a participé activement à toutes les activités inscrites au programme de cette troisième édition du Festival des Baleines, qui prend de plus en plus d'importance et qui est devenu un agenda incontournable dans le milieu touristique de la Grande île et de l'océan Indien. Le « Défilé des chars » a mis en relief les 18 ethnies de la Grande île. Air Madagascar a clos le défilé et a hérité du « char de la diversité ». Pour la compagnie nationale, il était question d'asseoir son identité en tant qu'élément rassembleur et fédérateur. Elle relie les différentes régions de la Grande île et connecte Madagascar au reste du monde. « *En s'associant à l'évènement, la compagnie nationale veut asseoir sa présence sur les scènes locales, régionales et internationales et participer activement à la promotion de la destination Madagascar. Air Madagascar est un levier de développement pour le tourisme* » indique Hery Nirina Rakotomalala, le Directeur Général de la compagnie.

SENSIBILISATION

Air Madagascar a animé une journée dans le cadre du projet « Un enfant, une baleine ». Le programme est essentiellement axé sur le volet sensibilisation afin de faire prendre conscience aux enfants des impacts négatifs de certains comportements et, de ce fait, les amener à les modifier ou engager les autres à les modifier. Dans le même registre de la sensibilisation, la « classe verte » a permis de concrétiser l'engagement d'Air Madagascar en tant que compagnie nationale verte et responsable. Cette activité a contribué à donner du sens aux apprentissages en favorisant le contact avec la nature. La compagnie a également apporté des appuis logistiques et matériels lors du tournoi de beach soccer, une compétition sportive placée sous les bons auspices du « fair-play ». Cette année encore, Julien Lepers, le célèbre animateur télé, a parrainé le Festival des Baleines. Il a participé aux diverses festivités. Durant son séjour, il a affiché sa confiance à Air Madagascar.

CONSERVATION

L'un des objectifs primordiaux du Festival des Baleines est de sensibiliser à la protection et à la conservation de ces mammifères. En hiver, elles migrent vers les eaux chaudes pour s'accoupler et mettre bas. C'est à ce moment-là qu'on les retrouve dans les eaux protégées du canal de Sainte Marie. Les safaris baleines ou observations des baleines permettent d'apprécier le spectacle tout en étant accompagné par des spécialistes. Cétamada, l'un des initiateurs du Festival, promeut le respect des règles fondamentales de bonne conduite afin de les observer sans les déranger. Air Madagascar a donné l'opportunité à ses employés de faire des safaris baleines tout en s'imprégnant des bonnes conduites à tenir.

LE FESTIVAL RACONTÉ

JULIEN LEPERS

Parrain du Festival des Baleines
« Vive Air Madagascar »

“ Ce n'est pas un voyage, c'est un plaisir, c'est quelque chose de vraiment hors du temps et assez exceptionnel que je viens de vivre grâce à Sainte Marie et à Air Madagascar. Le personnel s'est très bien occupé de moi. J'ai vécu un moment fantastique. Il y a eu une très bonne idée cette année : le fameux « Char de la diversité » qui a clôturé le défilé. Le « Char de la diversité » a mis en avant tous les représentants de toutes les ethnies. C'est une très bonne idée. Et cela prouve simplement, et c'est en même temps une belle référence, le fait qu'on peut habiter ensemble en s'entendant le mieux possible. C'est exactement ce qui se passe à Sainte Marie. Donc, Vive le « Char de la diversité », « Vive la diversité » et « Vive Air Madagascar ».



La Compagnie a offert 3 séjours pour 2 personnes à son personnel pour vivre le Festival des Baleines à Sainte-Marie. L'une des heureux gagnants tirés au sort raconte :

LALAINA RAJAONISAONA

Direction Commerciale – Air Madagascar

« Magique »

“ C'était une grande opportunité et une chance pour moi d'avoir assisté au Festival des Baleines. Nous sommes restés 4 jours au magnifique hôtel La Crique. Le dimanche, on a participé au défilé d'ouverture, lequel a été clôturé par un char Air Madagascar tout aux couleurs de la compagnie. C'était un moment fort sympathique qu'on a vécu avec nos collègues de Sainte-Marie et leurs familles. Le point fort en émotion aussi qu'on retiendra de ce défilé, c'est lorsque le char MD était juste devant le podium quand a retenti l'hymne national. Une symbolique très forte pour la compagnie aérienne nationale ! Nous n'oublierons jamais aussi le safari baleine, encadré par la très professionnelle équipe de Cétamada. C'était impressionnant ! En 2h de safari, nous avons eu la chance de voir un groupe de 3 à 5 baleines. Le moment a été magique comme tout le séjour d'ailleurs !





AIR MADAGASCAR S'ENGAGE



UN ENFANT, UNE BALEINE

AIR MADAGASCAR
acteur engagé
du tourisme durable

Depuis de nombreuses années, Air Madagascar œuvre en faveur du tourisme durable et responsable grâce à des partenariats au travers de projets sociaux, humanitaires de préservation de la nature et par ses actions de « compensation carbone ».

HAVRE DE PAIX

Cette année, elle marque sa présence dans le cadre du Festival des Baleines. Preuve de son engagement en faveur de l'environnement et de la protection de la biodiversité.

L'utilisation rationnelle des ressources, la protection de l'environnement et les changements climatiques sont au cœur des préoccupations. Madagascar est richement dotée de ressources fauniques et floristiques. La situation privilégiée d'une de ses nombreuses îles, Sainte Marie, en fait un havre de paix et un lieu de reproduction idéal pour les baleines.

DESTINATION AUTHENTIQUE

Durant sa troisième édition, le Festival des Baleines a été une occasion unique de fêter ces mammifères marins qui migrent chaque année vers les eaux chaudes et peu profondes au cœur du sanctuaire de l'océan Indien. Et c'est surtout une occasion de rappeler que leurs habitats sont précaires. Pour la compagnie nationale, l'enjeu est de permettre aux générations futures de s'envoler vers la Grande île – une destination authentique et préservée – où le profit se marie avec la protection des ressources naturelles. Dans le cadre du Festival des Baleines, Air Madagascar a voulu impliquer les enfants pour devenir des relais dans les actions de préservation. Ils symbolisent aussi bien le présent que le futur. C'est dans ce sens que la compagnie a activement pris part et soutenu le projet « Un enfant, une baleine », qui s'est déroulé du lundi 10 au vendredi 14 juillet. Le programme est essentiellement axé sur le volet sensibilisation afin de faire prendre conscience aux enfants des impacts négatifs de certains comportements et, de ce fait, les amener à les modifier ou engager les autres à les modifier.

SENSIBILISATION

Une centaine d'écoliers seront sensibilisés à travers des programmes ludo-éducatifs : découverte de l'histoire de l'île au Musée de l'Îlot Madame, des séances de projection, des débats, des partages, etc. Lors de sa journée avec les enfants, la compagnie nationale a partagé ses visions. Les enfants ont été particulièrement intéressés et appliqués par ces partages et ces découvertes. Air Madagascar a offert des « goodies » à l'issue d'un petit concours organisé sur les acquis de la journée de sensibilisation. A la fin de la semaine, l'immense fresque murale au cœur du centre-ville d'Ambodifotatra marquera les apports de chaque enfant. Elle sera également un outil de sensibilisation et de rappel sur la fragilité de l'écosystème et l'importance de sa protection.





FESTIVAL DES BALEINES 2017

OFFENSIVE DE CHARME D'AIR MADAGASCAR

Air Madagascar a profité de cet événement majeur du tourisme pour présenter ses meilleures offres à destination des nationaux, résidents et des touristes de passage comme EasyPass et ses 50% de réduction sur le réseau intérieur en continuité d'un vol long-courrier, ou les réductions accordées aux familles voyageant ensemble.

Zoom sur

LE FESTIVAL DES BALEINES

Le Festival des Baleines est un événement majeur qui allie promotion touristique, développement durable et implication communautaire.

La protection de ces mammifères et de leurs habitats est aujourd'hui au cœur des préoccupations. D'où l'engagement de la compagnie nationale, Air Madagascar, à accompagner cet événement initié par l'association Cetamada, une association de droit malgache pour la protection des mammifères marins et leur habitat, l'Office du Tourisme de Sainte Marie (OTSM) et soutenu par le ministère du tourisme de Madagascar.

En plus de divers accompagnements, Air Madagascar tient un stand durant la durée des festivités. Elle participe activement à toutes les activités et les festivités autour du festival : organisation, parrainages, festivités. Le défilé des chars, qui consiste à représenter les 18 ethnies malgaches par des chars, a été clôturé par celui d'Air Madagascar avec ses employés à bord.





EN IMAGES

Air Madagascar grand partenaire du tournoi de beach soccer



Les gagnants du séjour à Sainte-Marie rencontrent les baleines



La ville aux couleurs de la compagnie nationale



Le défilé de la diversité



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	www.indrilodgeandasibe.com
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	www.hotelvictoriadiego.com
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	www.villasamantha-diegosuarez.com
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	www.pirogue-hotel.com
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	www.ermitagehotel-mantasoa.com
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	www.nosybehotel.com
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	www.nosysaba.mg
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	www.isalorocklodge.com
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	www.boraha.com
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	www.escapadetulear.com
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	www.hotelvictory.com
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	www.plaisance-tamatave.com
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	www.sharonhotel.mg
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	www.hotelbrajas.com
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	www.hotel-antananarivo.com
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	www.lokanga-hotel.mg
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	www.radama-hotel.com
ANTANANARIVO	RELAIS DES PLATEAUX	***	020 22 441 18 / 032 05 678 93	www.relais-des-plateaux.com
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	www.tana-madagascar-madagascar.com
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	www.tana-jacaranda.com
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	www.hotel-whitepalace.com
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	www.tsaraguest.com
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	www.sofitran-sa.com

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

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



020 22 510 00

www.airmadagascar.com



Air Madagascar



OFFRE EASY PASS

Prolongez la magie
avec **30% ou 50%**
de réduction sur le
Réseau Intérieur.

- Basé sur le tarif hors-taxe.
- Offre destinée aux détenteurs de billets internationaux Air Madagascar en Aller / Retour.
- Réduction non-applicable sur le vol Tuléar / Antananarivo.



Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



020 22 510 00

www.airmadagascar.com



Air Madagascar



CONTACT AIR MADAGASCAR



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

Antananarivo

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

Call Center : 020 22 510 00 / 034 02 222 47 / 032 07 222 23
callcenter@airmadagascar.com
callcenter.md@airmadagascar.com

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

La City Ivandry : 020 22 510 00
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 / 032 07 222 18
reservationfret@airmadagascar.com

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

Représentations à Madagascar

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 032 05 222 06 / 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

Nosy Be : 020 86 612 18 / 020 86 613 57 / 032 05 222 51
nosssmd@airmadagascar.com

Tolagnaro : 020 92 211 22 / 032 05 222 80 / 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
tmmssmd@airmadagascar.com

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

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

CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

De 8h à 18:00 (Heure France)

CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 08 92 68 00 14 (0.306€/mn/ttc)

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

Lundi à Jeudi: 08h15 à 12h15 // 13h30 à 17h00

Vendredi: 08h15 à 12h15 // 13h30 à 16h00

AGENCE PARIS

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

Email: agence@airmadagascar.fr

Aéroport: escale@airmadagascar.fr

Horaires:

9h à 17h, du lundi au jeudi

9h à 16h le vendredi

AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : agence.marseille@airmadagascar.com

Horaires :

Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

Tous nos contacts sur www.airmadagascar.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

Où nous trouver ?

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





Photo © : JGV - Johanne Gaétan Vincent

Vivez 430 km de bonheur le temps
d'une croisière sur le

Canal des



Pour vous qui aimez les vacances hors des sentiers battus, nous vous emmenons faire une croisière sur le Canal des Pangalanes le long des côtes Est et Sud-est de Madagascar. Du pays Betsimisaraka à Tamatave jusqu'à Mananjary, au royaume des Antambahoaka, votre séjour dans la Grande île sera fait de rencontres et de découverte.



For those of you who love off-the-beaten holidays, we take you on a cruise on the Pangalanes Canal along the eastern and southeastern coasts of Madagascar. From Betsimisaraka country to Tamatave to Mananjary, in the Antambahoaka kingdom, your stay in the Big Island will be made of encounters and discovery.

Experience 430 km of happiness
during a cruise on the

Pangalanes

Une combinaison de lacs et de fleuves

Le Canal des Pangalanes est une voie fluviale longue de 650 km reliant Tamatave à Farafangana. Le Général Joseph Gallieni a ordonné la construction d'une voie navigable longeant la côte orientale de Madagascar. Le Canal n'est séparé de la mer que par des petits bouts de terre ou une forêt de quelques centaines de mètres de largeur.

A partir de 1896 et sur plusieurs années, des milliers de travailleurs ont été mis à contribution pour creuser le canal. Les travaux ont commencé à Tamatave. Le chantier a coûté la vie à de nombreux ouvriers. Ainsi, des lacs, rivières ou des cours d'eau et des lagunes ont été reliés entre eux pour former ce canal artificiel.

A combination of lakes and rivers

The Canal des Pangalanes is a 650 km long waterway linking Tamatave to Farafangana. General Joseph Gallieni ordered the construction of a waterway along the eastern coast of Madagascar. The Canal is separated from the sea only by small pieces of land or a forest a few hundred meters wide.

Beginning in 1896 and over several years, thousands of workers were involved in digging the canal. Work began in Tamatave. The worksite cost the lives of many workers. Thus, lakes, rivers or streams and lagoons have been interconnected to form this artificial channel.



Photo © : SERGE MARIZY

Naviguez sur la route des épices

La vocation première du Canal des Pangalanes était de faciliter l'acheminement des produits de rente : café, girofle, poivre ... depuis les villages de la côte Est et Sud-est de la Grande île vers Tamatave. Vous naviguerez sur la route des épices. Vous effectuerez plusieurs escales pour pénétrer à l'intérieur de la dense végétation de l'Est. C'est la meilleure façon pour vous de découvrir les richesses des régions de cette partie de l'île. n transfert en voiture s'avère nécessaire entre ces deux villes.

Votre croisière reliera Tamatave à Mananjary (ou en sens inverse). La partie entre Mananjary-Manakara - confrontée à un problème d'ensablement n'est pas navigable. De même, le tronçon entre Vatomandry et Mahanoro n'est pas accessible non plus. Un transfert en voiture s'avère nécessaire entre ces deux villes.



Photo © : JGV - Johanne Gaëtan Vincent

Surf to the Spice Route

The main aim of the Canal des Pangalanes was to facilitate the delivery of cash crops: coffee, cloves, pepper ... from the villages on the East and South-East shores of the Big Island to Tamatave. You will sail along the spice route. You will make several stops to penetrate inside the dense vegetation of the East. This is the best way for you to discover the riches of the regions of this part of the island.

Your cruise will link Tamatave to Mananjary (or the opposite direction). The part between Mananjary-Manakara - confronted with a problem of silting up is not navigable. Similarly, the stretch between Vatomandry and Mahanoro is not accessible either. A transfer by car is necessary between these two cities.



Photo © : SERGE MARIZY

Visitez les villages côtiers de Tamatave

En quittant Tamatave, vous passerez par des villages typiquement Betsimisaraka. Vous pouvez faire une petite escale à Tapakala, à Ambavarano, à Ivondro, ou à Andranokoditra. Le Parc Ivoloïna mérite aussi votre visite. De nombreuses espèces de lémuriens vous y attendent.

Ankanin'ny Nofy ou « Nid de rêve » est un site absolument à visiter. Dans cet endroit très calme, la nature vous dévoilera toute sa splendeur. La réserve privée du Palmarium avec ses palmiers endémiques, constitue le principal attrait de ce bout de paradis.

Les sites paradisiaques défilent le long de votre chemin. Manambato et Ambila Lemaitso sont des haltes obligatoires. Vous passerez par l'ancien port d'Andevoranto ; cette commune est étroitement liée au commerce d'esclaves. Vous arrivez à la station balnéaire de Vatomandry. De là vous irez à Mahanoro en voiture puis vous poursuivrez votre croisière sur le Canal des Pangalanes.

Visit the coastal villages of Tamatave

Leaving Tamatave, you will pass through villages typically Betsimisaraka. You can make a short stop at Tapakala, Ambavarano, Ivondro, or Andranokoditra. The Ivoloïna Park is also worth a visit. Many species of lemurs await you there.

Ankanin'ny Nofy or "Nest of Dreams" is an absolutely worth visiting site. In this very quiet place, nature will reveal all its splendor. The Palmarium's private reserve with its endemic palms is the main attraction of this piece of paradise.

Heavenly sites will scroll along your way. Manambato and Ambila Lemaitso are obligatory stopovers. You will pass by the ancient port of Andevoranto; this commune is closely linked to the slave trade. You arrive at the seaside resort of Vatomandry. From there you will go to Mahanoro by car and then continue your cruise on the Canal des Pangalanes.

Découvrez l'«île aux lémuriens» ou Nosy Varika

Votre passage à Analampotsy - réputée pour ses trois lacs aux caïmans - indique vous n'êtes plus qu'à 15 km de Nosy Varika ou l'«île aux lémuriens», habitée toujours par les Betsimisaraka. Ce village couvert de forêt primaire peuplé de lémuriens.

Consacrez un moment pour vous rendre à la rivière Sakaleona si vous aimez l'aventure. Vous tomberez au pied de la plus grande cascade de Madagascar.



Photo © : SERGE MARIZY



Photo © : SERGE MARIZY

Discover the "island of the lemurs" or Nosy Varika

Your visit to Analampotsy - famous for its three caiman lakes - indicates that you are only 15 km from Nosy Varika or the "island of the lemurs", still inhabited by the Betsimisaraka. This village covered with primary forest populated by lemurs.

Spend a while to get to the Sakaleona River if you love adventure. You will fall at the foot of the largest waterfall in Madagascar.



Photo © : SERGE MARIZY

Meet the Vato Sarilambo of Ambohitsara

You will reach Ambohitsara, a small coastal village about 60 km from your final destination. You will see in this village a strange statue called "Vato Sarilambo" (stone boar) or "Vato milahatra omby" (stone resembling a zebu); because of its resemblance to a zebu. Some also call this monument "Vato Masina" (sacrosanct stone). The Europeans call it the "Elephant of Stone" because this statue has a trunk and defenses (currently broken).

A legend tells that "the stone elephant" was brought back from Mecca by the Sea. Some sources claim that it was carved in the chloritoschist quarries of Madagascar and then transported to Ambohitsara.

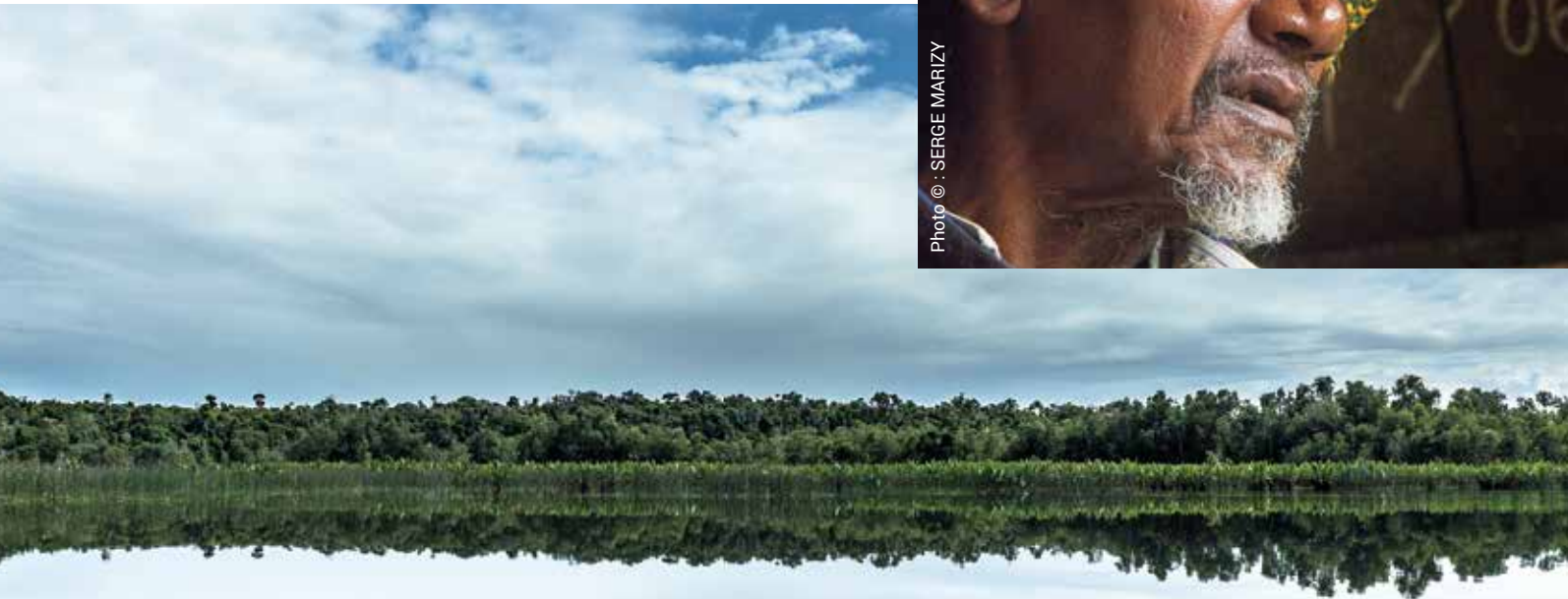
Rencontrez le Vato Sarilambo d'Ambohitsara

Vous atteindrez Ambohitsara, un petit village côtier se trouvant à environ 60 km de votre destination finale. Vous verrez dans ce village une étrange statue appelée « Vato Sarilambo » (sanglier en pierre) ou « Vato milahatra omby » (pierre qui ressemble à un zébu) ; du fait de sa ressemblance à un zébu. Certains qualifient aussi ce monument « Vato Masina » (pierre sacro-sainte). Les Européens lui attribuent le nom de « Eléphant de pierre » parce que cette statue dispose d'une trompe et des défenses (actuellement cassées).

Une légende raconte que « l'éléphant de pierre » fut ramené de la Mecque par la Mer. Certaines sources affirment qu'elle a été sculptée dans les carrières de chloritoschiste de Madagascar, puis transportée à Ambohitsara.



Photo © : SERGE MARIZY



Débarquez au Lac Mahela

Le Lac Mahela sera votre port de débarquement. Vous y trouverez une ancre qui serait celle du bateau de Jean Laborde ayant échoué dans ses eaux en 1821. L'on raconte que le naufragé a été présenté par le prince de Madagascar Napoléon De Lastelle à la Reine Ranaivalona 1ère. La souveraine en fit son amant et son architecte.

Allez à la rencontre de la population constituée principalement d'Antambahoaka. Ce peuple a su préserver sa culture et ses traditions. Les enfants nés jumeaux n'ont pas leur place dans cette société. Les parents donnant naissance à des jumeaux doivent se séparer d'au moins des bébés.

Get off at Lake Mahela

Lake Mahela will be your port of disembarkation. There you will find an anchor that would be that of the boat of Jean Laborde having failed in its waters in 1821. It is said that the castaway was presented by the Prince of Madagascar Napoleon De Lastelle to the Queen Ranaivalona 1st. The sovereign made him her lover and her architect.

Go to meet the population consisting mainly of Antambahoaka. This people has preserved its culture and traditions. Children born twins have no place in this society. Parents giving birth to twins must separate from at least babies.

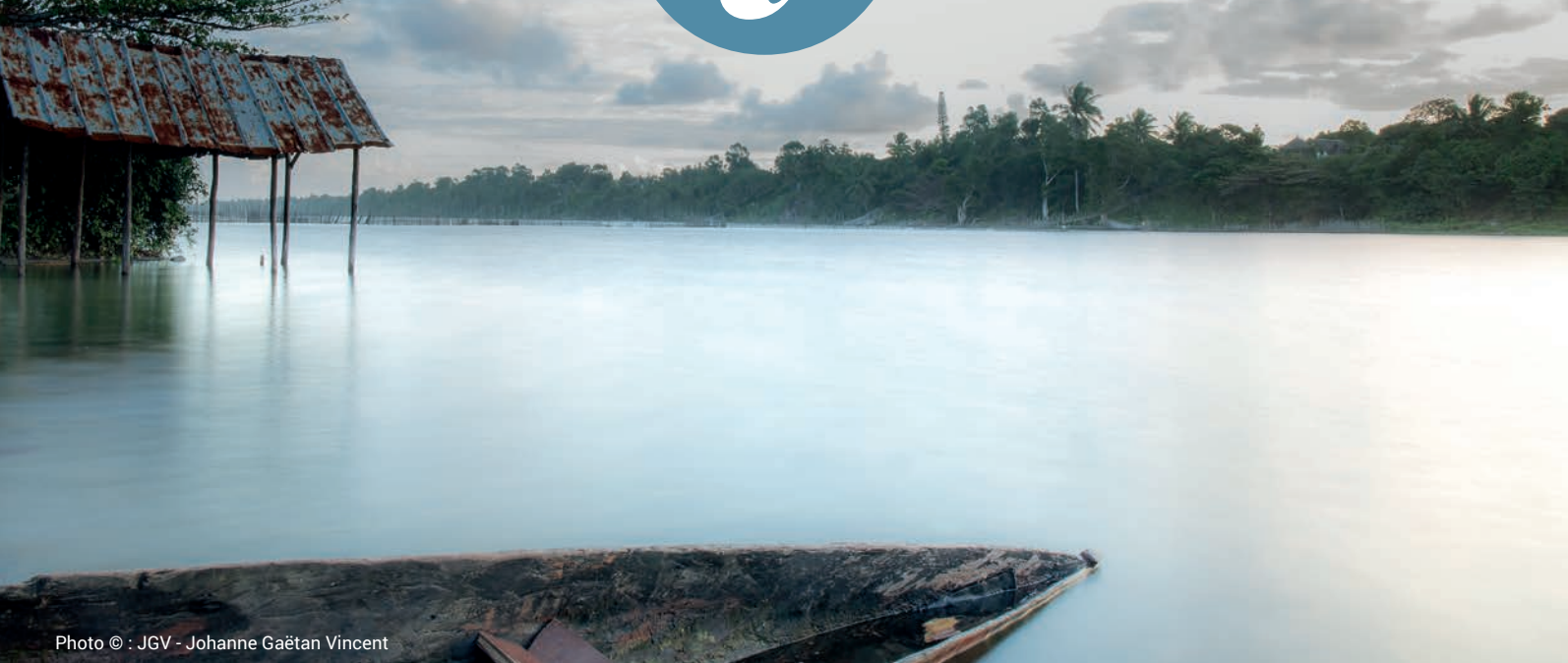


Photo © : JGV - Johanne Gaëtan Vincent



Quand y aller? / When to go?

Le climat sur la partie orientale de Madagascar est caractérisé par une forte pluviométrie même en période sèche. Il est plus agréable de voyager le long de la côte Est entre le mois de juin et celui de novembre.

The climate on the eastern part of Madagascar is characterized by high rainfall even during dry periods. It is more pleasant to travel along the East Coast between June and November.



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

Si vous embarquez à Tamatave. Vous pouvez y aller en voiture depuis Antananarivo. Prendre un vol régulier reste aussi une option.

If you embark Tamatave. You can go by car from Antananarivo. Taking a regular flight is also an option.



Où se loger? / Where to stay?

Comme votre croisière peut prendre quelques jours, vous dormirez dans la plupart des cas dans des lodges ou en bivouac. Le bateau comme La Reine Tina, assurant votre voyage entre Tamatave et Mahanoro- dispose de cabines aménagées pour les clients. Sur Tamatave, les bons hôtels sont nombreux. Nous citerons entre autres, L'hôtel H1, le Sharon Hôtel, l'Hôtel Calypsoa Hôtel & SPA, L'Hôtel Azura Resort Golf & Spa à Foulpointe. Lors de votre séjour à Mananjary, vous choisirez entre l'Hôtel Vahiny Lodge ou l'Hôtel Le Patio ou encore le Jardin de Mer.



Où manger? / Where to eat?

En croisière, vous mangerez à bord de votre bateau. Vous déjeunerez aussi dans les structures aménagées dans vos lieux escales.

In cruise, you will eat aboard your boat. You will also have lunch in the structures arranged in your stopovers.



Que voir? / What to see?

Profitez de vos moments pour découvrir les richesses des régions Est et Sud-Est. Foulpointe et Mahambo sont des sites que nous vous recommandons sur Tamatave. Vous pouvez poursuivre votre balade découverte en prenant le taxi-brousse pour Manakara.

Take advantage of your time to discover the wealth of the East and South-East regions. Foulpointe and Mahambo are sites that we recommend on Tamatave. You can continue your discovery ride by taking the taxi-bush to Manakara.

Aventurez-vous sur

l'île aux Prunes

Localisée à 17 km au large de Toamasina, soit à 45 minutes en bateau, l'île aux prunes longue de 2 km et large de 400 mètres est un endroit idéal pour les vacanciers avides de nature et d'aventure.

Venture onto

Plum Island

Located 17 km off Toamasina, 45 minutes by boat, the plum island, 2 km long and 400 meters wide, is an ideal place for nature and adventure seekers.





L'île aux prunes appelée aussi les « Alagnagna », qui signifie plage, est le site qui abrite le plus haut phare d'Afrique culminant à 66 mètres, construit en 1931. Pour profiter d'une superbe vue de la côte Est malgache et sur l'Océan Indien, monter les escaliers en colimaçon du phare et atteignez des sommets.

Les merveilles de l'île sont innombrables sur terre comme sur mer. En surface, l'île est couverte de forêt dense et abrite quelques espèces rares. Vous y observerez des chauves-souris (Pteropus Rufus) endémiques appelées roussettes, ces créatures sont également appelées renards volants.

Amateurs ou professionnels de la plongée, partez en exploration dans le fond marin pour apprécier la beauté des paysages de récifs coralliens. Cet écosystème constitue un sanctuaire pour la faune aquatique. Vous pouvez aussi faire du snorkeling en toute sécurité parce que le site est protégé par une barrière de corail.

The plum Island, also known as the "Alagnagna Islands", which means the beach, is the site that is home to the highest lighthouse in Africa at 66 meters, built in 1931. To enjoy a superb view of the Malagasy east coast and On the Indian Ocean, ascend the spiral staircases of the lighthouse and reach its peaks.

The wonders of the island are countless on land and sea. On the surface, the island is covered with dense forest and shelters some rare species. You will observe bats (Pteropus Rufus) called endemic bats, these creatures are also called flying foxes.

Diving amateur or professional, go in exploration in the seabed to appreciate the beauty of the landscapes of coral reefs. This ecosystem is a sanctuary for aquatic fauna. You can also snorkel safely because the site is protected by a coral reef.

Les merveilles de l'île sont innombrables sur terre comme sur mer.

The wonders of the island are countless on land and sea.





Photo © : www.lambahoany.org



Quand y aller? / When to go?

De type tropical, le climat à Tamatave se caractérise par des précipitations significatives (3246 mm de moyenne annuelle), même pendant les périodes sèches. La température moyenne s'élève à 24°C. Les conditions climatiques sont plus favorables pour un séjour entre le mois d'août et le mois de novembre.

The tropical climate in Tamatave is characterized by significant rainfalls (3246 mm of annual average), even during dry periods. The average temperature is 24 ° C. The weather conditions are more favourable for a stay between the month of August and the month of November.



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

Pour votre transfert vers l'île aux prunes. Vous embarquerez du côté du Club Nautique, à côté du Port de Tamatave. Le départ est prévu à 7h et le retour à 15h30. Vous serez accompagné d'un guide.

For your transfer to Plum Island. You will embark on the side of the Club Nautique, next to the Port of Tamatave. Departure is scheduled at 7 am and return at 3:30 pm. You will be accompanied by a guide.



Où se loger? / Where to stay?

A Tamatave, vous n'aurez aucun souci à vous faire côté hébergement. L'hôtel H1, le Sharon Hôtel, l'Hôtel Calypsoa Hôtel & SPA, L'Hôtel Azura Resort Golf & Spa à Foulpointe, disposent de tous les arguments pour rendre votre séjour mémorable.

In Tamatave, you will have no worries about accommodation. Hotel H1, Sharon Hotel, Calypso Hotel & SPA, Hotel Azura Resort Golf & Spa in Foulpointe, have all the arguments to make your stay memorable.



Où manger? / Where to eat?

Durant votre excursion à l'île aux Prunes, vous n'avez d'autre choix que d'emporter des sandwiches et de l'eau. Vous commanderez vos plats favoris une fois à Tamatave. Attendez-vous au Longo Restaurant ou à l'Hôtel Restaurant Labourdonnais. Au restaurant La Véranda Tamatave, les propriétaires feront tout pour assouvir vos envies gourmandes.

During your trip to Plum Island, you have no choice but to bring sandwiches and water. You will order your favourite dishes once in Tamatave. Take a table at the Longo Restaurant or at the Hotel Restaurant Labourdonnais. At La Veranda Tamatave restaurant, the owners will do everything to satisfy your gourmet desires.



Que voir? / What to see?

Pour une balade en pleine nature, le Parc Ivoloïna n'est qu'à quelques kilomètres du centre-ville. Marchez dans les rues tamataviennes et échangez avec la population. Pour acheter vos souvenirs de voyage, rien ne vaut un tour aux marchés de Bazary Kely et de Bazary Be.

For a stroll through nature, the Ivoloïna Park is only a few kilometres away from the city centre. Walk through the Tamatavian streets and exchange with the people. To buy your travel souvenirs, nothing beats tour to the Bazary kely and Bazary Be markets.

Reine Tina

LE CANAL DES PANGALANES MADAGASCAR



DÉCOUVREZ LES RICHESSES DE LA CÔTE OCÉANE SUR LE CANAL DES PANGALANES, EN NAVIGUANT DANS LE PLUS GRAND CONFORT À BORD DE REINE TINA, **L'UNIQUE BATEAU-HÔTEL DU CANAL**

www.reinetina-pangalanes.com | reinetina.pangalanes@gmail.com

INFORMATIONS, CONTACT ET RÉSERVATIONS

 **MADAGASCAR**

AMINA MANSOOR +261 32 027 62 08

 **SUISSE**

ROLAND VAUTHIER + 41 79 637 32 42

SERGE LUY +41 79 409 46 08





Embarquez
pour un safari
baleines à

Embark
on a whale
safari in

Sainte Marie

Entre le mois de juillet et le mois de septembre, les baleines à bosse (*Megaptera novaeangliae*) viennent dans les eaux du Canal de Sainte Marie pour se reproduire ou pour mettre bas. Le temps d'une sortie en mer, vous aurez l'occasion d'observer ces créatures fascinantes.



Between July and September, humpback whales (*Megaptera novaeangliae*) come to the waters of the Canal of Sainte Marie to breed or to give birth. During a sea trip, you will have the opportunity to observe these fascinating creatures.

Les baleines à bosse ou « Trozona » sont vénérées par la population de Sainte Marie. A l'occasion de la venue de ces cétacés -considérés sur cette petite île comme des « Zagnaharibe », traduit littéralement « Grande divinité »- les Saint-Mariens organisent une grande fête en signe de respect et aussi pour demander la faveur des « dieux ».

Trois mois durant, les baleines à bosse sont les grandes vedettes au large des côtes de Sainte Marie. Vous irez défier les vagues pour vivre quelques heures de bonheur. Malgré leur imposante taille (15 à 20 mètres de longueur pour une masse d'au moins 40 tonnes), ces créatures vous offriront un spectacle que vous ne serez pas prêt d'oublier. Acrobaties, coups de nageoire, ballet aquatique, danse nuptiale, vous aurez droit à tout. Les baleineaux constituent à eux seuls de véritables attractions lorsque ceux-ci jouent avec leur mère.

Pour votre safari, renseignez-vous auprès de votre hôtel. Certains établissements organisent tous les jours des sorties en mer. Notez que l'association Cetamada, œuvrant pour la préservation des baleines à bosse dans les eaux de Sainte Marie, sensibilise les visiteurs sur les codes de bonne conduite pour l'observation de cette espèce.



All photos © : SERGE MARIZY

The humpback whales or "Trozona" are venerated by the population of Sainte Marie. On the occasion of the arrival of these cetaceans -considered on this small island as "Zagnaharibe", translated literally "Great deity", locals organize a great feast as a sign of respect and also to ask for the favor of "gods".

For three months, humpback whales are the biggest stars off the shores of Sainte Marie. You will defy waves to live a few hours of happiness. Despite their imposing size (15 to 20 meters in length for a mass of at least 40 tons), these creatures will offer you a spectacle that you will not be ready to forget. Acrobatics, flippers, aquatic ballet, bridal dance, you will get everything. The calves themselves are real attractions when they play with their mother.

For your safari, inquire at your hotel. Some establishments organize daily outings at sea. Note that "Cetamada association", which works to preserve humpback whales in the waters of Sainte Marie, makes visitors aware of the codes of good behavior for the observation of this species.



Photo © : SERGE MARIZY



Quand y aller? / When to go?

Sur l'île Sainte Marie, la température reste agréable à longueur d'année- variant entre 22°C et 28°C. Les précipitations sont importantes durant la saison pluvieuse. Pour vos vacances, choisissez la période allant de juillet à octobre. Les baleines batifolent dans les eaux du Canal de Sainte Marie durant cette période.

On Sainte Marie Island, the temperature remains pleasant throughout the year, varying between 22°C and 28°C. Precipitation is high during the rainy season. For your holidays, choose the period from July to October. The whales frolic in the waters of the Canal de Sainte Marie during this period.



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

Sainte Marie est connectée avec Antananarivo ou encore Tamatave par des vols réguliers. Vous avez aussi la possibilité de faire le voyage Tanà-Mahambo ou Tanà-Soanierana Ivongo en voiture avant de prendre le bateau pour Sainte Marie.

Sainte Marie is connected with Antananarivo or Tamatave by regular flights. You can also take the Tanà-Mahambo or Tanà-Soanierana Ivongo trip by car before taking the boat to Sainte Marie.



Où se loger? / Where to stay?

Sur l'île Sainte Marie, vous n'aurez aucun souci à vous faire pour votre hébergement. Descendez à l'Hôtel Soanambo ou Chambre d'hôtes EcoLodge Le Ravoraha. Les Hôtels Riake Resort & Villa, Boraha Village, Adonys Eden Lodge, Idylle Beach, Masoandro Lodge, Princesse Bora Lodge bénéficient aussi d'une bonne réputation. Passez vos nuits à l'Hôtel La Crique à Lokinty si vous préférez les endroits très calmes.



Où manger? / Where to eat?

Pour satisfaire vos désirs gourmands, commandez vos repas à votre hôtel. Le chef du restaurant La Cambusa saura également taquiner vos papilles.

To satisfy your gourmet desires, order your meals at your hotel. The chef of the restaurant La Cambusa will also be able to tease your taste buds.



Que voir? / What to see?

Après votre safari baleines, poursuivez votre navigation jusqu'à l'île aux sables. Le site abrite les meilleurs spots de snorkeling de la région. Louez un quad et allez sillonner les quartiers de la ville pour rencontrer les habitants. Vous pouvez même continuer jusqu'à la forêt d'Ikalalao si vous aimez la nature.

After your whale safari, continue sailing to Sands Island. The site houses the best snorkeling spots in the area. Rent a quad and go to the neighborhoods of the city to meet the locals. You can even continue to the forest of Ikalalao if you love nature.





"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

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

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

Princesse du Lagon

Tuléar-Ifaty 601 - Madagascar

Tél: +261 (0)34 98 88 749

Mobile: +261 (0)34 98 88 749

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

email: info@princessedulagon.com



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

Hôtel Restaurant La Ribaudière

Rue Paul Dussac (à côté Chambre de Commerce)

Analakely Sud Antananarivo Madagascar

Tél : +261 20 24 215 25

M : +261 32 02 411 51

email : laribaudiere@moov.mg

*Lodge Eco-responsable
de 25 chambres haut de gamme.
Vue panoramique sur la forêt primaire.*



Ouverture AVRIL 2018



MANTADIA LODGE

RAINFOREST - ANDASIBE



Laissez-vous
impressionner par le Parc
national du Tsingy de

Let yourself be
impressed by the
Tsingy National Park of

NamoroKa





Tsingy de Namoroka

All photos © : Madagascar National Parc

Il s'agit de chaos de roches calcaires –datant de l'ère jurassique moyen- façonnées à longueur d'années par le vent et la pluie.

These are chaos of calcareous rocks - dating from the middle Jurassic era - shaped for years by wind and rain.



Pour votre prochain séjour à Majunga, faites un tour dans le Parc National de Namoroka, un endroit magique situé à une cinquantaine de kilomètres de Soalala. Vous serez impressionné par les fascinants paysages dessinés par les Tsingy ou lapiaz dans une région bénite en termes de biodiversité.

En 1996, Namoroka était déjà une Réserve Naturelle Intégrale. Le site a obtenu le statut de Parc National en 2002. Depuis 2001, celui-ci forme un complexe unique avec la Réserve Naturelle baie de Baly. L'endroit est célèbre pour ses sommets plus ou moins acérés appelés Tsingy. Il s'agit de chaos de roches calcaires –datant de l'ère jurassique moyen- façonnées à longueur d'années par le vent et la pluie.

Pour mieux apprécier les Tsingy ainsi que les autres richesses du Parc National de Namoroka, lancez-vous dans l'un des trois circuits proposés par Madagascar National Parks. Les deux premiers itinéraires : Ambovonombly et Antsifotra donnent accès aux sommets calcaires sur lesquels poussent des pachypodiums, une espèce de baobab rare. Sur les flancs de ces montagnes de rochers, vous verrez des passages étroits menant dans des grottes aux stalagmites. Quant au troisième circuit baptisé Mandevy (qui bouillit), il vous conduit notamment à un endroit où vous observerez une eau bouillante de couleur bleue turquoise.

Partout où vous irez dans le Parc Naturel de Namoroka, vous profiterez de la richesse de la biodiversité de la région. Les lémuriens vous tiendront toujours compagnies. Vous aurez aussi l'occasion de photographier les plus beaux spécimens de baobabs.

For your next stay in Majunga, take a tour of the Namoroka National Park, a magical place about fifty kilometers from Soalala. You will be impressed by the fascinating landscapes designed by the Tsingy or lapiaz in a blessed region in terms of biodiversity.

In 1996, Namoroka was already an Integral Nature Reserve. The site was granted the status of National Park in 2002. Since 2001, it forms a unique complex with the Nature Reserve Bie de Baly. The place is famous for its more or less sharp peaks called Tsingy. These are chaos of calcareous rocks - dating from the middle Jurassic era - shaped for years by wind and rain.

To enjoy the Tsingy as well as the other riches of the Namoroka National Park, go to one of the three circuits offered by Madagascar National Parks. The first two routes: Ambovonombly and Antsifotra give access to the limestone peaks on which grow



pachypodiums, a species of rare baobab. On the sides of these mountains of rocks you will see narrow passages leading into stalagmite caves. As for the third circuit called Mandevy (which boils), it takes you to a place where you will observe a boiling water of blue turquoise color.

Wherever you go in the Namoroka Natural Park, you will enjoy the rich biodiversity of the region. The lemurs will always keep you companies. You will also have the opportunity to photograph the most beautiful specimens of baobabs.



Photo © : Madagascar National Parc



Quand y aller? / When to go?

Comme l'ensemble de la région Boeny, Namoroka baigne dans un climat de savane. La température s'élève en moyenne à 27°C. La période située entre le mois de mai et le mois de novembre est propice pour une visite dans le parc.

Like the entire Boeny region, Namoroka is bathed in a savannah climate. The temperature rises on average to 27°C. The period between May and November is conducive to a visit to the park.



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

Depuis Antananarivo, vous prendrez la RN4 jusqu'à Majunga. Empruntez ensuite la RNT19 jusqu'à Bombetoka. Traversez la baie de Bombetoka pour atteindre Katsepy. De là, vous suivrez la route de Soalala sur 150 km. Vous pouvez opter pour un voyage en bateau depuis Majunga pour une durée d'au minimum 6 heures.

From Antananarivo, take the RN4 to Majunga. Then take the RNT19 to Bombetoka. Cross the bay of Bombetoka to reach Katsepy. From here, you will follow the road to Soalala for 150 km. You can opt for a boat trip from Majunga for a minimum of 6 hours.



Où se loger? / Where to stay?

A l'issue de votre visite du Parc National de Namoroka, vous pouvez dormir chez l'habitant. Une fois à Majunga, retrouvez le confort de votre hôtel. Passez vos nuits à l'Hôtel Zahamotel pour profiter du calme en bord de mer. L'Hôtel Antsanitia Resort Hôtel, L'Hôtel Sunny, l'Hôtel Coco Lodge, l'Hôtel du Phare, le Fishign Residence, Les Roches Rouges vous feront passer des nuits revigorantes. Notez que l'Hôtel Anjavy Lodge est la perle de l'industrie hôtelière dans la région.



Où manger? / Where to eat?

Si vous dormez chez l'habitant, votre hôte vous concoquera des savoureux plats locaux. Prévoyez des casse-croûtes et une bouteille d'eau pour vos circuits. Dans la capitale du Boeny, réservez vos tables à La Petite Cour, à Chez Karon ou à Chez Papi Râleur.

If you sleep at the inhabitant, your host will prepare delicious local dishes. Provide snacks and a bottle of water for your tours. In the capital of Boeny, book your tables at La Petite Cour, Chez Karon or Chez Papi Râleur.



Que voir? / What to see?

Sur le chemin de Namoroka, profitez d'un moment de détente à Katsepy. Les Baies de Baly et de Bombetoka doivent aussi figurer sur la liste de vos visites.

On the way to Namoroka, enjoy a relaxing moment in Katsepy. The Berries of Baly and Bombetoka must also be on the list of your visits.



Coco Lodge



HOTEL COCOLODGE
au coeur de la ville de MAJUNGA

Restaurant - Bar - Piscine - Suite . Chambres Climatisées . TV Satellite . Salles de réunion . Parking



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



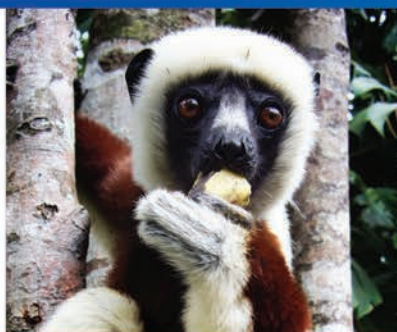
49 avenue de France · Majunga * Email : cocolodge@moov.mg * www.facebook.com/CocoLodgeMajunga
www.cocolodgemajunga-madagascar.com



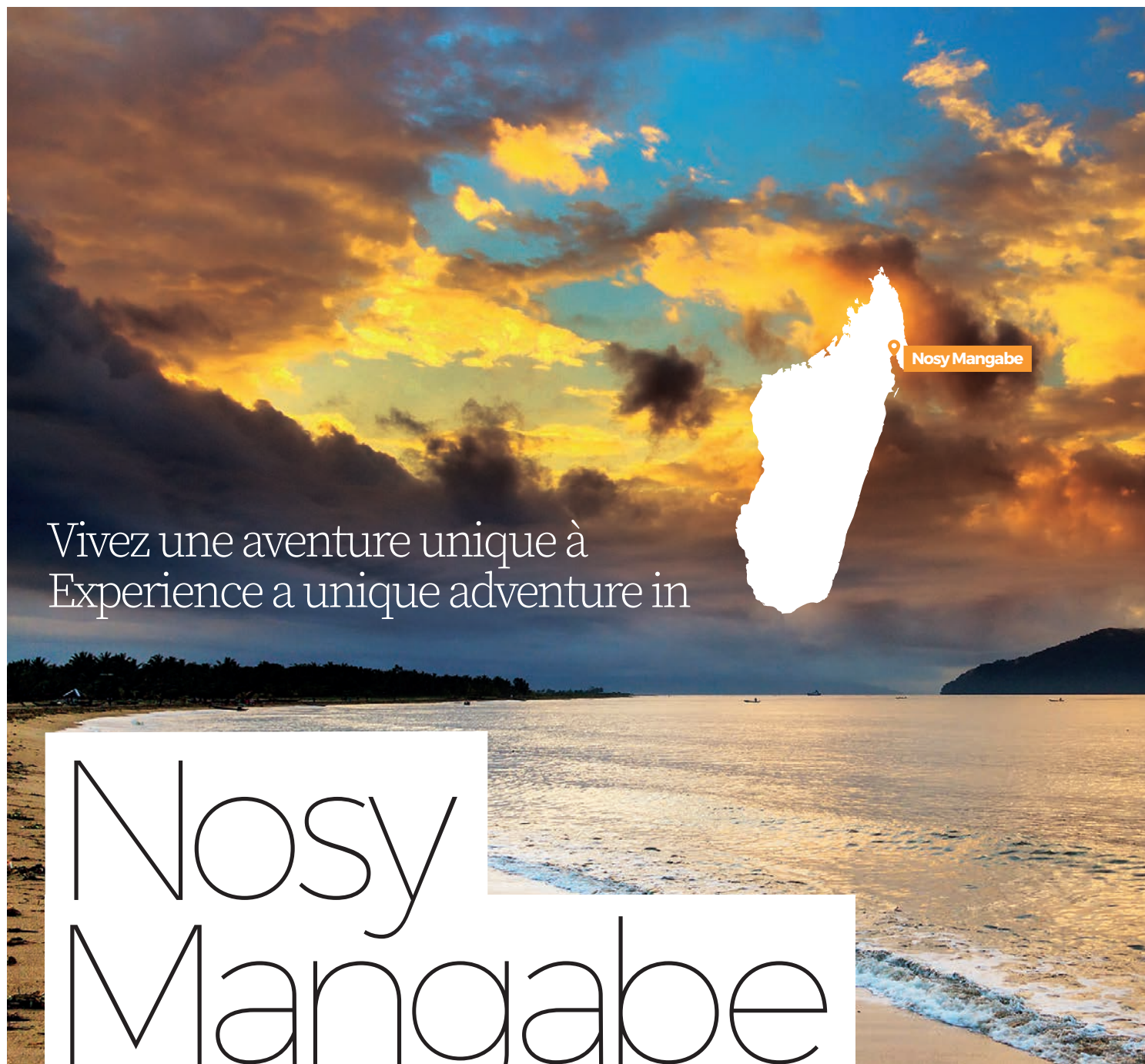
Madagascar
sur Mesure



 **Holidays**
Madagascar
tour operator



Tel.: +261 20 22 222 93 | Email: holymad1996@gmail.com | www.holidays-mada.com
Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga Antananarivo 101



Vivez une aventure unique à
Experience a unique adventure in

Nosy Mangabe

Nosy Mangabe, ou encore Nosy Marosy, cette petite île située à 5 km de Maroantsetra, est une destination toute indiquée si vous cherchez un endroit authentique préservé de la présence massive des visiteurs. Optez pour un séjour riche en histoire et de découvertes dans la baie d'Antongil.

Le nom de cette petite réserve de 520 hectares -gérée par le Madagascar National Parks (MNP)- viendrait du fait qu'au 18ème siècle, les Européens, dont notamment les Hollandais, s'y rendirent pour chercher des esclaves. Nosy Mangabe signifie « la grande île bleue » ou « l'île aux nombreux esclaves ». Le mot « Manga » était utilisé pour désigner les esclaves. L'on raconte également que des manguiers y étaient plantés pour nourrir ces derniers. Les inscriptions que vous verrez sur les rochers au sommet de l'île racontent les aventures des marins européens du 17ème siècle lors de leur passage sur la côte est de Madagascar.

Sur Nosy Mangabe, l'on indique que la première présence humaine remonte au 8ème siècle, mais lors de votre visite, ce seront plutôt les lémuriens qui se feront remarquer. Vous aurez la chance de rencontrer le lémurien noir et blanc. Lors de votre visite nocturne, le fameux Aye-aye vous tiendra compagnie.

Si vous êtes de nature curieux, allez faire un tour au cimetière Betsimisaraka, l'ethnie qui habite la partie est de Madagascar. Sachez aussi que la nature et le paysage sont exceptionnels à Nosy Marosy.

Les inscriptions que vous verrez sur les rochers au sommet de l'île racontent les aventures des marins européens du 17ème siècle.

The inscriptions you will see on the rocks at the top of the island tell the adventures of European seafarers of the 17th century.

Nosy Mangabe or Nosy Marosy, small island 5 km from Maroantsetra, is a perfect destination if you are looking for an authentic place preserved from the massive presence of visitors. Opt for a stay rich in history and discoveries in Antongil Bay.



The name of this small reserve of 520 hectares managed by the Madagascar National Parks (MNP) comes from the fact that in the 18th century, Europeans including the Dutch, went there to look for slaves. Nosy Mangabe means "the big blue island" or "the island with many slaves". The word "Manga" was used to refer to slaves. It is also said that mango trees were planted there to feed the latter. The inscriptions you will see on the rocks at the top of the island tell the adventures of European seafarers of the 17th century during their passage on the east coast of Madagascar.

On Nosy Mangabe, it is said that the first human presence dates back to the 8th century, but during your visit, it will be rather the lemurs who will be noticed. You will have the chance to meet the black and white lemur. During your nocturnal visit, the famous Aye-aye will keep you company.

If you are curious, go for a walk in the Betsimisaraka cemetery, the ethnic group that inhabits the eastern part of Madagascar. Also note that nature and landscape are exceptional in Nosy Marosy.



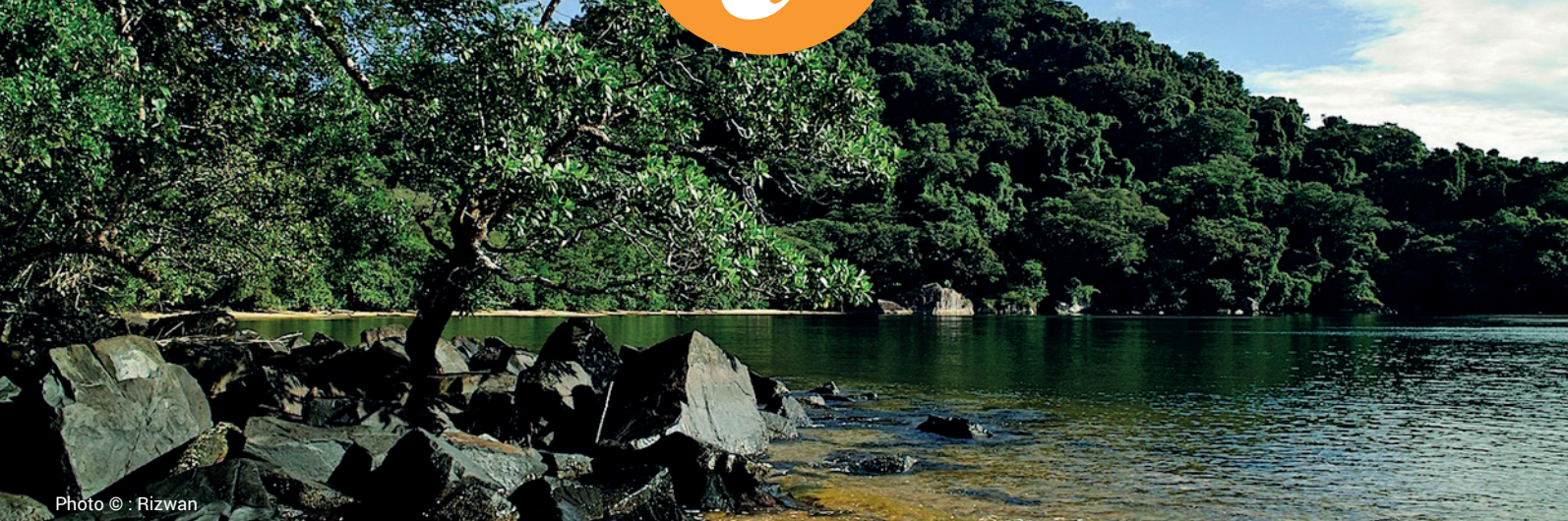


Photo © : Rizwan



Quand y aller? / When to go?

Comme sur toute la côte est et nord-est de Madagascar, la pluviométrie reste élevée à Nosy Mangabe. L'île se visite entre le mois de mai et le mois de novembre.

As on all the east and northeast coast of Madagascar, rainfall remains high in Nosy Mangabe. The island is visited between May and November.



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

Pour aller à Nosy Mangabe, rejoignez d'abord Maroantsetra via un vol régulier au départ d'Antananarivo, Tamatave ou de Sambava. Des vedettes assurent le transfert entre Maroantsetra et Nosy. Vous pouvez faire le trajet Toamasina-Marantsetra en voiture, mais votre voyage s'annonce très mouvementé.

To go to Nosy Mangabe, first join Maroantsetra via a regular flight from Antananarivo, Tamatave or Sambava. Maroantsetra and Nosy are transferred by fast boats. You can make the trip Toamasina-Marantsetra by car, but your trip is very eventful.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous envisagez de passer la nuit sur le site, prévoyez des tentes pour le bivouac. Les infrastructures d'accueil sont concentrées à Maroantsetra ou à Masoala. Vous aurez le choix entre l'Hôtel Manga Beach, le Masoala Forest Lodge, l'Hôtel Le Relais du Masoala, ou encore l'Hôtel Masoala Resort. L'Ecolodge Chez Arol et la Maison d'Hôtes Hippocampe peuvent aussi vous offrir un service de qualité.

If you plan to spend the night on the site, plan tents for the bivouac. Facilities are concentrated in Maroantsetra or Masoala. Guests can choose between Hotel Manga Beach, Masoala Forest Lodge, Hotel Le Relais du Masoala, or Hotel Masoala Resort. Ecolodge Chez Arol and the Hippocampe Guest House can also offer you a quality service.



Où manger? / Where to eat?

Pendant votre visite à Nosy Mangabe, le mieux pour vous c'est de prévoir de quoi vous restaurer. Si vous campez sur le site, vous pouvez demander à vos accompagnateurs de vous préparer des plats locaux. Sinon, commandez vos repas à l'hôtel. Le Restaurant Vivanette peut aussi répondre à vos envies gourmandes.

During your visit to Nosy Mangabe, the best thing for you is to foresee something to eat. If you camp on the site, you can ask your companions to prepare local dishes. Alternatively, order your meals at the hotel. The Restaurant Vivanette can also cater to your gourmet desires.



Que voir? / What to see?

La visite du Parc National de Masoala est incontournable si vous êtes de passage sur cette partie de l'île. Les forêts de Tambolo et de Lohatrozona (tête de baleine) vous réservent aussi nombre de découvertes. La baie d'Antogil constitue un sanctuaire pour les espèces sous-marines.

The visit of Masoala National Park is a must if you are passing through this part of the island. The forests of Tambolo and Lohatrozona (head of whale) also reserve you many discoveries. The bay of Antogil constitutes a sanctuary for the underwater species.



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



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



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

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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



Fort Dauphin

Faites connaissance avec les
Antanosy, les marins pêcheurs

Meet the Antanosy,
the fishermen of

Fort Dauphin [Tôlanaro]

All photos © : SERGE MARIZY



Si vous aimez le contact avec la population lors de vos déplacements ou pendant vos vacances, choisissez la ville de Fort-Dauphin ou Taolagnaro comme destination. Nous vous indiquons les endroits où vous êtes sûr de pouvoir échanger avec les Antanosy, l'ethnie qui peuple cette région.

Antanosy désigne un peuple de marins pêcheurs réputé pour son agilité. Cette ethnie se trouve principalement le long de la côte sud-est de Madagascar à Fort Dauphin. La légende dit que les Antanosy n'eurent jamais accepté l'installation des colons portugais de Taolagnaro. Cette hostilité serait due au fait que ces derniers se sont servis du fils cadet du Roi Antanosy « Andriantsiambany » comme monnaie d'échange dans leur conquête du Sud-est.

Ces pêcheurs très habiles, vous les rencontrerez à la splendide plage de Libanona lorsque ceux-ci rentrent de leur journée de pêche. Leur spécialité c'est la pêche aux langoustes. Vous les verrez aussi à l'Anse Monseigneur en train de pêcher en apnée. Sur ces lieux, les Antanosy pratiquent la pêche à la ligne sur les platiers sédimentaires. Ils sont également très efficaces dans la chasse en apnée. Vous profiterez de ces moments pour apprécier les paysages et la beauté de ces sites balnéaires.

Les femmes Antanosy, vous pourrez les approcher aux villages en train de fabriquer



des nattes, des paniers ou des nasses (pièges à langoustes). Ces artisanes se confieront à vous et vous partageront leur quotidien. Une visite au marché de la ville vous aidera à mieux comprendre la culture de ce peuple.

Ces pêcheurs très habiles, vous les rencontrerez à la splendide plage de Libanona lorsque ceux-ci rentrent de leur journée de pêche.

If you like contact with the population while on the go or during your holidays, choose the city of Fort-Dauphin or Taolagnaro as your destination. We tell you where you are sure to be able to exchange with the Antanosy, the ethnic group that inhabits this region.



These very skilled fishermen are at the splendid beach of Libanona when they return after their day of fishing. Their specialty is lobster fishing. You will also see them at the Anse Monseigneur fishing in snorkel. On these sites, the Antanosy practice angling on sedimentary platters. They are also very effective in snorkeling. You will enjoy these moments to appreciate the landscapes and beauty of these seaside resorts.

The Antanosy women, you can approach them in the villages making mats, baskets or traps (lobster traps). These craftsmen will confide in you and share their daily lives with you. A visit to the city market will help you better understand the culture of this people.

Antanosy means a people of fishermen known for its agility. This ethnic group is found mostly along the southeastern coast of Madagascar at Fort Dauphin. The legend says that the Antanosy never accepted the settlement of the Portuguese settlers of Taolagnaro. This hostility is due to the fact that the latter used the younger son of King Antanosy "Andriantsiambany" as a bargaining chip in their conquest of the Southeast.

These very skilled fishermen are at the splendid beach of Libanona when they return after their day of fishing.



Photo © : SERGE MARIZY



Quand y aller? / When to go?

Grâce à la présence de l'air marin, le climat à Fort Dauphin reste doux et la température moyenne avoisine les 23°C. La région enregistre une pluviométrie assez élevée (1500mm). Pour profiter des meilleures conditions météorologiques, programmez votre séjour entre le mois de mai et celui de novembre.

Thanks to the presence of marine air, the climate at Fort Dauphin remains mild and the average temperature is around 23°C. The region records a fairly high rainfall (1500mm). To enjoy the best weather conditions, plan your stay between May and November.



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

Le moyen le plus facile pour aller à Taolagnaro est de prendre un vol régulier au départ d'Antananarivo. La ville est aussi reliée par voie aérienne avec Saint Denis et Johannesburg. Faire le trajet Tana-Fort Dauphin en voiture reste possible, mais ce voyage, long de 1122 km, est réservé aux aventuriers.

The easiest way to go to Taolagnaro is to take a regular flight from Antananarivo. The city is also connected by air with Saint Denis and Johannesburg. Tana-Fort Dauphin by car is still possible, but this trip, 1122 km long, is reserved for adventurers.



Où se loger? / Where to stay?

Pour vos vacances à Fort Dauphin, optez pour le luxe à l'Hôtel La Croix du Sud et Hôtel Mandrare River Camp (Madagascar Classic Camping). Vous pouvez aussi descendre à l'Hôtel Berenty Lodge, Hôtel Lavasoa, Hôtel Le Dauphin, Hôtel Le Nepenthes, Hôtel Vinanibe Lodge. Ces établissements constituent des références dans la région.



Où manger? / Where to eat?

A Fort Dauphin, ne manquez pas de commander votre plat de langouste dans le restaurant de votre hôtel. Vous pouvez aussi vous attabler au Chez Vivie Restaurant ou au Restaurant Le Filao.

In Fort Dauphin, do not forget to order your lobster dish in the restaurant of your hotel. You can also take a seat at Chez Vivie Restaurant or Le Filao Restaurant.



Que voir? / What to see?

Vous n'aurez pas le temps de vous ennuyer si vous passez vos vacances à Fort Dauphin. Après une visite de la ville, allez à la Baie de Lokaro ou à Evatraha. Les eaux de Taolagnaro offrent aussi toutes les conditions nécessaires à la pratique du windsurf et du kitesurf.

You will not have time to get bored if you spend your holidays in Fort Dauphin. After a tour of the city, go to Lokaro Bay or Evatraha. The waters of Taolagnaro also offer all the necessary conditions for the practice of windsurfing and kitesurfing.



The all-new BMW X5



www.bmw.com

Freude am Fahren



OFF THE MIND MAP.

**EMBRACE THE UNKNOWN. THE ALL-NEW BMW X5.
#BMWstories**

Real breakthroughs come when restrictions are left behind. That's why the all-new BMW X5 embodies absolute confidence, uncompromised driving pleasure, together with class-leading efficiency and comfort. www.bmw.com/x5



Fouillez les ruines du » Explore the ruins of

Camp d'Orangea Diego Suarez



Photo © : Bifaco

Orangea, ce site paradisiaque de Diégo-Suarez abritait au 19^{ème} siècle le « port aux Boutres » ou « Port des Arabes » ou encore « Port des Antalaotra ». Ces gens de mer islamisés originaires de Mayotte ou de Zanzibar- maîtrisant le dialecte swahili- approvisionnaient les populations du Nord de l'île en produits manufacturés, en armes. Ils faisaient aussi parfois de la traite d'esclaves.

La France a installé, à plusieurs endroits, à Orangea des dispositifs militaires pour empêcher les vaisseaux ennemis de franchir la passe de Diégo Suarez. Si vous vous passionnez pour les équipements militaires anciens, vous trouverez au camp d'Orangea les batteries de l'armée française mises en place entre 1892 par le naturaliste Kergovatz, par le Colonel de la marine Piel en 1894 et par le Général Joffre en 1900.

Ces fortifications abritent des canons datant de l'époque. Pour ne citer que la batterie de Cap Miné, vous y trouverez des canons de 320 mm et une casemate. Les ruines du camp, entre autres, les casernes militaires, le magasin à munition souterrain de la batterie du phare, la station radio d'Ankorika sont encore visible.

Le site d'Orangea, avec ses 3 km de plage et ses eaux cristallines, reste un lieu de villégiature pour les vacanciers en mal de dépaysement. Ce n'est pas pour rien si cet endroit porte le nom de « Nez de sable ». Rendez-vous dans les villages pour rencontrer la population locale. Ne manquez pas non plus la grotte aux pintades.



Photo © : Bifaco

France installed in several places in Orangea, military devices to prevent enemy ships from crossing the pass of Diego Suarez.



Photo © : Bifaco



Photo © : SERGE MARIZY

La France a installé, à plusieurs endroits, à Orangea des dispositifs militaires pour empêcher les vaisseaux ennemis de franchir la passe de Diégo Suarez.

Orangea, this paradise site of Diégo-Suarez housed in the 19th century the "port aux Boutres" or "Port des Arabes" or "Port des Antalaotra".

These Islamic seafarers from Mayotte or Zanzibar, who mastered the Swahili dialect, supplied the people of the north of the island with manufactured goods and weapons. They also sometimes traded slaves.

France installed in several places in Orangea, military devices to prevent enemy ships from crossing the pass of Diego Suarez. If you are passionate about old military equipment, you will find in the camp of Orangea the batteries of the French army put in place between 1892 by the naturalist Kergovatz, the Colonel of the navy Piel in 1894 and by General Joffre in 1900.

These fortifications shelter canons dating from that time. To cite only the battery of Cap Miné, you will find there 320 mm guns and a casemate. Ruins of the camp, military barracks, underground ammunition store of the lighthouse battery, the Ankorika radio station are still visible.

The site of Orangea, with its 3 km of beach and its crystalline waters, remains a place of vacation in need of disorientation. It is not for nothing if this place bears the name "Nose of sand". In the villages, meet the local population. Do not miss the cave of guinea fowl.



Photo © : SERGE MARIZY



Quand y aller? / When to go?

Le climat de Diégo Suarez est adouci par l'air marin (Alizé ou Varatraza). La période idéale pour séjourner dans la capitale du Nord se situe entre le mois d'avril et le mois d'octobre. A ces moments, la température ne dépasse pas 26°C et le descend pas au-dessous de 25°C.

The climate of Diégo Suarez is softened by the sea air (Alizé or Varatraza). The ideal time to stay in the capital of the North is between April and October. At these times, the temperature does not exceed 26°C and does not drop below 25°C.



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

Depuis la ville de Diégo Suarez, prenez un taxi ou un taxi-brousse pour Ramena, la station balnéaire la plus fréquentée de la ville. Le camp d'Orangea se trouve à 10 minutes de marche (environ 1km) sur la route des Trois Baies. Faites-vous accompagner par un guide.

From the city of Diégo Suarez, take a taxi or a taxi-bush to Ramena, the most popular seaside resort of the city. The Orangea camp is a 10-minute walk (about 1 km) on the road to the Three Bays. Have a guide accompany you.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre hébergement, le mieux pour vous serait de descendre à l'Hôtel Lakana Ramena Madagascar. Vous pouvez toutefois réserver vos chambres en ville. Le Grand Hôtel Diego, L'Allamanda Hôtel sera honoré d'être votre hôte. L'Hôtel Cap Diégo est aussi une des adresses que vous devez retenir.

For your accommodation, the best for you would be to stay at the Hotel Lakana Ramena Madagascar. However, you can book your rooms in the city. The Grand Hotel Diego, The Allamanda Hotel will be honored to be your host. The Hotel Cap Diégo is also the addresses that you must remember.



Où manger? / Where to eat?

Côté restauration, vous pouvez commander vos plats aux fruits de mer dans les restaurants implantés à Ramena. Si vous préférez aller en ville, réservez votre table au restaurant « Romazava » du Central Hotel. Vous avez aussi la possibilité de manger au resto de votre hôtel.

Dining options include seafood dishes at restaurants in Ramena. If you prefer to go into town, book your table in the restaurant "Romazava" of the Central Hotel. You also have the possibility to eat at the restaurant of your hotel.



Que voir? / What to see?

En visite au Camp Orangea? Vous êtes déjà sur le chemin des Trois Baies. La réserve d'Ankarana est un incontournable. Embarquez à bord d'une vedette à Ramena et rendez-vous à La Mer d'Émeraude.

Visiting Camp Orangea? You are already on the way to the Three Bays. The reserve of Ankarana is a must. Embark aboard a fast boat in Ramena and head to the Emerald Sea.



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



Visitez - Visit

Hell-Ville

la capitale de l'île aux Parfums
the capital of Perfume Island

La ville de Hell-Ville fondée en 1840 doit son nom à son fondateur, le Contre-amiral Louis de Hell, gouverneur de l'île Bourbon (La Réunion). Cette grande commune recèle des trésors que nous vous invitons à découvrir.

A l'entrée de la ville à Marakataka, vous trouverez à droite le cimetière où sont enterrés des soldats russes s'étant réfugiés à la Baie des Russes en 1905. A votre gauche vous avez le château d'eau construit à l'époque coloniale alors que la région fut en proie à une épidémie de choléra.

Hell-Ville reste étroitement liée à l'histoire de la colonisation. En témoigne la présence à Rue Gallieni de nombreuses bâtisses de l'époque reconnaissables à leur architecture. Vous passerez par la Cour de Hell-ville, le premier quartier de Nosy Be (fondé avant 1841), l'église catholique et la maison centrale construite en 1843. A côté des stands de broderie, vous verrez les anciennes résidences des administrateurs coloniaux, et en face la garnison militaire de l'époque.

Poursuivez votre visite au marché central de Hell-ville. C'est le meilleur endroit pour échanger avec les ethnies vivant à Nosy Be, entre autres : les Sakalava, les Antakarana, les Tsimihety ... Vous trouverez de tout dans cet endroit : fruits de mer, épices, etc.

Descendez au port de Hell-Ville; la porte d'entrée de Nosy Be si vous arrivez d'Ankify. A quelques pas de là, vous trouverez le vieux port aux boutres avec ses goélettes en cours de déchargement ou déjà chargées et prêtes à hisser les voiles.



All photos © : Prime Team

The city of Hell-Ville, founded in 1840, owes its name to its founder, Rear-Admiral Louis de Hell, governor of Bourbon Island (Reunion). This large town contains treasures that we invite you to discover.

At the entrance of the town to Marakataka, you will find on the right, the cemetery where are buried Russian soldiers having fled to the Bay of Russians in 1905. To your left you have the water tower built during the colonial period while the region was plagued by a cholera epidemic.

Hell-Ville remains closely linked to the history of colonization. This is evidenced by the Gallieni Street of many buildings of the time, recognizable by their architecture. You will pass by the Court of Hell-Ville, the first district of Nosy Be (founded before 1841), the Catholic Church and the central



Photo © : SERGE MARIZY

house built in 1843. Next to the embroidery stands, you will see the former residences of the colonial administrators, and opposite, the military garrison of the time.

Continue your visit to the central market of Hell-Ville. It is the best place to exchange with the ethnic groups living in Nosy Be, among others: the Sakalava, the Antakarana, the Tsimihety ... You will find everything in this place: seafood, spices, etc.

Get off at the port of Hell-Ville; the gateway to Nosy Be if you arrive from Ankify. A few steps away you will find the old harbor with dinghies with its schooners being unloaded or already loaded and ready to hoist the sails.



Hell Ville

Hell-Ville reste étroitement liée à l'histoire de la colonisation.

Hell-Ville remains closely linked to the history of colonization.





All photos © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

Avec un climat équatorial, la pluviométrie reste moins importante à Nosy Be. La température moyenne oscille entre 24°C et 32°C. Le meilleur moment pour programmer une visite sur l'île se situe entre le mois de mai et le mois d'octobre.

With an equatorial climate, rainfall remains less important at Nosy Be. The average temperature varies between 24°C and 32°C. The best time to plan a visit to the island is between May and October.



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

Nosy Bé a un aéroport International (Antananarivo, la capitale). L'île est aussi reliée à d'autres capitales comme Milan, Paris, Johannesburg. Vous pouvez faire le trajet Tana-Ankify en voiture et de là, vous embarquerez ensuite à bord d'une vedette pour Hell-Ville.

Nosy Bé has an international airport (Antananarivo, the capital). The island is also connected to other capitals like Milan, Paris, and Johannesburg. You can take the Tana-Ankify journey by car and from there you will embark on board a motorboat for Hell-Ville.



Où se loger? / Where to stay?

Nosy Bé propose des hôtels de charmes à même de satisfaire vos envies. Nous vous recommandons Home Madagascar The Residence vous propose des chambres de luxe répondant à un haut standard de qualité. Vanila Hôtel & SPA, le Nosy Be Hôtel & Spa, Le Ravintsara Wellness Hotel, ou encore les Villas Catherine et Razambe.



Où manger? / Where to eat?

Pour vos repas, optez pour le professionnalisme du Restaurant Ravinala de l'Hôtel Andilana Beach Resort. Allez au Restaurant Pily, ou au Le Café Baobab ou à la Table d'Alexandre pour déguster des plats gastronomiques dans une ambiance conviviale.

For your meals, opt for the professionalism of the Restaurant Ravinala of the Hotel Andilana Beach Resort. Go to the Restaurant Pily, or Le Café Baobab or the Table d'Alexandre to taste gourmet dishes in a friendly atmosphere.



Que voir? / What to see?

Poursuivez votre visite au Camp Vert, là où ont été regroupés les éléments de la légion étrangère (les Bérêts Verts). Vous pouvez aller jusqu'au quartier dénommée La Batterie. L'endroit doit son nom au fait qu'il abritait à l'époque le stock d'armement des militaires français. En face, se dressera à vous la Vigie, une montagne qui servait de poste d'observation.

Continue your visit to Camp Vert, where the foreign legion (the Green Berets) have been grouped. You can go to the neighborhood called La Batterie. The place owes its name to the fact that it housed at the time the stock of armament of the French soldiers. Opposite you will see La Vigie, a mountain which served as a watch-post.





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

Voici la clef du paradis



www.vanila-hotel.com

contact : info@vanila-hotel.com
tel : +261 32.03.921.01/02/03

Passez par - Go through

Marotony

Marotony

lors d'une croisière à - during a cruise in Nosy Be



Marotony (« beaucoup d'arbres sacrés personnels » en langue Sakalava) est un charmant village de pêcheurs située sur les côtes d'Ambanja. Etape privilégiée des circuits touristiques qui font découvrir l'Archipel des Radama, au départ de Nosy Bé. Une escale sur cet endroit authentique ne risque pas de vous décevoir.

En quittant Nosy Be assez tôt, vous arriverez à Marotony au milieu de la matinée. Ce village offre un sentier de randonnée qui fera votre bonheur. Votre chemin suit le littoral. Vous marcherez sur une immense plage baignée d'une eau bleue turquoise. N'hésitez pas à vous mouiller les pieds ; une barrière de récif corallien empêche les prédateurs d'approcher le bord des mers. Après plusieurs incursions dans la forêt à végétation primaire de Besangaomby, vous arriverez à un point de vue offrant une vue majestueuse sur l'embouchure de la Baramahamay.



À l'issue de votre visite à Marotony, poursuivrez votre route à la découverte des richesses de Nosy Be. Sachez que vous vous trouvez sur le territoire des requins baleine. Mettez vos palmes, masque et tuba et jetez-vous à l'eau pour vivre un moment magique riche en sensation. Vous aurez aussi la chance de croiser des baleines à

bosse. Celles-ci ont l'habitude de trainer dans les eaux chaudes du Nord de Madagascar.

Les activités ne manquent pas durant votre croisière à Nosy Be. Vivez une expérience unique à bord d'une pirogue traditionnelle Sakalava. C'est d'île en île, au départ de Nosy Be que vous parcourrez le nord du pays.



Marotony ("many personal sacred trees" in Sakalava) is a charming fishing village on the coast of Ambanja. A popular stop on the tourist routes to discover the Archipelago of Radama, starting from Nosy Bé. A stopover on this authentic place will not disappoint you.

Leaving Nosy Be early, you will arrive in Marotony in the middle of the morning. This village offers a hiking trail that will make you happy. Your path follows the coastline. You will walk on a huge beach bathed in turquoise blue water. Feel free to get your feet wet; a coral reef barrier prevents predators from approaching the seaside. After several incursions into the forest of primary vegetation of Besangaomby, you will arrive at a point of view offering a majestic view on the mouth of the Baramahamay.

At the end of your visit to Marotony, continue your journey to discover the riches of Nosy Be. Know that you are in the territory of whale sharks. Put on



your fins, mask and snorkel and throw yourself in the water to live a magical moment rich in sensation. You will also have the chance to cross humpback whales. They are used to dragging in the warm waters of northern Madagascar.

There are plenty of activities during your Nosy Be cruise. Experience a unique experience aboard a traditional Sakalava canoe. It is from island to island, starting from Nosy Be that you are traveling in the north of the country.



Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

La région de Nosy Be connaît un climat équatorial. La pluviométrie reste assez et la température évolue entre 24°C et 32°C. Pour une visite à Marotony, programmez votre voyage à Nosy Be entre le mois d'Avril et le mois de Novembre.

The region of Nosy Be has an equatorial climate. The rainfall remains fairly stable and the temperature changes between 24°C and 32°C. For a visit to Marotony, plan your trip to Nosy Be between April and November.



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

Le meilleur moyen pour aller à Marotony est de prendre un bateau depuis Nosy Be. Vous atteindrez votre destination au bout d'une heure et demie.

The best way to go to Marotony is to take a boat from Nosy Be. You will reach your destination after an hour and a half.



Où se loger? / Where to stay?

A Marotony, vous dormirez chez l'habitant. Quand vous serez de retour à Nosy Be, vous aurez un large choix d'hôtels. Home Madagascar The Residence vous propose des chambres de luxe répondant à un haut standard de qualité. Vanila Hôtel & SPA, le Nosy Be Hôtel & Spa, le Ravintsara Wellness Hôtel sont également des références sur l'île. La Villa Tsirambesy est aussi plébiscitée par les vacanciers.

In Marotony, you will sleep at the inhabitant. When you return to Nosy Be, you will have a wide choice of hotels. Home Madagascar The Residence offers luxury rooms meeting a high standard of quality. Vanila Hotel & SPA, Nosy Be Hotel & Spa, Ravintsara Wellness Hotel are also references on the island. Villa Tsirambesy is also popular.



Où manger? / Where to eat?

Sur votre lieu de visite, vous pouvez demander aux habitants de cuisiner pour vous des plats typiques. Prévoyez tout de même des bouteilles d'eau et quelques sandwiches pour couper votre faim pendant votre croisière.

At your visit, you can ask the locals to cook typical dishes for you. But do not forget to pack bottles of water and some sandwiches to keep you from being hungry during your cruise.



Que voir? / What to see?

Nosy Iranja constitue la suite logique de votre escapade. Après, il y a les autres îles qui font la réputation de l'archipel. Nosy Antsoha, Le rocher d'Ankivonjy, Nosy Ankazomeravina.

Nosy Iranja is the logical continuation of your getaway. Afterwards, there are the other islands that make the reputation of the archipelago. Nosy Antsoha, Le Rocher d'Ankivonjy, Nosy Ankazomeravina.



*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

Rafrâchissez-vous au pied de la cascade d'Andriambola à



Cool off at the foot of the Andriambola Waterfall in

Miarinarivo



Miarinarivo est une petite commune de la région Itasy. Cette ville est appréciée pour ses sentiers de randonnée menant à des sites extraordinaires. L'un de ces chemins vous conduit à la découverte de la forteresse d'Andriambola que certains considèrent comme un palais et de sa cascade.

Votre journée randonnée se déroulera à Miarinarivo, à 90 km d'Antananarivo. Les ruines de la citadelle d'Andriambola sont localisées à 12 km de votre point de départ. D'après certaines sources, les lieux abritaient au temps de la royauté la demeure d'un couple très riche et influent dans la région Itasy. Cette forteresse, connue sous le nom de Rova (palais)

d'Andriambola, est protégée par 2 rangées de fossés qui vous impressionneront par leurs tailles. Ces protections mesurent 20m de large et 15m de haut. Notez que dans les constructions traditionnelles, ces remparts sont creusés par des hommes avec des simples bèches.

Vous verrez sur place une partie du portail en pierre, l'une des entrées au Rova d'Andriambola. Mais avant de traverser le pont de pierre menant à la porte de cette demeure, offrez-vous une petite pose fraîcheur au pied de la cascade d'Andriambola juste en contrebas. Selon une légende, les occupants de cette forteresse, lors d'une dispute, aurait jeté tout son argent du haut de cette chute d'eau. De nos jours, certaines personnes s'y rendent pour prendre un bain sacré !

Cette ville est appréciée pour ses sentiers de randonnée menant à des sites extraordinaires.

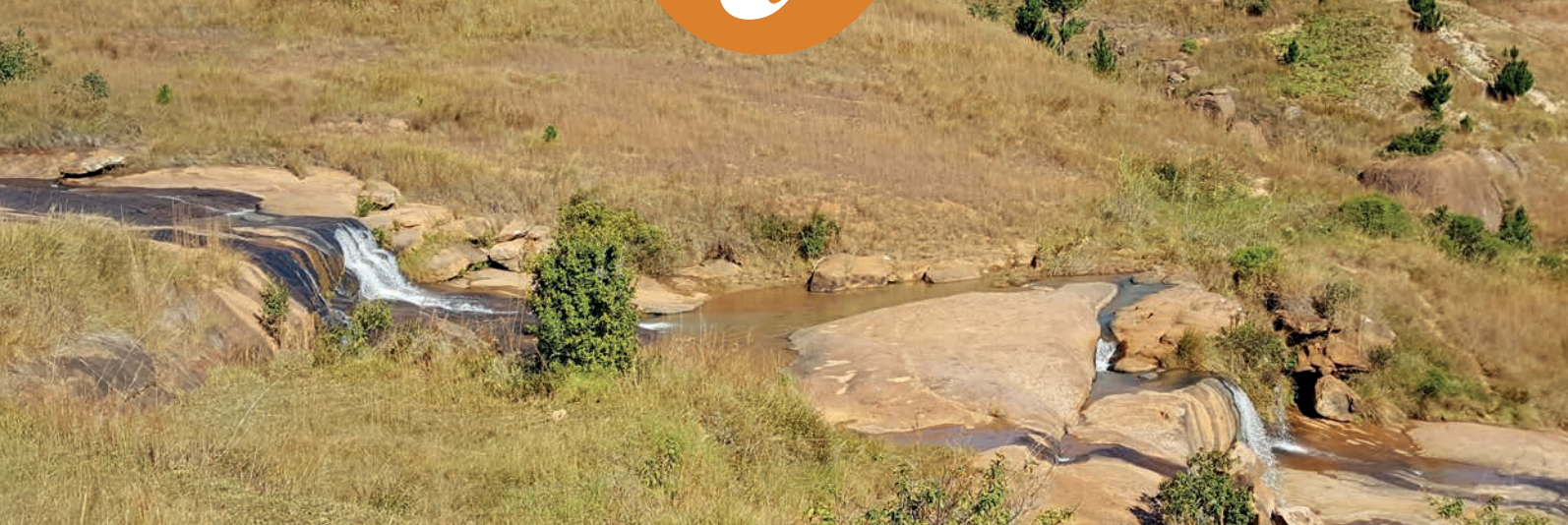
This city is popular for its hiking trails leading to extraordinary sites.

Miarinarivo is a small town in the Itasy region. This city is popular for its hiking trails leading to extraordinary sites. One of these paths leads you to the discovery of the Andriambola fortress that some consider a palace and its cascade.

Your hiking day will take place in Miarinarivo, 90 km from Antananarivo. The ruins of the citadel of Andriambola are located 12 km from your starting point. According to some sources, in the time of royalty, the site housed the home of a very wealthy and influential couple in the Itasy region. This fortress, known as the Rova

(palace) of Andriambola, is protected by two rows of ditches that will impress you by their sizes. These protections are 20m wide and 15m high. Note that in traditional constructions, these ramparts are dug by men with simple spades.

You will see on the spot a part of the stone portal, one of the entrances to the Rova of Andriambola. But before crossing the stone bridge leading to the door of this house, treat yourself to a cool pose at the foot of the waterfall of Andriambola just below. According to a legend, the occupants of this fortress, in a dispute, would have thrown all its money from the top of this waterfall. Nowadays, some people go there to have a holy bath!



Quand y aller? / When to go?

Un climat tropical d'altitude règne sur la région Itasy avec deux saisons distinctes. La température moyenne se situe à 20°C. Vous profiterez mieux de la beauté de Miarinarivo entre le mois de mai et le mois de septembre, pendant la saison sèche.

A tropical climate of altitude reigns over the Itasy region with two distinct seasons. The average temperature is 20°C. You will enjoy the beauty of Miarinarivo between May and September during the dry season.



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

La ville de Miarinarivo se trouve à 1h30 d'Antananarivo si vous prenez le taxi-brousse. De là, longez la piste en direction de Manazary sur 12 km ; vous n'irez pas plus loin en voiture. Les forteresses d'Andriambola se trouvent à 30 mn de marche à 1400 m d'altitude.

The town of Miarinarivo is 1h30 from Antananarivo if you take the taxi-bush. From there, follow the trail towards Manazary for 12 km; you will not go further by car. The fortresses of Andriambola are at 30 minutes of walk at 1400 m of altitude.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous souhaitez passer la nuit à Miarinarivo après votre visite, vous pouvez réserver une chambre à l'Hôtel des Volcans au bord de la RN1. Vous avez par ailleurs la possibilité de poursuivre votre route jusqu'à Ampefy et dormir à l'Hôtel Kavitaha ou à l'Hôtel Eucalyptus ou à l'Hôtel La Terrasse.

If you wish to spend the night in Miarinarivo after your visit, you can book a room at the Hotel des Volcans on the RN1. You can also continue to Ampefy and stay at Hotel Kavitaha or Hotel Eucalyptus or Hotel La Terrasse.



Où manger? / Where to eat?

Pour votre pose gourmande, allez au Café-Pizzeria Fy. La maison peut vous préparer des repas de qualité. Si vous préférez manger à Ampefy, réserver une table au coin resto de votre Hôtel. Nous vous suggérons les plats au poisson du Lac Itasy ou le Romazava.

For your gourmet pose, go to Café-Pizzeria Fy. The house can prepare you quality meals. If you prefer to eat in Ampefy, book a table at the restaurant corner of your Hotel. We suggest fish dishes from Lake Itasy or Romazava.



Que voir? / What to see?

Sur le chemin vous menant à la cascade d'Andriambola, vous pourrez visiter des fermes d'élevage de vers à soie ou Bombyx du mûrier dans les villages. En cours de route, vous profiterez d'un panorama magnifique sur la ville de Miarinarivo et au loin le lac Itasy.

On the way to the waterfall of Andriambola, you can visit farms silkworm or Bombyx mulberry in the villages. Along the way, you will enjoy a magnificent panorama of the city of Miarinarivo and far Itasy lake.

Photo © : Office regional du tourisme de l'itasy



LUMIERE, MAGIC ET CHARME



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



Dans les 45 chambres réparties sur 7 étages, les clients bénéficient de tout le confort nécessaire. Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement. Les clients disposent également d'un restaurant et un skybar avec vue sur la ville.



Connaissez-vous - Do you know

Daraina

l'ancien village des chercheurs d'or
the former village of gold seekers?



Photo © : SERGE MARIZY

Pour votre prochaine destination vacances, optez pour Daraina, une petite commune côtière située à Vohémar, dans le Nord de Madagascar. Rencontres, natures, plages, vous aurez tout ce dont vous aurez besoin pour vivre un séjour unique.



Photo © : www.friendlycamp.org

Daraina fut plutôt connue comme étant un ancien village de chercheurs d'or. En effet, la partie nord de la Grande île est réputée pour la richesse de son sous-sol. Si vous souhaitez rencontrer les orpailleurs traditionnels, demandez à votre guide de vous conduire à l'intérieur des forêts environnantes. Vous découvrirez leur technique d'orpaillage et aussi leur mode de vie. Une visite au marché – tous les mardis – et dans les villages alentours peut aussi s'avérer intéressante.

Profitez de votre séjour pour faire du trekking dans la réserve de Daraina, qui est partie intégrante de la réserve de Loky-Manambato. Lors de votre balade dans les forêts de Binara et de Bekaraoka, vous rencontrerez l'Akomba malandy : le propithecus tattersalli ou Propithecus à couronne dorée

appelée aussi Sifaka Tattersall. Cette espèce de lémurien endémique est sérieusement menacée de disparition. Raison pour laquelle, une ONG dénommée « Fanamby » (défi) milite pour sa protection. Attendez-vous également à voir le scorpion géant. Détendez-vous au pied de la cascade sacré le temps d'une baignade en eau fraîche.

Comme vous êtes déjà à Vohémar ou à Iharana (ancienne appellation de la ville), offrez-vous un moment de détente dans la magnifique baie. Respirez l'air marin frais tout en admirant le paysage.



Photo © : www.friendlycamp.org

For your next holiday destination, opt for Daraina, a small coastal town located in Vohémar, in the north of Madagascar. Meeting, nature, beaches, you will all have what you will need to live a unique holiday.

Daraina was rather known as an ancient village of gold seekers. Indeed, the northern part of the Big Island is renowned for the richness of its subsoil. If you would like to meet traditional goldsmiths, ask your guide to take you inside the surrounding forests. You will discover their technique of gold panning and also their way of life. A visit to the market - every Tuesday - and in the surrounding villages can also be interesting.

Enjoy your trekking in the Daraina Reserve, which is an integral part of the Loky-Manambato Game Reserve. During your stroll through the forests of Binara and Bekaraoka, you will meet the Akomba malandy: the propithecus tattersalli or Propithecus with golden crown also called Sifaka Tattersall. This species of endemic lemur is seriously threatened with extinction. This is why an NGO called "Fanamby" defends its protection.

As you are already in Vohémar or Iharana (ancient city name), treat yourself to a moment of relaxation in the magnificent bay. Breathe in the fresh sea air while admiring the scenery. Expect also to see the giant scorpion. Relax at the foot of the sacred waterfall for a swim in fresh water.

Découvrez leur technique d'orpaillage et aussi leur mode de vie.

Discover their technique of gold panning and also their way of living.



Photo © : www.friendlycamp.org



Photo © : SERGE MARIZY



Quand y aller? / When to go?

Daraina, comme tout le reste de Vohémar enregistre un niveau de précipitation assez élevé. Pour mieux apprécier les richesses des lieux, arrangez votre agenda et allez-y entre le mois de mai et le mois de novembre.

Daraina, like all the rest of Vohémar, has a fairly high level of precipitation. To better appreciate the richness of the places, arrange your agenda and go between May and November.



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

Daraina se trouve à 50 km au Nord de Vohémar sur la route de Diégo-Suarez. Depuis Antananarivo, votre voyage s'annonce long (1074 km). Vous passerez par la RN4, la RN6 jusqu'à Ambilobe puis par la RN5A. Vous pouvez toutefois prendre un vol régulier pour Sambava depuis la Capitale. Daraina est à 148 km.

Daraina is 50 km north of Vohémar on the road from Diégo-Suarez. From Antananarivo, your trip will be long (1074 km). You will pass by the RN4, the RN6 until Ambilobe then by the RN5A. You can however take a regular flight to Sambava from the capital. Daraina is 148 km away.



Où se loger? / Where to stay?

A Daraina, vous dormirez au Camp Tattersalli; ces établissements vous accueilleront dans un cadre authentique. Vous avez aussi la possibilité de réserver vos chambres à Vohémar. Nous vous conseillons l'Hôtel La Baie d'Iharana, l'Hôtel Galaxy ou l'Hôtel Lagon Bleu.

In Daraina, you will sleep at Camp Tattersalli; these establishments will welcome you in an authentic setting. You also have the possibility to book your rooms in Vohémar. We recommend the Hotel La Baie d'Iharana, Hotel Galaxy or Hôtel Lagon Bleu.



Où manger? / Where to eat?

Au Camp Tattersalli à Daraina, vous aurez droit à des plats succulents cuisinés par le chef. Fruits de mer, produits du terroir, vous aurez l'embarras du choix.

At Camp Tattersalli in Daraina, you will be treated to succulent dishes cooked by the chef. Seafood, local products, you will be spoiled for choice.



Que voir? / What to see?

En visitant Vohémar, vous serez impressionné par les édifices bâtis au temps de la colonisation. Si vous privilégiez le contact humain, c'est l'occasion rêvée pour vous échanger avec les gens du Nord, connus pour la chaleur de leur accueil. Le Lac Vert et le Lac Andranotsara valent également un petit détour.

By visiting Vohémar, you will be impressed by the buildings built during the colonization. If you prefer human contact, it is the perfect opportunity to interact with the northern people, known for the warmth of their welcome. Lake Vert and Lake Andranotsara are also worth a short detour.

GH LE GRAND HOTEL

Diego Suarez - Madagascar
www.grand-hotel-diego.com

"Pour vos vacances 2017"

Réservation : grandhotel_diego@yahoo.fr / +261 32 40 881 43



le Grand Hôtel (nouvellement 4 étoiles) vous invite à découvrir son cadre élégant et vous offre le meilleur service pour rendre votre séjour agréable.



Début de la viabilisation 09/17

Prévente -30% sur les 6 premiers lots

Renseignements : 034/455.34.53

jb@immo-nosybe.com



Lotissement des terrasses d'Andilana Nosy Be

**64 lots avec des vues
exceptionnelles**

Parcelles de +/- 2000 m²
à partir de 20 €/m²
Superbes emplacements à 50€/m²



Prenez connaissance des merveilles du
Read about the wonders of

parc national de

Kirindy Mitea

National Park

Kirindy Mitea



Cette nature 5 Etoiles est le paradis des lémuriens blancs et des lémuriens bruns.

La création du Parc national de Kirindy Mitea remonte en 1997. Ce site, géré par Madagascar National Parks figure parmi les 20 nouvelles réserves de biosphères de l'Unesco. Cet endroit exceptionnel mérite un détour. Nous vous emmenons à 70 km au Sud de Morondava, dans le pays Sakalava au bord du Canal de Mozambique.

Le Parc National de Kirindy Mitea doit sa renommée à la richesse de sa biodiversité présentant un taux d'endémisme de 97%. Cette nature 5 Etoiles est le paradis des lémuriens blancs et des lémuriens bruns. 10 variétés de reptiles et une espèce d'amphibien, toutes endémiques, sont recensées ici. Ne manquez pas de passer par les gîtes aux chauves-souris.

Pour ce qui concerne la flore, la forêt de Kirindy abrite 3 espèces de baobabs que vous découvrirez au cours de votre visite. 5 variétés de palissandre – ce bois dont se servent les Sakalava pour fabriquer les cercueils- se développent dans cette zone. La mangrove et les lacs du parc offrent un habitat naturel pour de nombreuses espèces aquatiques.

Votre visite vous plonge aussi dans le Royaume Sakalava. Ce fut l'une des ethnies les plus puissantes de Madagascar. Ce peuple est connu entre autres, pour la pratique du « Fitampoha » ou le bain de reliques royales.

Après la visite du parc, offrez-vous une balade dans les dunes avant d'aller vous reposer dans la baie.



Photo © : MNP

The creation of the Kirindy Mitea National Park dates back to 1997. This site, managed by Madagascar National Parks, is one of the 20 new biosphere reserves of UNESCO. This exceptional place deserves a visit. We take you 70 km south of Morondava, in the country of the Sakalava along the Mozambique Channel.

Kirindy Mitea National Park owes its fame to the richness of its biodiversity, which has an endemism rate of 97%. This 5 Star Nature is the paradise of white lemurs and brown lemurs. 10 varieties of reptiles and one amphibian species, all endemic, are listed here. Do not forget to go through the bats caves.

As for the flora, the forest of Kirindy is home to 3 species of baobabs that you will discover during your visit. 5 varieties of rosewood trees – specific wood used by the Sakalava ethnics to make coffins – are growing in this area. The mangrove and park lakes provide natural habitat for many aquatic species.

Your visit also takes you into the Sakalava Kingdom. It was one of the most powerful ethnic groups in Madagascar. This people is known among others, for the practice of the "Fitampoha" or the bath of royal relics.

After visiting the park, treat yourself to a stroll through the dunes before going to rest in the bay.



This 5 Star Nature is the paradise of white lemurs and brown lemurs.



Photo © : MNP



Quand y aller? / When to go?

Au Parc national de Kirindy Mitea, le climat est divisé en deux saisons distinctes. La saison humide va du mois de novembre au mois d'avril et la saison sèche s'étalant du mois de mai à octobre ; c'est aussi la meilleure période pour vos vacances.

At Kirindy Mitea National Park, the climate is divided into two distinct seasons. The wet season runs from November to April and the dry season extends from May to October; this is also the best time for your holiday.



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

Pour vous rendre au Parc National de Kirindy Mitea, vous emprunterez la RN7 jusqu'à Antsirabe. De là, vous prendrez la RN35 en direction de Morondava. 8km avant d'atteindre la capitale du Menabe, suivez la bifurcation de Bemanongo. Votre destination se trouve à 105 km. Depuis Belo sur Mer, le site est à deux heures de voiture. Vous pouvez aussi passer par la mer pour une heure de traversée. Par avion AIR MAD, vous devez atterrir à Morondava et continuer par voiture.

To get to Kirindy Mitea National Park, take the RN7 to Antsirabe. From here, take the RN35 towards Morondava. 8km before reaching the capital of Menabe, follow the bifurcation of Bemanongo. Your destination is 105 km. From Belo sur Mer, the site is two hours away by car. You can also go by sea for an hour of crossing. By plane AIR MAD, you must land at Morondava and continue by car.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour dans le Parc National de Kirindy Mitea, le mieux pour vous est de réserver vos chambres à Belo Sur Mer. Vous choisirez entre l'Hôtel Entremer, Hôtel Ecolodge du

Menabe, Hôtel Le Dauphin Vezo, ou l'Ecolodge Tsara Belo. Sur Morondava, Hôtel Palissandre Côte Ouest.

For your stay in the Kirindy Mitea National Park, it is best to book your rooms in Belo Sur Mer. You can choose between Hotel Entremer, Hôtel Ecolodge du Menabe, Hotel Le Dauphin Vezo or Ecolodge Tsara Belo. In Morondava town, Hotel Palissandre Côte Ouest.



Où manger? / Where to eat?

Là où vous allez, vous serez obligé d'emporter de quoi vous restaurer et vous désaltérer. Une fois à Belo Sur Mer, vous commanderez vos plats aux fruits de mer à l'Hôtel Restaurant Le Dauphin Vezo ou au restaurant de l'Hôtel Entremer. Vous pouvez aussi manger au coin resto de votre hôtel.

Wherever you go, you will be forced to bring something to eat and drink. Once in Belo Sur Mer, you will order your seafood dishes at the Hotel Restaurant Le Dauphin Vezo or the restaurant of the Hotel Entremer. You can also eat at the restaurant corner of your hotel.



Que voir? / What to see?

Les villages de pêcheurs d'Ankevo Sur Mer et le village d'Antsira méritent d'être visités. Un détour dans le chantier naval d'Ampanatera vous permettra d'en apprendre davantage sur les techniques de constructions des goélettes.

The fishing villages of Ankevo Sur Mer and the village of Antsira are worth visiting. A detour to the shipyard of Ampanatera will allow you to learn more about the techniques of construction of schooners (typical Malagasy boats called "Boutres").



Voyage à travers le temps
Un des plus beaux lagons
au monde



«Le plus beau voyage est celui qu'on a pas encore fait.»

«The most beautiful trip is the one we have not yet done.»

Loïc Peyron



Choisissez de vivre l'aventure avec Mikea Lodge

Choose to experience an adventure with Mikea Lodge

Mikea Lodge, 20km au Nord de Salary . Andravona .
Domaine Manohisoa . Tuléar II MADAGASCAR
+261 34 94 100 31 - contact@mikealodge.com
f : Mikea Lodge . www.mikealodge.com



La Bâtisse by Mikea, Boulevard Philibert Tsiranana,
601 Tuléar MADAGASCAR
+261 32 07 100 33 | discovery@mikealodge.com



Visitez - Visit

Ifaty



Ifaty



et allez à la rencontre des pêcheurs Vezo and meet Vezo fishermen

A une trentaine de kilomètres au Nord de Tuléar, vous trouverez Ifaty, signifiant « le cadavre ». Constitué de petits villages de pêcheurs, le site abrite des spots d'une rare beauté. Votre visite dans la région vous permettra de découvrir le mode de vie du peuple Vezo.

Ifaty est réputée être l'un des meilleures stations balnéaires de Tuléar. La région doit sa réputation à son lagon. Celui-ci cache sous ses eaux un récif corallien longeant les côtes sur une centaine de kilomètres. Explorez le paysage sous-marin d'Ifaty dans les meilleurs spots de plongée du Sud-ouest de Madagascar dont le massif des roses et le jardin de corail. Vous y rencontrerez entre autres, des poissons scorpions, des poissons pierres, des raies torpilles et pastenagues. En allant plus loin dans les passes, vous déboucherez sur des sites exceptionnellement riches comme la Grotte Juliette, Cathédrale ou Akio. Ici, vous nagerez avec les loches, les mérous et les poissons de verre.



En plus de ses plages et son fond marin, Ifaty est aussi le meilleur endroit pour côtoyer les pêcheurs Vezo. Pour vivre des moments de bonheur avec ce peuple semi-nomade, offrez-vous une balade en pirogue et passez de village en village. Ne manquez pas de passer à Ambotsibotsike. Ici, ces gens des mers au sens de l'hospitalité exemplaire, vous partageront leur quotidien. Des échanges qui promettent des découvertes enrichissantes.

Des échanges
qui promettent
des découvertes
enrichissantes.

Exchanges that
promise enriching
discoveries.

About thirty kilometers north of Tuléar, you will find Ifaty, meaning "the corpse". Consisting of small fishing villages, the site shelters spots of a rare beauty. Your visit to the region will allow you to discover the way of life of the Vezo people.

Ifaty is considered to be one of the best beach resorts in Tuléar. The region owes its reputation to its lagoon. The latter hides under its waters a coral reef running along the coast for a hundred kilometers. Explore the underwater landscape of Ifaty in the best diving spots of southwestern Madagascar including the Rose Range and the

Coral Garden. Here you will find scorpion fish, stone fish, torpedo and stingrays. Going further into the passes, you will come to exceptionally rich sites such as Juliet Grotto, Cathedral or Akio. Here you will swim with many different types of fishes (grouper, glass fishes, etc.).

In addition to its beaches and its seabed, Ifaty is also the best

place to be with fishermen Vezo. To live moments of happiness with this semi-nomadic people, treat yourself to a canoe trip and go from village to village. Be sure to visit Ambotsibotsike. Here, these people of the sea with their sense of exemplary hospitality, will share their daily lives. Exchanges that promise enriching discoveries.

Infos pratiques



Useful information



Quand y aller? / When to go?

Ifaty jouit d'un climat désertique. La température moyenne est évaluée à 25,3°C tandis que les précipitations restent faibles (321,2 mm). Pour passer vos vacances dans la région, choisissez une période entre le mois de mai et le mois de novembre.

Ifaty enjoys a desert climate. The average temperature is estimated at 25.3°C while precipitation remains low (321.2 mm). To spend your holidays in the region, choose a period between May and November.



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

Au départ de Tuléar, Ifaty se trouve à une trentaine de kilomètres au nord (30 mn de route en voiture). Vous pouvez même faire le trajet en quad ou en VTT. L'autre possibilité s'offrant à vous est d'embarquer à bord d'une vedette à Tuléar et longer les côtes du Canal de Mozambique.

From Tuléar, Ifaty is about thirty kilometers to the north (30 minutes by car). You can even make the trip by quad or by mountain bike. The other option is to board a boat in Tuléar and along the coast of the Canal de Mozambique.



Où se loger? / Where to stay?

Ifaty dispose d'une offre d'hébergement de qualité. L'établissement Les Dunes de l'Ifaty vous accueillera dans un cadre idyllique. L'Hôtel Poséidon Padi Resort, L'Hôtel Princesse du Lagon, Hôtel Ifaty Beach club, Hôtel Le Nautilus, et Hôtel Auberge Le Jardin de Beravy accumulent les suffrages auprès des vacanciers. Vous avez aussi la possibilité de passer la nuit à Mangily à l'Hôtel Solidaire Mangily.

Ifaty offers a quality accommodation. Les Dunes de l'Ifaty welcomes you in an idyllic setting. The Hotel Poseidon Padi Resort, The Hotel Princesse du Lagon, Hotel Ifaty Beach club, Hotel Le Nautilus, and Hotel Auberge Le Jardin de Beravy are the popularity of holidaymakers. You can also spend the night in Mangily at the Hotel Solidaire Mangily.



Où manger? / Where to eat?

Vous mangerez bien à votre hôtel. Toutefois, Chez Freddy, vous pouvez commander des plats typiques de la région. Le Lakana Sucre figure parmi les bonnes tables de la région. A Tuléar ville, essayez le BLÛ bar restaurant, Corto Maltese & Bo Beach Bar Restaurant, L'Etoile de Mer.

You will eat well at your hotel. However, Chez Freddy, you can order typical dishes from the region. Lakana Sucre is one of the best restaurants in the area. In Tuléar city, try the BLÛ bar restaurant, Corto Maltese & Bo Beach Bar Restaurant, L'Etoile de Mer.



Que voir? / What to see?

La station balnéaire de Mangily est un incontournable. Prévoyez une visite à la Réserve Naturelle de Reniala, un site réputé pour la richesse de sa biodiversité. Au nord d'Ifaty se trouve Andavadoaka et Salary, des endroits très appréciés pour leur quiétude et leur beauté.

The seaside resort of Mangily is a must. Plan a visit to the Natural Reserve of Reniala, a site renowned for the richness of its biodiversity. To the north of Ifaty is Andavadoaka and Salary, places very appreciated for their quietude and their beauty.



VIMANA

PRIVATE JETS



ACHIEVING THE UNIMAGINEABLE

CHARTER – LEASES – SALES – ACQUISITIONS

sales@vimanaprivatejets.com

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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