

Decembre / December 2019

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

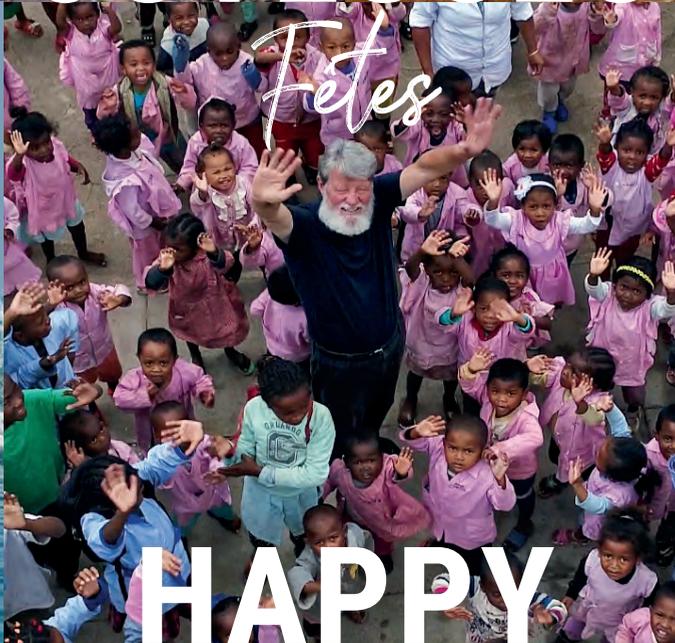
TSARADIA



magazine



JOYEUSES



Fêtes

HAPPY



Holidays







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

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



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :
5 familles et 108 espèces

Papillon :
4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :
292 espèces dont 108
endémiques

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

Serpents :
100 espèces non venimeuses

Tortue :
09 espèces terrestres,
05 espèces marines

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

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



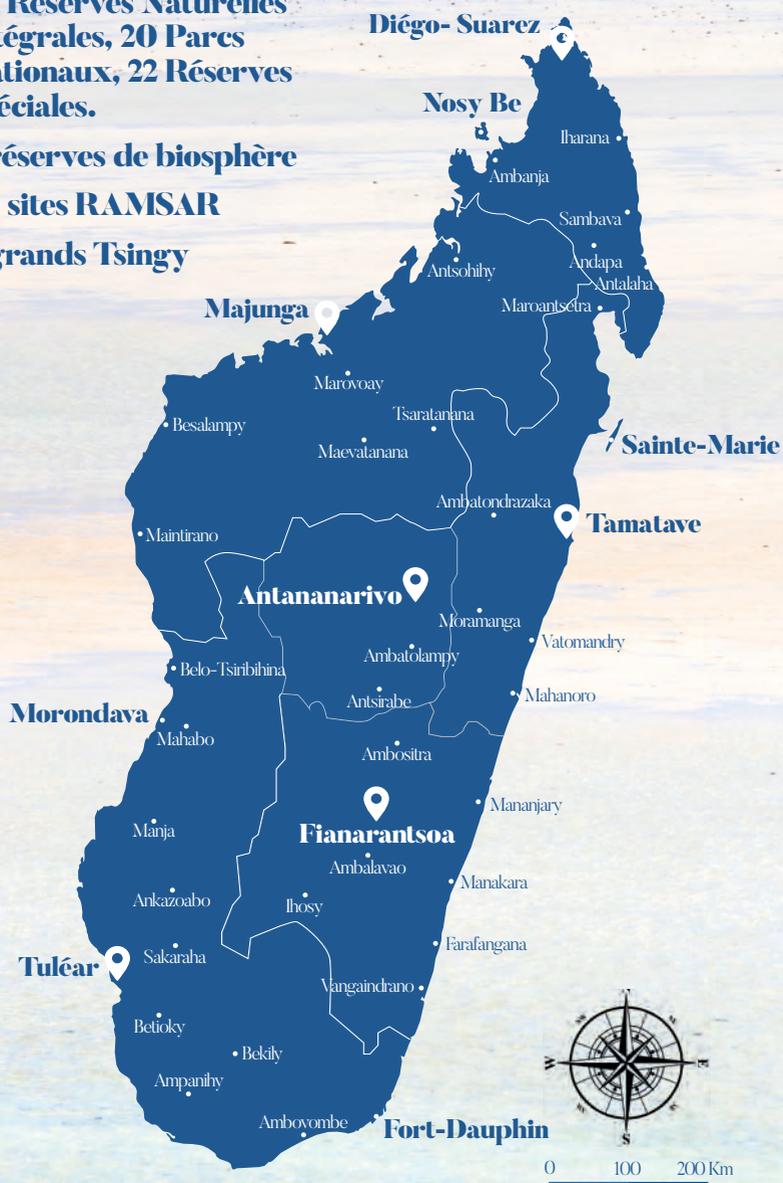
**44 Aires Protégées sur
2.000.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.**

**02 Réserves Naturelles
Intégrales, 20 Parcs
Nationaux, 22 Réserves
spéciales.**

4 réserves de biosphère

20 sites RAMSAR

3 grands Tsingy





Bienvenue à Bord Welcome On Board



**L'année 2019 aura été
définitivement celle des
Barea de Madagascar**

**The year 2019 will
definitely have been
the year of the Barea
of Madagascar**

Cher Passager,

Ainsi s'achève bientôt la deuxième décennie de ce 21ème siècle !

L'année 2019 aura été définitivement celle des Barea de Madagascar, dont la percée exceptionnelle lors de la Coupe d'Afrique des Nations a fait rayonner la Grande Ile par-delà nos frontières. Et l'équipe nationale de football n'a pas fini de nous faire rêver, au vu de ses performances actuelles aux éliminatoires de la CAN 2021.

Madagascar a également eu cette année la visite du Pape François, 30 ans après la dernière visite d'un souverain pontife dans l'île.

Deux événements marquants auxquels Air Madagascar a eu le grand honneur d'apporter sa contribution en tant que compagnie aérienne nationale.

Mais surtout, notre compagnie a eu le plaisir de vous transporter, cher passager, car toutes nos belles réalisations de cette année 2019, comme des précédentes, se sont faites avec et grâce à vous. Au nom de tout le Groupe Air Madagascar, je tiens à vous remercier pour votre confiance et pour votre fidélité.

Et nous sommes heureux, encore une fois, d'accompagner vos retrouvailles avec vos proches en cette période festive de fin d'année, à Madagascar ou ailleurs. **Nous vous souhaitons, ainsi qu'à vos proches, de passer de très belles fêtes et puissiez-vous accueillir la nouvelle année dans la joie et la sérénité !**

Dear Passenger,

Thus the second decade of the 21st century is coming to an end!

The year 2019 will definitely have been the year of the Barea of Madagascar, whose exceptional breakthrough at the African Cup of Nations has brought the Great Island beyond our borders. And the national football team will not stop us from dreaming, given their current performances in the CAN 2021 qualifiers.

This year, Madagascar also had the visit of Pope Francis, 30 years after the last visit of a Supreme Pontiff to the island.

These are two significant events to which Air Madagascar has had the great honour of contributing as a national airline.

But above all, our company had the pleasure of transporting you, dear passenger, because all our beautiful achievements of this year 2019, as previous ones, were made with and thanks to you. On behalf of the entire Air Madagascar Group, I would like to thank you for your trust and loyalty.

And we are happy, once again, to support your reunion with your loved ones during this festive end-of-year period, in Madagascar or elsewhere.

We wish you and your loved ones a very happy holiday season and may you welcome the New Year with joy and serenity!

Rolland Besoa Razafimaharo - Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar

Sommaire | Contents

Decembre | December 2019

| | |
|---|--|
| <p>5 Edito Air Madagascar</p> <p>14 Feature Interview La Force De La Nature » Force Of Nature</p> <p>24 Fragrances Pure Essence On The Scent</p> <p>32 Histoire / History Le Rocher De La Résistance » The Rock Of Resistance</p> <p>36 Seasonal Gifts Un Cadeau De Madagascar » A Gift From Madagascar</p> <p>40 Haute Cuisine Chef Narove, Cuisine Rafinée » Chef Narove, Fine Dining</p> <p>42 Culture</p> <p>54 Feature 10 Meilleures Photos De L'année » Top 10 Photos Of The Year</p> <p>66 Feature Interview Notre Père » Our Father</p> | <p>76 Feature Le Cacao, Notre Graine D'or » Cocoa, Our Golden Seed</p> <p>86 Feature Interview Le Roi De La Glisse » Surf's Up</p> <p>Destinations</p> <p>96 L'Harmonie Parfaite Du Parc National Lokobe The Perfect Harmony Of Lokobe National Park</p> <p>100 Rencontrez La Reine De L'Isalo Meet The Queen Of Isalo</p> <p>106 Marodoka: Le Premier Village De Nosy Be Marodoka: The First Village Of Nosy Be</p> <hr/> <p>112 Pages Speciales Air Madagascar Air Madagascar Special Pages</p> <p>119 Pages Tsaradia</p> <p>128 Greetings from the publishers</p> |
|---|--|



14



54



86



66

**Bienvenue sur le réseau
de meilleure qualité à Madagascar**

Forfait Wanna 9500

**4h d'appels
et/ou 400 SMS
et/ou 500 Mo**

2€

le forfait



**Appelez le 444*30*1
à partir d'une puce Orange**

orange.mg  

Forfait à 9500 Ar, tarif en Euro suivant le cours du jour.

**Vous rapprocher
de l'essentiel**



Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

★ ★ ★ ★

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



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

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

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

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES


airtel
4G

FLY M'LAY
AILLEURS COMME À MADA
RESTEZ CONNECTÉS



| | VOLUME | CODE | VALIDITÉ | PRIX | DATA RESTANT |
|------------------|--------|-----------|----------|--------|---------------|
| FLY 1,4Go | 1,4Go | *338*111# | 7 jours | 10 000 | *999*338*111# |
| FLY 5Go | 5Go | *338*112# | 30 jours | 30 000 | *999*338*112# |
| FLY 13Go | 13Go | *338*113# | 30 jours | 80 000 | *999*338*113# |



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR



Notre Histoire ne fait que commencer

141 Chambres & 30 Suites - 3 Restaurants & Bars - 7 Salles de Séminaire & Evènement



www.carlton-madagascar.com

+261 20 22 260 60



BushProof SARL



PRATICAL WATER SUPPLY SOLUTIONS FOR REMOTE & DIFFICULT ENVIRONNEMENTS



Water well drilling service
Custom-made Water Supply Systems
Training in Water Infrastructure
Water Quality Analysis
Solar pump & Canzee hand pump

Forage et Puits
Systèmes d'Adduction d'Eau Potable (AEP)
Formation et Consultance
Analyse qualité d'eau & Traitement de l'eau
Pompes solaires & Pompes manuelles



+261 (0)33 11 997 56
+261 (0)20 22 58349



madagascar@bushproof.com
madatech@bushproof.com



BP 182 Ivato Aéroport
105 ANTANANARIVO MADAGASCAR



VOS

NOUVEAUX

Magasins de Jeux et Jouets
pour Petits et Grands

ENCEINTE SODIM ANKAZOMANGA
ENCEINTE TANA WATER FRONT LOT 25 A AMBODIVONA



FOURNITURES DE BUREAU ET SCOLAIRES • MOBILIER • INFORMATIQUE • SERVICE IT • REPROGRAPHIE
• PRODUITS D'ENTRETIEN • JOUETS • BEAUX - ARTS - LOISIRS CRÉATIFS
• BEAUTE - HYGIENE • PANO LES EXPERTS EN SIGNALÉTIQUE

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

ENCEINTE TANA WATER FRONT LOT 25 A AMBODIVONA

Lundi au Vendredi : 08h30 à 12h30 - 13h30 à 17h

Samedi : 8h30 à 12h

Sodim Madagascar www.sodim.mg +261 20 23 301 63

sodim

SOUND'S HOTELS GROUP

LET'S CLOSE THIS YEAR TOGETHER



www.soundsmadagascar.com

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



La Force De La
Nature
Force Of
Nature



L'une des organisations de conservation les plus importantes et les plus efficaces au monde, le Fonds mondial pour la nature (WWF) est venu pour la première fois à Madagascar en 1963 pour protéger les lémuriens aye-aye. **Anitry Ny Aina Ratsifandrihamanana**, Directeur Pays, WWF Madagascar, parle à Prime de l'évolution de leur mission. Aujourd'hui, l'organisation travaille avec les habitants pour construire un avenir en harmonie avec les ressources naturelles du pays tout en préservant la riche biodiversité, principale attraction pour le nombre croissant de touristes.

One of the world's largest and most effective conservation organisations, the World Wildlife Fund (WWF) first came to Madagascar in 1963 to protect the aye-aye lemurs. **Anitry Ny Aina Ratsifandrihamanana**, Country Director, WWF Madagascar, talks to Prime about how their mission has evolved. Today, the organisation is working with the inhabitants to build a future living in harmony with the country's natural resources while preserving the rich biodiversity as the main attraction for the growing number of tourists.

©: Tony Rakoto

Depuis combien de temps WWF est-il impliqué à Madagascar ?

Le premier projet du WWF à Madagascar date de 1963, c'était un projet de conservation du aye-aye. Nous sommes donc impliqués à Madagascar depuis 56 ans maintenant.

How long has WWF been involved in Madagascar?

The first WWF project in Madagascar was in 1963, it was an aye-aye conservation project. We have been involved in Madagascar for 56 years now.

Comment WWF contribue-t-il à protéger la faune et la flore de l'île ?

En éduquant et en mobilisant. Car si les hommes sont souvent mis en cause dans la dégradation de la nature, ils sont aussi la solution. C'est pourquoi nous travaillons avec les communautés locales, les jeunes, les autorités gouvernementales, la société civile locale et les entreprises pour protéger les forêts, les mangroves, les récifs, les lacs et les marais qui constituent l'habitat naturel des animaux et des plantes de Madagascar. Par exemple, nous travaillons avec les communautés locales pour gérer la zone protégée de COMATSA dans le Nord-Est de Madagascar, car elle abrite l'un des primates les plus menacés de la planète : le propitèque soyeux. Nous travaillons non seulement pour protéger ceux qui restent, mais nous avons également déployé de nombreux efforts pour restaurer leurs habitats - principalement les forêts et les mangroves - en formant les communautés locales à la pépinière, à la plantation et à la maintenance. Juste pour les mangroves, nous avons directement soutenu la plantation de 2 millions d'arbres de mangrove de 2007 à 2017.

How does WWF help to protect the fauna and flora of the island?

By educating and mobilising because although people

are often the cause of nature loss, they are also the solution. Therefore we work with local communities, youth, government authorities, local civil society and businesses to protect the forests, mangroves, reefs, lakes, marshes, which are the natural habitat for the animals and plants of Madagascar. For instance, we work with local communities to manage the protected area of COMATSA in the north-east of Madagascar because it is the home of one of the most endangered primates on earth – the silky sifaka. We not only work to protect what is left, but also put much effort on restoring those habitats – mainly forest and mangroves by training local communities

in tree nursery, planting and maintenance. Just for mangroves, we directly supported the plantation of two million mangrove trees from 2007 to 2017.

Combien d'espèces sont menacées et pourquoi ?

Presque toutes les espèces de lémuriers sont en voie de disparition. La cause principale est la déforestation résultant de la pratique de l'agriculture sur brûlis dans les zones rurales. Aujourd'hui, Madagascar compte environ 300 000 espèces connues et les scientifiques continuent à découvrir de nouvelles espèces d'animaux et de plantes. La véritable tragédie de la biodiversité malgache réside dans le fait que de nombreuses espèces

risquent de disparaître avant même d'être connues de la science.

How many species are endangered and why?

Almost all the species of lemurs are endangered. The main cause is deforestation as a result of the practice of slash and burn agriculture in the rural areas. Today there are roughly 300,000 known species from Madagascar and scientists continue to discover new species of animals and plants. The real tragedy of Madagascar's biodiversity is that there are probably many species facing extinction before they are known to science.

Les hommes sont souvent mis en cause dans la dégradation de la nature, ils sont aussi la solution

Although people are often the cause of nature loss, they are also the solution



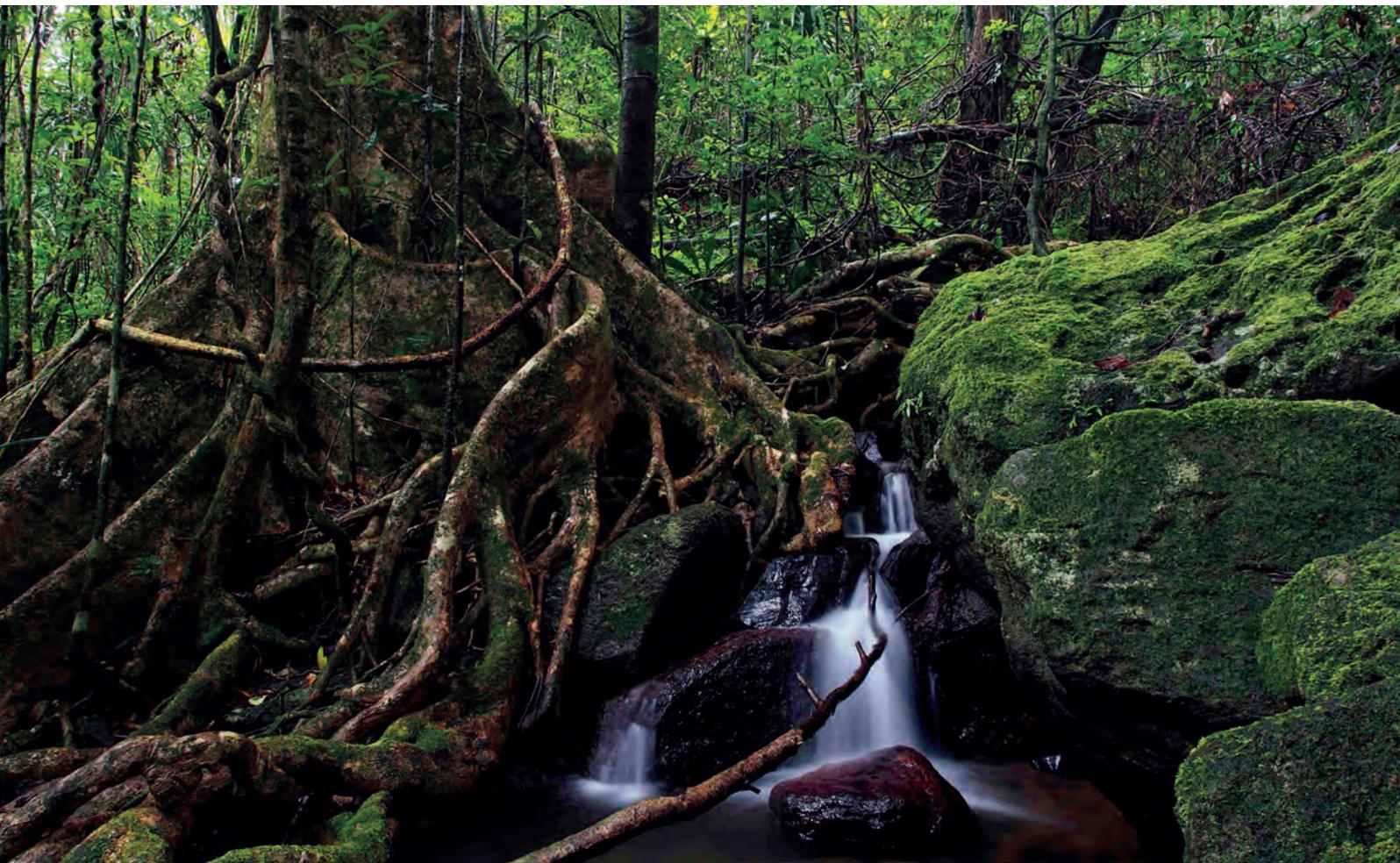
© Nick Garbutt



© Louise Jasper



© Tony Rakoto



Quelles espèces sont jugées les plus à risque ?

Environ 95% des reptiles de Madagascar, 90% de sa vie végétale et 90% de ses mammifères n'existent nulle part ailleurs sur terre. Ceci est dû au fait qu'il y a environ 80 ou 100 millions d'années, Madagascar a commencé à évoluer indépendamment du reste du monde. De nombreux animaux et plantes ne sont pas seulement uniques sur l'île, mais uniques à une partie spécifique de l'île. Les animaux et les plantes dont la répartition géographique est limitée sont exposés à un risque d'extinction élevé. De plus, 90% des espèces endémiques de Madagascar vivent dans la forêt, et comme la déforestation est généralisée, ces espèces sont en grand péril.

Which are at greatest risk?

Approximately 95 percent of Madagascar's reptiles, 90 percent of its plant life, and 90 percent of its mammals exist nowhere else on earth. This is because some 80-100 million years ago, Madagascar started to evolve in isolation from the rest of the world. Many animals and plants are not just unique to the island but unique to a specific part of the island. Those animals and plants with a geographically restricted distribution face high risk of extinction. Moreover, 90 percent of Madagascar's endemic species live in the forest, yet deforestation is rampant, putting those species at greatest risk.

Quelle est la plus grande menace ?

L'agriculture sur brûlis est la principale cause de la déforestation. C'est une pratique traditionnelle des agriculteurs de subsistance dans les zones rurales de l'île. En règle générale, une zone forestière est coupée, brûlée et cultivée avec du riz. Cette zone peut supporter 2 à 3 cycles de production avant que son sol ne soit privé de tous les éléments nutritifs, obligeant l'agriculteur à s'installer sur un nouveau morceau de terre boisée.

Mais d'autres menaces ont également des impacts importants sur la faune et la flore. 88% de la population malgache utilise du bois ou du charbon de bois pour cuisiner tous les jours. La majeure partie du charbon de bois fourni aux villes provient de forêts naturelles. Selon une évaluation réalisée par le WWF en 2012, au rythme actuel de la consommation, la plupart des forêts de Madagascar seront surexploitées pour le charbon de bois d'ici 2030.

Parce qu'ils ne se trouvent nulle part ailleurs sur terre, les animaux et les plantes de Madagascar sont rares et donc très attrayants pour toutes sortes de collectionneurs. C'est le cas des tortues terrestres endémiques ainsi que du bois de rose et de l'ébène de Madagascar.

Enfin, les experts en climat considèrent Madagascar comme l'un des 5 endroits les plus vulnérables au changement climatique. Le changement climatique aura probablement un impact plus important sur les

espèces animales et végétales dont la répartition est limitée. Nous constatons déjà les effets des sécheresses prolongées dans le Sud du pays : ils contraignent des milliers de migrants dans des zones protégées où ils tentent de survivre à partir de l'agriculture sur brûlis.

What is the biggest threat?

Slash and burn agriculture is the main cause of deforestation. It is a traditional practice of subsistence farmers in the rural areas of the island. Typically, an area of forest is cut, burnt and planted with rice. This area can support two to three production cycles before its soil is deprived of all nutrients, forcing the farmer to move to a new piece of forested land.

But other threats also have significant impacts on the fauna and flora. Eighty-eight percent of the Malagasy population use wood or charcoal to cook every day. Most of the charcoal supply for cities comes from natural forests. According to an assessment by WWF in 2012, at the current rhythm of consumption, most of Madagascar's forests will be over exploited for charcoal by 2030.

As they are found nowhere else on earth, the animals and plants of

Madagascar are rare and, therefore, highly attractive for all kinds of collectors. This is the case of the endemic tortoises as well as Madagascar's rosewood and ebony.

Finally, climate experts rank Madagascar as one of the five most vulnerable places to climate change. Climate change will likely have greater impact on animal and plant species which have restricted distribution; we are already seeing the spin off effects of prolonged droughts in the southern part of the country which have pushed thousands of migrants into protected areas where they try to survive from slash and burn agriculture.

**Environ 95 %
des reptiles de
Madagascar,
90 % de sa
vie végétale
et 90 % de ses
mammifères
n'existent nulle
part ailleurs
sur terre**

**Approximately
95 percent of
Madagascar's
reptiles, 90
percent of its
plant life, and
90 percent of
its mammals
exist nowhere
else on earth**

Comment WWF aide-t-il les Malgaches qui ont traditionnellement besoin de pêcher ou de cultiver pour vivre tout en préservant leurs ressources naturelles et leur environnement - et pour adopter une exploitation durable des ressources ?

À Madagascar, il est clair que les efforts de conservation ne réussiront pas s'ils ne répondent pas aux besoins des populations qui vivent traditionnellement des ressources naturelles. Les communautés locales sont nos premiers et principaux partenaires en matière de conservation. Nous les soutenons et les formons afin d'être des agents responsables de la forêt, des mangroves ou des récifs. De plus, nous les aidons avec une technique agricole améliorée ou des techniques de pêche non destructives leur permettant de produire les aliments dont ils ont besoin ; nous travaillons avec eux pour créer de la valeur économique à partir de ressources naturelles bien gérées, par le biais de l'écotourisme ou de cultures de rente telles que la vanille, les épices, le poulpes et les algues.

Nous travaillons avec d'autres organisations de développement pour s'assurer que les besoins fondamentaux tels que l'accès à l'eau et à l'électricité correspondent aux besoins des communautés. Par exemple, l'un de nos projets fournit de l'électricité solaire aux villageois isolés autour des zones protégées et forme les femmes à devenir des techniciens solaires.

How is WWF aiding the Malagasy people who traditionally need to fish/farm to live to maintain their natural resources and environment - and embrace sustainability for the future?

In Madagascar, it is clear that conservation efforts will not succeed if they do not address the needs of those people who traditionally live off the natural resource base. Local communities are our first and foremost partners in conservation. We support and train them in order to be empowered stewards of the forest, mangroves or reefs. Moreover, we help them with improved agriculture or fishing techniques that are not destructive and allow them to produce the food they need; we work with them to create economic value from well-managed natural resources through eco-tourism or cash crops such as vanilla, spices, octopus, and seaweed.

We work with other development organisations to ensure that basic needs such as access to water and electricity are met for those communities. For instance, one of our projects brings solar electricity to remote

villagers around protected areas by training women to become solar technicians.

Comment trouver un équilibre entre l'attraction touristique et la protection de la faune et de l'environnement ?

La nature est la principale attraction touristique dont Madagascar peut se vanter. Si le pays veut attirer plus de touristes, il doit s'assurer que son argument de vente unique - la nature - est bien pris en compte. Le type de tourisme dont Madagascar a besoin est celui qui contribue aux efforts de conservation et au bien-être des communautés rurales.

Cet objectif peut être atteint, par exemple, en assurant une planification minutieuse de l'infrastructure touristique afin de respecter l'environnement naturel ; éduquer les touristes ; veiller à ce qu'une partie des revenus du tourisme contribue aux efforts de conservation ; créer des emplois pour les communautés riveraines d'aires protégées, etc..

How can a balance between attracting tourists and protecting wildlife and the environment be achieved?

Nature is the main tourism attraction that Madagascar can boast of. If the country wants to attract more tourists, it has to ensure that its unique selling point, nature is well taken care of. The type of tourism that Madagascar needs is one that contributes to conservation efforts and to the well-being of the rural communities.

This can be achieved by, for instance, ensuring careful planning of tourism infrastructure to respect the natural environment; educating tourists; ensuring that parts of tourism revenues contribute to conservation efforts; and providing jobs for the communities living around protected areas.

Les communautés locales sont nos premiers et principaux partenaires en matière de conservation

Local communities are our first and foremost partners in conservation

Quel est votre message pour les visiteurs de Madagascar ?

Faites partie de nos efforts pour sauver la faune et la flore de Madagascar : visitez nos parcs et nos aires protégées, soutenez les initiatives d'écotourisme communautaires, agissez de manière responsable et soyez les ambassadeurs de la nature de Madagascar autour de vous!

What is your message for visitors to Madagascar?

Be part of our efforts to save Madagascar's fauna and flora, visit our parks and protected areas, support community-based eco-tourism initiatives, act responsibly, and be the ambassadors of Madagascar's nature around you!

Pour plus d'informations visitez www.wwf.mg/
For more information visit : www.wwf.mg/en/



© Tony Rakoto

AUTOUR DU SAPIN

Une pluie de fraîcheur

Iles Mystérieuses

EAUX DE TOILETTE



www.floribis.com

LIVRAISON à Tana +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 / 32 07 036 94 · relation@floribis-mg.com

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

GROUPE AGENCE GÉNÉRALE MADAGASCAR

WWW.SPAG-MADAGASCAR.MG



Sécurité
Protection Rapprochée
Gardiennage
Vente Matériaux de Sécurité
Transfert de Fonds



AGENCE GENERALE



Grand Ménage et Nettoyage Général
Dératisations, Manutentions et Maintenaniers
Services de Démarches Administratives (SDA)
Prestations de Chauffeurs



Blindage toutes sortes de véhicules
Vente de véhicules blindés
Conception de Chambres fortes et «panic room»
Entretien général de véhicules
Carrosserie et Peinture



Blindage de Voitures

Téléphone: (+261) 34 39 11 253/ (+261) 32 50 42 644/ (+261) 33 20 11 016

Email: info.groupe.ag@spagmadagascar.mg • Facebook: Agence Générale à Madagascar • Twitter: groupe.ag.spag.arcoi@gmail.com

Adresse: Lot IVS 13, Immeuble Victoria Plaza Antanimena (2 ème étage) Antananarive 101 Madagascar.

PURE ESSENCE ON THE SCENT

Le pouvoir émotionnel du parfum est incroyable : un soupçon de parfum ou une goutte d'essence et vous voilà emporté vers des souvenirs mêlant des lieux, des instants, des personnes... Il suffit alors d'une note chaude et parfumée pour évoquer une belle plage ensoleillée de Madagascar. C'est la magie du parfum.

The emotive power of perfume means that a single spritz of fragrance or drop of essence can waft you back to a place or a time or a person. It just takes a fragrant warm note of a perfume to conjure up a beautiful sun-kissed beach of Madagascar. That's the magic of fragrance.

Le parfum est l'un des cadeaux les plus populaires pour les fêtes de fin d'année. Black Opium d'YSL, La Vie est Belle de Lancôme et J'adore de Christian Dior sont parmi les plus populaires pour les femmes alors que One Million Cologne de Paco Rabanne, The Scent de Hugo Boss et Bel Ami d'Hermès sont en tête des choix pour les hommes.

Aujourd'hui, une nouvelle tendance voit le jour, mettant à l'honneur des parfums plus légers et des senteurs plus naturelles qui ont même des qualités thérapeutiques. Il y a aussi une tendance à une plus grande concentration de parfum, mixant davantage d'huile et moins d'alcool.

Les fleurs parfumées de l'ylang-ylang ont longtemps été la base naturelle des parfums de prestige. Madagascar produit depuis longtemps cette essence à partir des fleurs d'ylang-ylang jaune doré. Chanel les utilise même la première fois en 1921 pour son célèbre N°5! La culture d'ylang ylang produit également des huiles essentielles à partir de ses fleurs et plantes endémiques. Riches en variété et naturellement biologiques, ces essences soufflent un air frais, non pollué et naturel dans l'industrie esthétique.

Nous avons réunis deux personnalités pour une sélection des plus pointues : Alice Theobald, célèbre maquilleuse, est à l'affût des derniers parfums internationaux; Lucky Rajaobelison, notre expert en beauté à Madagascar, sélectionne les huiles et parfums biologiques les plus populaires du moment.

Perfume is one of the most popular gifts for the festive season with the top designer labels Black Opium by YSL, La Vie est Belle from Lancôme and Christian Dior's J'adore among the most favoured by women while Paco Rabanne's 1 Million Cologne, The Scent by Hugo Boss and Hermès Bel Ami are high on the list of top men's choices.

Today there are, also, breezier, lighter perfumes fanning the fragrance demand with more natural-based scents that even have therapeutic qualities. There is also a trend for higher fragrance concentration as in more oils and less alcohol.

The fragrant flowers of the ylang-ylang have long been the natural base for prestige perfumes all over the world. Not only does Madagascar produce the essence for international perfume brands from the golden yellow ylang-ylang blossoms, first used by Chanel No 5 in 1921, but it is also a leading source of essential oils from its endemic flowers and plants, rich in variety and naturally organic, like a breath of fresh unpolluted air in the beauty industry.

Celebrity makeup artist, Alice Theobald is on the scent of the latest international perfumes, to suit any mood or occasion from around the globe while our beauty expert Lucky Rajaobelison in Madagascar selects today's most popular organic oils and fragrances.



www.joygoodman.com/alicetheobald.html | Beauty Editor <http://www.primemedia.international/index-eng.html>

Instagram: [WONDERLANDHAIRANDMAKEUP](https://www.instagram.com/WONDERLANDHAIRANDMAKEUP) | Twitter: [@alice_theobald](https://twitter.com/alice_theobald)

POUR FEMMES | FOR WOMEN

**1 / Lalique | Soleil**

Voici le soleil dans une bouteille: le flacon est féminin, élégant et habillé d'un bijou à pompons enroulé autour du col qui, une fois déroulé, devient un bracelet de charme; la fragrance est fraîche, zestée et féminine; elle associe la cardamome, le granité de poire, le jus de mandarine, un tourbillon de pétales de jasmin et une brise de musc blanc. Style et caractère : esprits libres, âmes joyeuses et rayonnantes.

This is sunshine in a bottle. The bottle is feminine, elegant and dressed with a tasselled jewel wrapped around the neck, which once unwound becomes a charm bracelet. A fresh feminine zesty scent brings together cardamom, pear granita, mandarin juice with a swirl of jasmine petals and a white musk breeze. Style and character: Free spirits, joyful and radiant souls.

2 / Eliza Grace | Stories No.02

Stories n° 2 traite du lien que l'on entretient avec la nostalgie. Le mélange commence par des notes de rose bulgare, de gingembre épicé, de cardamome et de thé vert. Les tons tabac et miel équilibrent le bois de cèdre au centre de cette fragrance boisée. L'Opoponax, la fève tonka et le patchouli rehaussent l'effet, tandis que l'ambre et le musc laissent un effet durable. Style et caractère : permissif et unique.

Stories No 2 is about connecting with nostalgia. The blend starts with top notes of Bulgarian rose, spicy ginger, cardamom and green tea. Honey tobacco tones balance cedar wood at the centre of this woody fragrance. Opoponax, tonka bean and patchouli enhance, while amber and musk leave a lasting impact. Style and character: Empowering and unique.

3 / The Perfumer's Story by Azzi | Amber Molecule

Ce parfum sur mesure, en édition limitée, vous invite à un voyage exquis. Chaque respiration capte une note différente. L'ambre frappe d'abord, puis le santal, la rose tubéreuse, le ciste et le musc vanillé. Un parfum chaud et réconfortant. Style et caractère : féminin, loyal, plein d'âme.

This limited edition bespoke fragrance takes you on an exquisite journey, every breath captures a different note. First the amber strikes then sandalwood, tuberose, rock rose and vanilla musk. A warm comforting fragrance. Style and character: Feminine, loyal, soulful.

4 / Thameen | Royal Sapphire

Thameen, qui signifie précieux, s'inspire des saphirs bleu vif des bijoux de la couronne royale. Les notes de tête sont la bergamote et la mandarine; la fleur d'oranger et le jasmin en cœur et l'ambre gris, le patchouli, l'ambre et le bois sec en fond. Style et caractère : luxueux, couronné de succès.

Thameen meaning precious, has taken inspiration from the bright blue sapphires of the Royal Crown jewels, like the precious stones mined in Madagascar. Top notes of bergamot and mandarin, orange blossom and jasmine at the heart and grey amber, patchouli, amber and dry wood at the base. Style and character: Luxurious, successful.

POUR FEMMES | FOR WOMEN

1 / Elle | L'Édition

Fruité, frais et délicat, un choix olfactif qui peut vous faire passer du jour à la nuit. Notes florales de citron, bergamote, freesia avec une touche de poire. Style et caractère : insouciant, charmant et audacieux.

Fruity, fresh and delicate, a fragrance choice that can take you from day into night. Floral notes of lemon, bergamot, freesia with a twist of pear. Style and character: Carefree, charming and daring.

2 / Amouage | Love Mimosa

Un délice floral artistique et oriental. Notes de tête de feuille de violette, de cascalone et d'oranger; notes de cœur de mimosa, de poire et de paradisone avec un fond d'ylang-ylang, ambrox et héliotrope. Style et caractère : féminin, flottant.

An artistic, oriental floral delight. Top notes of violet leaf, cascalone and orris, the heart notes, mimosa, pear and paradisone with base notes of ylang-ylang, ambrox and heliotrope. Style and character: Feminine, floaty.

3 / Fragrance du Bois | Oud Bleu Intense

Un souffle d'air pur et unique, au bord de la mer, avec des notes de bois et d'épices, ce parfum est un voyage des sens. Infusion épicée de cardamome, noix de muscade, mandarine et une touche d'encens et de myrrhe avec de l'ambre chaud au cœur. Une note de fond d'onycha et de myrrhe sucrée. Style et caractère : chaleureux, spirituel, terrien et doux.

A unique clean, breath of seaside air with notes of woods and spices, this fragrance is a journey for one's senses. Spicy infusion of cardamom, nutmeg, mandarin and a twist of frankincense and myrrh with warm amber at the heart. A base note of onycha and sweet myrrh. Style and character: Warm, spiritual, earthy, gentle.

4 / Guerlain | Mon Guerlain

Une ambiance boisée unique, intense, sensuelle et orientale. Un mélange de vanille chaude, de lavande fraîche, rehaussée de notes boisées de bois de santal et de patchouli. Style et caractère : féminin, fort, libre, sensuel.

A unique intense, sensual, oriental woody vibe. A blend of warm vanilla, fresh lavender, enhanced with the woody notes of sandalwood and smouldering patchouli. Style and character: Feminine, strong, free, sensual.

5 / Bentley | Majestic Cashmere

Un arôme boisé indien exotique pour voyager à travers les sens : notes de tête d'encens, de coriandre, d'absolu de graines d'ambrette; une note de cœur d'oranger, de bois de cachemire et de fève tonka. Une base de vétiver de bourbon, orcanox, labdanum, musc et patchouli. Style et caractère : pionnier.

An exotic Indian woody aroma to journey through the senses. Top notes of incense, coriander, ambrette seed absolute, with a heart note of orris absolute, cashmere wood and tonka bean. A base of bourbon vetiver, orcanox, labdanum, musk and patchouli. Style and character: Trailblazers.



POUR LES HOMMES | FOR MEN

**1 / The Perfumer's Story by Azzi | Myst'ere Vetivert**

L'expérience commence comme si vous ouvriez des livres d'histoires de style traditionnel. Les notes de tête sont de cyprès, de laurier et de feuille de violette mariées avec du vertivert fumé, du séquoia et de la sauge sclarée. Entouré d'une base de vétivert mélangé à des muscs, du oudh noir et du castoréum. Style et caractère : alpha, charismatique.

The experience begins by opening the traditional style, storybook box. Top notes of cypress, laurel and violet leaf married with smokey vertivert, sequoia and clary sage. Entwined with a base of vetivert blended with musks, black oudh and castoreum. Style and character: Alpha, charismatic.

2 / Lalique | L'Insoumis Ma Force

Un élixir aromatique épicé, frais et fruité de la nature. Des notes fruitées de cardamome, de citron et de pomme verte, un cœur aromatique de lavande, de romarin et de feuilles de violette avec une note de fond sensuelle de cachemire et de bois ambré. Style et caractère : intrépide, instinctif.

A fresh, fruity spicy aromatic elixir from nature. Top fruity notes of cardamom, lemon and green apple, an aromatic heart of lavender, rosemary and violet leaves with a sensual base note of cashmere and amber wood. Style and character: Intrepid, instinctive.

3 / Guerlain | Ideal Cool

Une brise fraîche et harmonieuse. Notes de tête effervescentes de bergamote, d'orange et de menthe. Un cœur de néroli et une base de patchouli et de vétiver. Style et caractère : intelligent, fort et frais.

A clean, fresh but cool harmonious breeze. Effervescent top notes of bergamot, orange and mint. A heart of neroli and a base of patchouli and vetiver. Style and character: Smart, strong and chilled.

4 / Morgan's 1873 | Amber Spice

Une édition douce et facile à porter. Un mélange chaleureux d'épices orientales. Notes d'ambre, de vanille, d'encens et de myrrhe. Torsades d'agrumes, de bergamote et de citron vert avec une base de feuille verte, de noix de coco et de bois de santal pour compléter. Style et caractère : facile à vivre, amical.

A gentle, easy to wear edition. A warm blend of oriental spices. Notes of amber, vanilla, frankincense and myrrh. Citrus twists of bergamot and lime with a base of green leaf, coconut and sandalwood to complete. Style and character: Easy going, friendly.

Des parfums | Fragrances

“MADE IN”

MADAGASCAR

Collection Îles Mystérieuses, Mitsio de Floribis

Parmi la nouvelle collection des cinq eaux de toilette Îles Mystérieuses, la surprenante MITSIO est un voyage infini. Les notes de fleur de thé, de baie rose et de bergamote s'allient au doux parfum du jasmin. Eolienne, marine, l'archipel est une promesse de légèreté et de fraîcheur. Floribis, artisan parfumeur, met à l'honneur les richesses naturelles de Madagascar.



Collection Mysterious Islands, Mitsio de Floribis

Among the new collection of the five Îles Mystérieuses eaux de toilette, the surprising MITSIO is an infinite journey. Notes of tea flower, pink berry and bergamot combine with the sweet scent of jasmine. Wind, marine, the archipelago is a promise of lightness and freshness. Floribis, a perfumer craftsman, honours Madagascar's natural resources.



Huile Essentielle De Cannelle – Oversense

Proche de celle du clou de girofle, l'huile essentielle de cannelle dégage un parfum boisé et épicé. Elle assainit et purifie les intérieurs et offre une ambiance énergisante et tonifiante. L'arbre Cinnamomum verum est en effet réputé pour ses propriétés fortifiantes et purifiantes. Respectant les normes internationales de vapo-distillation, les huiles essentielles produites par Oversense pourront être utilisées à des fins cosmétiques, thérapeutiques et en parfumerie.

Cinnamon Essential Oil - Oversense

Close to cloves, cinnamon essential oil gives off a woody and spicy scent. It cleanses and purifies the interiors and offers an energizing and invigorating atmosphere. Cinnamomum verum tree is renowned for its fortifying and purifying properties. Complying with international vapor-distillation standards, the essential oils produced by Oversense may be used for cosmetic, therapeutic and perfumery purposes.

Pour toutes les huiles essentielles, suivez les instructions sur l'étiquette.
For all essential oils follow directions on the label.



Huile Essentielle De Romarin Camphré - Homeoparpha-selon Madhessentielles

C'est une huile polyvalente extraite du romarin camphré ou *Rosmarinus officinalis camphoriferum*. Les extraits de cet arbuste sont très efficaces pour soulager les douleurs, notamment les douleurs musculaires. Toutefois, son utilisation nécessite des précautions. Cette huile essentielle est utilisée par les sportifs pour préparer les muscles avant l'effort. Elle est également conseillée en cas de crampes ou de courbatures. Livre Madhessentielles - Auteur Madhi - www.madhessentielles.com

Essential Oil Of Camphorated Rosemary - Madhessentielles

It is a versatile oil extracted from camphor rosemary or *Rosmarinus officinalis camphoriferum*. This shrub is very effective in relieving pain, especially muscle aches. However, its use requires precautions. This essential oil is used by athletes to prepare muscles before exercise. It is also recommended in cases of cramps or aches and pains.

Huile Essentielle D'Ylang-Ylang IMRA

Extraite de la distillation de fleurs d'Ylang-Ylang, elle dégage un parfum tout à la fois floral, épicé, exotique, puissant, camphré, médicamenteux et légèrement fruité.

La fleur de l'arbre *Cananga odorata* est connue pour ses propriétés apaisantes et équilibrantes. C'est un régulateur nerveux et à la fois un régulateur cardio-vasculaire. Ainsi, cette huile essentielle est indiquée en cas d'insomnie, de stress, de palpitations et de tension artérielle.

Obtenues sans aucun solvant par le procédé de distillation à la vapeur d'eau, les huiles essentielles fournies par le laboratoire de production de l'IMRA (Institut Malgache de Recherches Appliquées) / SOAMADINA sont connues pour leur haute qualité.



Ylang-Ylang Essential Oil IMRA

Extracted from the distillation of Ylang-Ylang flowers, it has a floral, spicy, exotic, powerful, camphorated, medicinal and slightly fruity fragrance.

The flower of the *Cananga odorata* tree is known for its soothing and balancing properties. It is a nervous regulator and at the same time a cardiovascular regulator. Thus, this essential oil is used to treat insomnia, stress, palpitations and high blood pressure stress.

Obtained without any solvent by steam distillation process, the essential oils supplied by the production laboratory of IMRA (Institut Malgache de Recherches Appliquées)/SOAMADINA are known for their high quality.



Huile Essentielle De Palmarosa – Aromatsara

Elle parfume agréablement vos mélanges à base d'huiles essentielles. Grâce à sa fragrance douce, fraîche et fleurie, l'huile essentielle de palmarosa peut être ajoutée aux préparations contre l'acné ou encore aux déodorants. Non seulement la plante *Cymbopogon martinii* a des vertus antifongiques mais aussi immunostimulantes et anti-inflammatoires.

Palmarosa Essential Oil - Aromatsara

It pleasantly perfumes your senses based on essential oils. Thanks to its soft, fresh and flowery fragrance, palmarosa essential oil can be added to acne preparations or deodorants. Not only does the plant *Cymbopogon martinii* have antifungal properties but also immunostimulant and anti-inflammatory properties.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.chrismiataoursmada.com
chrismiataours@gmail.com
Tel +261 32 02 762 08



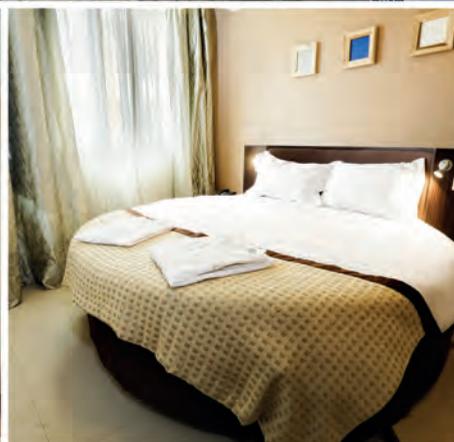
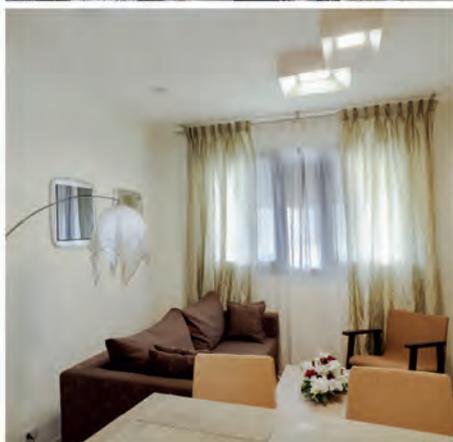


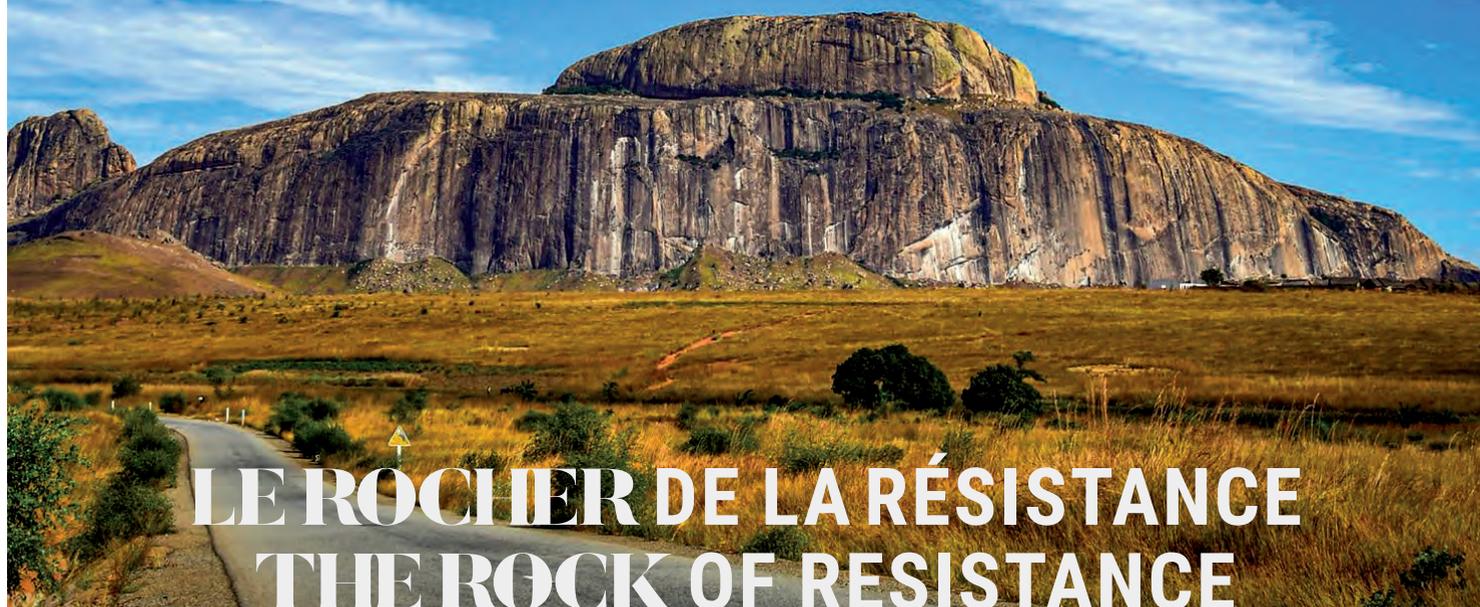
Hotel La Vilette



www.hotel-lavillette.com

Across the street from the ordinary





LE ROCHER DE LA RÉSISTANCE THE ROCK OF RESISTANCE

Une construction impressionnante de Mère Nature, culmine à 1052 mètres d'altitude, le rocher d'Ilandana, dont le nom signifie « rocher de la résistance », a marqué l'histoire de Madagascar. Et, en raison de sa forme plutôt étrange, les locaux l'appellent le " chapeau d'évêque ".

An impressive construction of Mother Nature, at an altitude of 1052m, the rock of Ifandana, which means 'the rock of resistance' has left a mark on the history of Madagascar. And, as a result of its rather strange shape, the local people call it the 'bishop's hat'.

L'histoire raconte que vers 1811, le souverain du royaume Merina, Radama Ier, entreprit de conquérir le pays Betsileo, gouverné à l'époque par le Roi Andrianamponolona. Avec son peuple, ce roi tint tête au souverain Merina durant plusieurs mois en se retranchant dans un village niché à quelques 530 mètres au-dessus de la plaine. La famine eut raison de cette forteresse réputée imprenable que Radama Ier n'avait pas réussi à prendre par les canons. De nombreux résistants préférèrent se donner la mort en se jetant en masse du haut de la falaise d'Ilandana plutôt que de se soumettre aux assaillants. D'autres moururent de faim, d'autres encore finirent par être déportés en Imerina comme esclaves. Aujourd'hui encore, on peut voir les ossements présumés jonchant le sol d'une grotte à flanc de rocher. A cause de son caractère sacré, il est interdit (fady) de pointer la falaise du doigt.

History tells us that around 1811, Radama Ier, sovereign of the kingdom of the Merina, decided to conquer the Betsileo people, at the time governed by King Andrianamponolona. With his people, the latter stood up to the king of the Merina for several months, taking shelter in a village nestling 530 metres or so above the plain. The fortress that Radama I had not succeeded in attacking, even with cannons, had the reputation of being impregnable, but famine took over. Many members of the resisting population preferred to take their own lives by throwing themselves from the top of the cliff, rather than submit to the attackers. Others died of hunger and the remaining members ended up deported as slaves by the Imerina. Supposed bones are still to be seen today, strewn around the floor of a cave along the cliffside. The site is considered to be sacred and it is forbidden (fady) to point a finger at it.

Le rocher d'Ilandana s'élève majestueusement le long de la RN7, à une quinzaine de kilomètres au Sud-Est de la ville d'Ambalavao, entre les paysages semi-arides de la région du Sud-Ouest de Madagascar et les rizières des Hautes Terres du centre. Cette falaise hautement sacrée pour l'ethnie Betsileo serait de nos jours encore interdite aux Merina. Pour éviter que ces derniers, ou encore des étrangers, ne s'approchent du rocher d'Ilandana, les Betsileo auraient même donné le même nom à une autre colline située à une quarantaine de kilomètres du site pour brouiller les pistes.

The rock of Ifandana rises majestically above the RN7 highway, 15km to the south-east of the town of Ambalavao, between the semi-arid landscapes of the region in the south-west of Madagascar and the paddy-fields of the central high plateaus. Still today, the cliff, highly sacred to the Betsileo ethnic group, is forbidden to the Merina. To avoid the latter, or even outsiders, coming close to the rock of Ifandana, it is even said that the Betsileo have given the same name to another hill located forty or so kilometres from the site, thus confusing potential visitors.



Le Centell

HOTEL & SPA

RESTAURANT

PISCINE CHAUFFÉE SALÉE INTERIEURE

FITNESS

PARKING SECURISÉ

CENTRE VILLE

 Le Centell Hotel & Spa

 www.centellhotel.com

 resa@centellhotel.com

 +261 20 22 640 04 / +261 34 49 150 07

 14, rue Rainizanabolona Antanimena



CFMOTO

LA GAMME ROADSTER

www.motostore.mg



PAPIO 125



CF 150 NK



250 NK



400 NK



650 NK



RIDES MODULABLE



OFFERT

+ ASSURANCE OFFERTE

A partir de

AR 7 950 000 TTC

2 ANS OU 24 000 KM
GARANTIE



Immeuble STTA Morarano Alarobia
Antananarivo - 101 MADAGASCAR

Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg



Fayezuses fêtes

C'est ici que vous trouverez le Père Noël

Maz'too
Food court
+ de
10 restaurants

Akooor'
centre commercial
+ de
50 boutiques

Milaloo
Parc d'attractions
+ de
25 activités

 Andohatapenaka - Rociade Francophonie

 Akooor' - Centre Commercial - Digue

Un Cadeau De Madagascar

A l'occasion des fêtes de Noël, n'hésitez pas à choisir un cadeau façonné à la main qui reflète le savoir-faire des artisans et artistes malgaches. Quel que soit leur matière, ces articles sont raffinés et authentiques. Nous en avons sélectionné quelques uns, rien que pour vous!



A Gift From Madagascar

On the occasion of Christmas celebrations, do not hesitate to choose a handmade gift that reflects the know-how of Malagasy craftsmen and artists. Whatever their material, these items will make beautiful refined and authentic presents.



Motifs de Mada

A la recherche d'une idée de cadeau ? Optez pour une boîte à bijoux en bois précieux. Un véritable chef-d'œuvre: son couvercle est orné de divers motifs retraçant le quotidien Betsileo (fiainan-tantsaha); son socle est verni et son intérieur parfaitement rembourré. Pratique, elle est équipée d'une ouverture secrète pour une sécurité optimale de vos bijoux.

Mada Motifs

Choose a precious wooden jewellery box. A real masterpiece: its lid is decorated with various motifs recalling the daily life of Betsileo (fiainan-tantsaha); its base is varnished and its interior perfectly padded. Practical, it is equipped with a secret opening for optimal security of jewellery.



Elégance en Ebène

Elégantes et authentiques, ces boucles d'oreilles vont parfaitement avec toutes les tenues. Réalisées dans un atelier à Morondava, vous ne passerez pas inaperçue avec ces jolies petites créoles aux couleurs du Sud-Ouest.



Ebony Elegance

Elegant and authentic, these earrings go perfectly with any outfit. Made in a workshop in Morondava, these pretty little ebony wood creoles in the colours of the south-west are a thoughtful gift reflecting the artistic jewellery designs of Madagascar.

Oeuvre d'art

Chef d'œuvre rare créé par un jeune artiste peintre et pyrograveur, cet article est tout simplement séduisant et merveilleux. Non seulement l'artiste raconte des histoires, partage ses vécus mais surtout exprime ses émotions à travers son art. Ce style est basé sur des pointillés, des hachures et de la pierre noire. Il commence par des points qui évoluent ensuite en traits ; parfois, les couleurs peuvent constituer un plus.

Work of Art

A rare masterpiece created by a young painter and pyrograver, this article is simply seductive and wonderful. Not only does the artist tell stories, share his experiences but above all express his emotions through his art. This style is based on dotted lines, hatching and black stone. It begins with points that then evolve into lines; sometimes, colours can be a plus.





Personnages Colorés

Réalisées en bois ordinaires, ces statuette figuratives et élégantes égayeront votre salon ou votre pièce. Elles représentent des personnages typiques malgaches. Très colorées, elles attireront l'attention de vos invités. Elles sont munies de socles et faciles à transporter. En déco pour votre maison ou idée cadeau originale, elles sont faites pour vous ravir.

Colourful Characters

Made of simple wood, these figurative and elegant statuette will brighten up any room. They represent typical Malagasy characters. Very colourful, they will attract the attention of guests. They are equipped with bases and easy to transport. As a decoration for a home or original gift idea.

Cadeau pour Soutenir

Fabriqué de façon artisanale à partir de raphia du nord de Madagascar, ce sac répond au design classique tout en gardant son originalité. De forme rectangulaire, il a été confectionné à partir de fils de raphia sélectionnés et colorés avec des pigments sans AZO afin de vous préserver, les femmes artisans mais surtout notre planète. En choisissant ce produit authentique et durable, vous soutenez l'entrepreneuriat social de Made For A Woman et appuyez l'économie locale.

Gift of Support

Made in a traditional way from raffia from north Madagascar, this bag is a classic design while retaining its originality. Rectangular in shape, it has been made from selected raffia yarns and coloured with pigments without AZO chemicals in order to save you, the women artisans but especially our planet. By choosing this authentic and sustainable product for an original Christmas gift, you support the social entrepreneurship, Made For A Woman and the local economy.



Paré de corne

Les bracelets en corne de zébu sont doux à porter. Le zébu étant l'emblème de la Grande Île, porter ces bijoux c'est porter haut la culture locale tout en valorisant le travail des artisans créateurs. Un large choix s'offre tant au niveau du design que des couleurs. Leurs nuances naturelles (blanche et noire) sont inimitables et le mélange avec des teintes différentes les rend encore plus chatoyantes.

Adorn with Horn

Zebu horn bracelets are a stylish and symbolic gift. The zebu being the emblem of the Big Island, to give this jewellery is to endorse the local culture while valuing the work of the creative craftsmen. A wide choice of design and colours is available. Their natural shades (white and black) are inimitable and mixing them with different shades makes them even more stunning.



HAVAL



All New **HAVAL H6** 2.0



www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO



POLARIS®



TURBO S 4P

PRO XP

PRO XP 4P

SPORTSMAN 1000

RZR TURBO S

LINE UP 2020



www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VÉLO



Chef Narove

Cuisine Raffinée Fine Dining

Passionné de cuisine depuis son plus jeune âge, Jean – François Narove fait ses débuts à Lille puis enchaîne dans un grand établissement connu à Tana. Il devient en 1994 formateur à l'Institut National du Tourisme et d'Hôtellerie et retourne ensuite à l'étranger pour se perfectionner. Il devient chef à domicile entre 2001 et 2009. Depuis le mois de février il dirige sa brigade dans un restaurant de prestige : Le Relais Ivandry. Une fine cuisine française est au rendez-vous.

Jean-François Narove has been passionate about cooking since he was a child, making his debut in Lille and then moving on to a major restaurant in Tana. In 1994, he was a trainer at the Institut National du Tourisme et d'Hôtellerie and then returned abroad to perfect his skills. He became a home chef between 2001 and 2009. Since February, he has been leading his team in a prestigious restaurant: Le Relais Ivandry. Fine French cuisine is on the menu.

Quelles sont vos spécialités ?

On me connaît pour la cuisine raffinée et la cuisine française. J'ai travaillé spécifiquement depuis des années les fruits de mer en France, en Belgique et au Luxembourg... Je dirais donc le poisson, les fruits de mer, les crustacés.

Quel est votre plat-signature ?

Le pavé de thon rouge à l'unilatéral

L'identité du restaurant serait... ?

Le goût raffiné des plats. On mise sur la fraîcheur des produits. On travaille avec les fournisseurs en exigeant toujours des produits frais.

Quel était le meilleur souvenir durant votre carrière ?

Le fait d'avoir travaillé pour de grandes personnalités comme Michel Platini et d'avoir servi des présidents français, malgaches et israéliens.

What are your specialties?

I am known for my refined cuisine and French cuisine. For years I have been working specifically on seafood in France, Belgium and Luxembourg. I would therefore say fish, seafood, crustaceans.

What is your signature dish?

The unilateral bluefin tuna steak

The identity of the restaurant would be... ?

The refined taste of the dishes. We rely on the freshness of the products. We work with suppliers, always requiring fresh products.

What was the best memory during your career?

Working for great personalities like Michel Platini and serving French, Malagasy and Israeli presidents.

© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Risotto croustillant et Gambas au coulis corsé

Très apprécié par la clientèle, c'est le plat phare du restaurant. Les ingrédients nécessaires sont : du riz arborio (riz à risotto spécial) et des gambas (produits de la pêche). La sauce se prépare avec les têtes de gambas que l'on mixe. Les queues sont, quant à elles, revenues à la poêle. On poele également le riz. Pour avoir un risotto croustillant à souhait (croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur), on le fait frire en le tamponnant. Une fois refroidi, il faut le détailler en triangle. Le tout est décoré avec de la salade.

Crispy risotto and Gambas with a strong coulis

Very appreciated by customers, it is the restaurant's main dish. The necessary ingredients are: arborio rice (special risotto rice) and gambas (fishery products). The sauce is prepared with the prawn heads that we mix. The tails are back in the pan. Rice is also fried. To have a crispy risotto (crispy on the outside, soft on the inside), you fry it by dabbing it. Once cooled, it must be detailed in a triangle. The finished plate is decorated with salad.





MADAGASCAR, UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS



DZAMA

Fleuron de l'industrie à Madagascar, nous sommes heureux de vous accueillir parmi nous, en ces périodes de fêtes de fin d'année.

Nous vous souhaitons le plus agréable des séjours à la découverte de notre pays et de son cocktail d'émotions unique aux saveurs authentiques.

Joyeux Noël
Tratry ny Krismasy
Merry Christmas

Za'Malagasy !



Musique

© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Music

En Harmonie Avec La Tradition In Tune With Tradition

Véritable culture identitaire des Sakalava, le Kolondoy est une succession de chansons courtes, généralement chantées par les femmes, pour invoquer les esprits.

Cette musique au rythme cadencé trouve son origine dans la région de Menabe. Il s'agit de l'une des traditions musicales des Sakalava de Menabe. L'ethnie Sakalava, qui connut son hégémonie du XVI^e au XVIII^e siècle, fut l'un des plus grands royaumes de Madagascar. Le terme « Sakalava » signifie « peuple originaire du saka » (vallée).

Le Kolondoy est là pour animer une cérémonie. Et c'est bien plus qu'une simple musique! Il joue par exemple un rôle très important lors du Fitampoha (bain des reliques des rois), célébré tous les 10 ans. Mais aussi pour une demande, pour se faire pardonner ou encore en guise de remerciements, on fait appel au Kolondoy. Lorsqu'il se passe quelque chose d'anormal, et qu'il faut demander pardon à Andriananahary (Dieu) pour les fautes commises et pour espérer un retour à la normale. L'Association des notables se réunit ainsi à Belo/ Tsiribihina, et les manifestations peuvent durer jusqu'à une semaine.

Cette musique intervient aussi pour réconcilier les peuples ou encore pour que la pluie tombe à nouveau. L'objectif du Kolondoy est donc la mise en relation entre Razana (les esprits des morts), Dieu et les humains. Il précède également les grands événements familiaux comme le Hata-bady (demande en mariage) ou le Fora zaza (circoncision). La musique A capella ou non est accompagnée de danse. Les femmes sont vêtues de Lambahoany et ont un style de coiffure spécifique pour l'occasion. Les instruments Hazolahy, Lokanga et Valihambolo peuvent également accompagner les chants.

A true symbol of the identity of the Sakalava culture, the Kolondoy consists of a succession of short songs, generally sung by women, invoking the spirits.

This very rhythmic form of music originated in the region of Menabe and is one of the musical traditions of the Sakalava people of Menabe. The Sakalava ethnic group saw its hegemony from the 16th to the 18th centuries and represented one of the great kingdoms of Madagascar. The term 'Sakalava' means 'people from the saka (valley)'.

Kolondoy is practised during ceremonies and is far more than a simple form of music. For example, it plays an important role during the Fitampoha (bathing of the relics of the kings), celebrated every 10 years. It is also used to make a wish, to ask for forgiveness or give thanks. The music is played when there is an untoward event, and it is necessary to ask Andriananahary (god) for forgiveness for misdemeanors committed and to ask for life to get back to normal. For such events, the community leaders gather in Belo/ Tsiribihina, and ceremonies may last up to one week.

The music is also played when reconciliation is required or to ask for rain to fall. The objective of Kolondoy is thus to create a connection between the razana (spirits of the deceased), god and humans. It also precedes important family events such as hata-bady (marriage proposal) or fora zaza (circumcision). The singing, a capella or not, is accompanied by dancing. The women wear lambahoany and have a specific hairstyle for the occasion. The instruments hazolahy, lokanga and valihambolo can also be played to accompany the singing.





TAMBOHO SUITES

Un séjour à la carte.

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



Design & Confort.

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



Du très haut débit internet à toute heure.

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

Un service de Conciergerie pour toutes vos envies.

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



📍 Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

✉ reservations@tambohohotels.com

☎ +261 20 22 694 00



© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Pierres, Papier, Ciseaux

A première vue, ces perles apparaissent comme des perles en plastique ou en bois. Mais il n'en est rien! Fruits d'un savant bricolage et véritables œuvres d'art, ces bijoux en trompe l'oeil sont fabriqués à partir de magazines recyclés, en vente dans les galeries d'art.

Bien sûr l'idée de recyclage est bien là puisque ces bijoux sont créés à partir de feuilles de magazine, mais il y a surtout un sacré savoir-faire! Pour fabriquer ces perles, il faut des feuilles de magazine, de la colle, des ciseaux, un pinceau mais aussi beaucoup d'agilité. Certains de ces bijoux, destinés uniquement aux femmes (collier, boucle d'oreille), sont fabriqués par une association de femmes du nom de Green Tooco basée à Tuléar.

En général un collier compte 20 perles. La première étape de fabrication repose dans le choix du papier : s'il est trop fin, la perle formée sera toute mince. On coupe ensuite de fines bandes, on enroule le fil en utilisant des pics à brochette comme base (axe). Des cure-dents peuvent également faire l'affaire. Pour la couleur : ce sont les derniers centimètres de la bande qui seront visibles. Pas la peine donc de choisir un joli motif s'il se trouve au milieu de la bande... Seules les extrémités comptent. En commençant à filer, si l'on s'aperçoit que l'on n'arrivera pas à l'épaisseur souhaitée, l'astuce est de superposer deux couches ensemble. Pour la finition, on passe une couche de vernis qui permettra en plus de donner une jolie finition de rendre les perles plus résistantes.

Paper, Scissors, Rocks

At first sight, these beads seem to be made of plastic or wood. But it is not the case. The product of meticulous craftsmanship and true works of art, these pieces of trompe l'oeil jewellery are made from recycled magazines, on sale in art galleries.

Of course, there is the idea of recycling, as these pieces of jewellery are all made using pages out of magazines, but there is also an extraordinary amount of know-how. To make the beads, you need magazines, glue, scissors, a brush and also a great deal of skill. Some of the pieces, to be worn by women (necklaces, earrings), are made by a women's group named Green Tooco, based in Tuléar.

In general, a necklace is made of 20 beads. The first stage of creation is the choice of paper: if it is too thin, the beads will be small. Then the paper is cut into thin strips and rolled up around a skewer or toothpick (the axis). For the colour: the final centimetres of the strip of paper are the ones which will be visible, so no point in choosing a pretty pattern that will end up in the middle of the strip. Only the edges are important. Once the beads start to be mounted, if they are not thick enough, a second layer is simply added. For the finishing touches, the jewellery is coated with a layer of varnish, which adds gloss and makes it tougher.



DECLÉOR

PARIS

SOINS AUX HUILES ESSENTIELLES



HYDRATÉE . ILLUMINÉE . APAISÉE

100% Naturelle

D'origine huile essentielle

WWW.DECLEOR.COM

Découvrez vos soins visage et corps
Dans les INSTITUT & SPA



Distributeur exclusif | sedis@edl.mg

L'ORÉAL
Produits Professionnels
ACADEMIE
Madagascar



152

entreprises bénéficiaires

9697

salariés bénéficiaires

1 349 010 105 MGA

de financement



Fonds Malgache de Formation Professionnelle
Fahiry Fomatsiam-bola Malagasy ho Fampifanana ny m'Piasa

Créé à l'initiative des partenaires sociaux, le **Fonds Malgache de Formation Professionnelle** est le dernier né des fonds de formation dans le monde. Opérationnel depuis Mars 2019, avec une gouvernance de type privé, le FMFP a pour mission de créer et de renforcer la culture de formation au sein des entreprises. Le FMFP accompagne les entreprises à Madagascar à offrir des formations professionnelles de qualité à leurs salariés. FMFP finance les formations professionnelles à partir des cotisations de 1% de la masse salariale brute des entreprises et des fonds additionnels venant de ses Partenaires Techniques et Financiers, dont l'Agence Française de développement « AFD ».

Le Comité Sectoriel Paritaire (CSP) composé de représentants d'employeurs et de représentants d'employés est l'organe qui valide et sélectionne les projets à financer. (Un CSP par secteur).

Les 7 secteurs :



Bâtiments -
Travaux publics /
Ressources
stratégiques
(BTP-RS)



Développement
Rural
(DR)



Technologie de
l'Information et
de la Communi-
cation
(TIC)



Textile, Habille-
ments &
Accessoires
(THA)



Tourisme,
Hôtellerie &
Restauration
(THR)



Multisectoriel



Equité



Artisanat



Crafts

L'art Du Verre

Inspirés par l'imaginaire et la culture malgaches, ces tableaux de verre aux cadres artisanaux sont exposés dans les toutes les régions de l'île. Ils sont aussi l'atout principale de l'éco-art utilisant des matériaux naturels et recyclés.

Ces tableaux trouvent leur originalité tant dans le support que dans les matières premières choisies. A base de terre rouge, la peinture est réalisée sur du verre transparent. Le motif est réalisé d'après photo ou d'après nature, et l'artiste fait appel à son imagination en simplifiant l'esquisse, c'est-à-dire en insistant sur les points forts du modèle.

Ces merveilles ont fait du recyclage un véritable art. Les artistes utilisent en effet des matériaux naturels ou des déchets glanés dans la nature (fibre, écorce, racine, coquille d'œuf) ou encore tout simplement de la terre, comme le fait remarquer Ants'ART. Depuis l'an 2000 cette jeune designer d'art contemporain travaille le verre et expérimente la terre rouge depuis cinq ans. Elle explique qu'en dépit du fait que les motifs soient de simples silhouettes, ils ont un côté universel qui expriment tout. On peut aussi les voir en Corée du Sud et en Suisse.

Ce ne sont pas seulement des objets d'art qu'elle réalise, puisqu'elle façonne également des objets utilitaires comme des enseignes ou des tableaux à poser (avec socle). En décoration, le tableau peut faire office d'applique si l'on y ajoute une lumière de l'autre côté; on apercevra alors la silhouette, ce qui a l'avantage de rehausser parfaitement la terre.

Les conditions pour arriver à de tels bijoux? Il faut avant tout maîtriser les techniques du dessin et être patient et méticuleux. La réalisation d'un tableau dure en effet environ deux jours, selon cette designer. L'humidité est la seule ennemie de ces chefs d'œuvres, pourtant au bout de deux à trois mois, ils peuvent résister à l'eau.

The Art Of Glass

Inspired by the imagination and the culture of Madagascar, these pictures of glass with their hand-made frames are exhibited in all the regions of the island. They are also the ultimate in eco-art using natural and recycled materials.

The originality of these pictures lies with their structure and also the raw material used. The paint, created using red earth, is applied onto transparent glass. The design is based on photographs or inspired by elements of nature, the artist using a great deal of imagination, simplifying the outlines, emphasising the dominant elements of the subject.

These artistic wonders have turned the process of recycling into a true art form. The artists use natural materials or waste picked up outside (such as fibre, bark, roots, eggshell) or simply earth, as demonstrated by Ants'ART. This young contemporary art designer has been working with glass and experimenting with red earth for five years now. She explains that even though the designs are simple silhouettes, they have a universal character that is very expressive. They can also be seen in South Korea and Switzerland.

Her creations are not limited to artistic designs, since she also produces useful objects such as signs or stands for pictures. For decoration, the pictures can be used as wall-lights if a light-bulb is installed on the reverse side; the silhouette can then be seen, which brings out the earth design perfectly.

How to create such artistic jewels? First of all, it is necessary to master the techniques of drawing, and then be patient and meticulous. The artist says that it takes her about two days to create one picture. The only threat to these works of art is the damp, though they become water-resistant after two or three months.

RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



22, rue Andrianary Ratianarivo Ampasamadinika
Antananarivo 101 Madagascar
+261 (0) 20 22 567 85 • +261 (0) 32 05 400 30

info@ic-groupe.com
www.immoconseilmada.com
facebook.com/immobilierconseilgroupe



LES IMPRIMANTES À CARTES PLASTIQUES

PLASTIC CARD PRINTERS

COMMENT LES CHOISIR ?

Chaque imprimante à carte possède des caractéristiques spécifiques et des options qui correspondent aux besoins de chacun en termes de sécurité, de rapidité et de coût. Les cartes plastiques sont des supports d'information et de communication de qualité. Elles sont utilisées dans plusieurs secteurs : badge employé, badge visiteur, carte de fidélité, carte de membre, carte bancaire etc... Quelque soit votre secteur d'activité, un système d'impression de cartes plastiques peut répondre parfaitement à vos besoins.

Les imprimantes offrent plusieurs possibilités pour la personnalisation des cartes :

- **Impression d'éléments graphiques : textes, photos, codes-barres**
- **Sécurisation des cartes : hologrammes, impression UV, gravure laser**
- **Encodage de données : puces avec ou sans contact, pistes magnétiques.**

Le choix d'une imprimante pour cartes plastiques est donc déterminé par différents facteurs comme le volume, le design, le choix d'une technologie d'impression.

IMPRIMANTES ECO-RESPONSABLES

Des ingénieurs ont fait des recherches sur l'analyse du cycle de vie d'une imprimante. Il en ressort que la phase la plus polluante est la phase d'utilisation, loin devant, la phase de fabrication, de distribution et de fin de vie.

Des experts ont alors conçu des imprimantes qui limitent l'utilisation de substances dangereuses, limitant ainsi la pollution et l'exposition à des maladies.

Des consommables écologiques ont également été conçus pour être en adéquation avec ces imprimantes. Des consommables qui permettront d'augmenter la capacité des rubans d'impression couleur, et de remplacer la matière des cassettes des rubans par un matériau recyclé et recyclable.

HOW TO CHOOSE THEM?

Each card printer has specific features and options that meet everyone's needs in terms of security, speed and cost. Plastic cards are quality information and communication media. They are used in several sectors such as employee badge, visitor badge, loyalty card, membership card, bank card. Whatever your sector of activity, a plastic card printing system can perfectly meet your needs.

The printers offer several possibilities for card personalisation:

- **Printing of graphic elements: texts, photos, barcodes**
- **Card security: holograms, UV printing, laser engraving**
- **Data encoding: chips with or without contact, magnetic strips.**

The choice of a printer for plastic cards is therefore determined by various factors such as volume, design, choice of printing technology.

ECO-RESPONSIBLE PRINTERS

Engineers have researched the life cycle analysis of a printer. It appears that the most polluting phase is the use phase, far ahead of the manufacturing, distribution and end-of-life phase.

Experts then designed printers that limit the use of hazardous substances, thereby limiting pollution and exposure to disease.

Ecological consumables have also been designed to match these printers. Consumables that will increase the capacity of colour printing ribbons, and replace the material of the ribbon cassettes with recycled and recyclable materials.

Texte pour LES IMPRIMANTES À CARTES PLASTIQUES fourni par TEKNET GROUP.

Copy for PLASTIC CARD PRINTERS provided by TEKNET GROUP.





POUR CHAQUE UTILISATION, UNE IMPRIMANTE À CARTES



- Accessibles à tous
- Compactes et flexibles en petites, moyennes ou grandes séries
- Haute définition
- Ultra rapide et efficace pour personnaliser et plastifier vos cartes

teknet
group

Immeuble Trade Tower Alarobia
1^{er} étage
020 23 334 45 / 032 03 314 60
commerciaux@teknetgroup.com

Votre espace BtoB





UNE VISION DIFFERENTE DE L'OFF-ROAD



RUSSIAN CAR

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

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

**GAZKAR**
AUTOMOTIVE



**Silver
Wings** Travel & Tours

Créateur de voyages depuis 1992

Circuits touristiques | Billetterie

24H/24 7J/7

Live your adventure

GS
AVIATION



LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE



Silver Wings : ✉ contact@silverwings-madagascar.com - ☎ +261 32 11 522 77 / +261 32 03 657 15
GS Aviation : ✉ account@gs-aviation.com - ☎ +261 32 11 020 05 / +261 32 05 020 08

10 PHOTOS, Meilleures *DE L'ANNÉE*

Choisir les 10 meilleures photos publiées dans Prime en 2019 n'a pas été une tâche facile! Nous sommes donc fiers de vous présenter des images étonnantes mettant en valeur notre glorieuse île et le talent des photographes professionnels ou amateurs, malgaches ou étrangers. Attentions aux yeux : ces 10 sites vont mettre en lumière des paysages époustouflants, des plages magnifiques, des aventures à couper le souffle, une faune unique et une culture fascinante... Mais quoi de plus étonnants quand on sait que Madagascar est l'un des pays les plus photogéniques de notre planète.

Novembre - VEZO

Cette image de voiles blanches volant comme des ailes sur la mer azur représente parfaitement la liberté des pêcheurs Vezo du sud-ouest de Madagascar, l'une des photos les plus mémorables de cette année de Bernard Forgeau.

November - VEZO

This image of white sails flying like wings on the azure sea perfectly depicts the freedom of the Vezo fishermen of south-west Madagascar, one of this year's most memorable photos by Bernard Forgeau.

Top 10 PHOTOS OF THE YEAR

Choosing our top 10 photos that have featured in Prime during 2019 was no easy task. This year we have been proud to feature stunning images of our glorious island by talented photographers, both professional and amateur, from Madagascar and around the globe. These 10 are our stand-out favourites depicting the stunning scenery, beautiful beaches, breathtaking adventures, unique fauna and fascinating culture of what must surely be the most photogenic country on our planet.



Juin - COUVERTURE

Savez-vous à quel point il est difficile de persuader un zébu d'aller à la mer et encore plus de lui demander de poser pour une photo ? Voici l'une de nos couvertures préférées avec le zébu emblématique de Madagascar, figure de l'équipe nationale de football de Barea, réalisée par JGV Photographes Madagascar.

June - COVER

Do you know how difficult it is to persuade a zebu into the sea let alone pose for a photo? This is one of our favourite covers featuring Madagascar's iconic zebu, emblem of the Barea national football team, taken by JGV Photographes Madagascar.





Septembre - À TRAVERS L'OBJECTIF

Les lémuriens de Madagascar sont tellement célèbres qu'on s'attendrait à ce qu'ils signent des autographes pour les touristes plutôt que de se cacher dans les arbres. C'est pourquoi nous félicitons Alex Eden-Smith pour cette magnifique photo.

September - THROUGH THE LENS

Madagascar's lemurs are such celebrities that you'd expect them to be signing autographs for the tourists rather than elusively hiding high in the trees. Getting this up close and personal takes a long lens and patience which why we congratulate Alex Eden-Smith for this stunning picture.

Novembre - PLANCHE À VOILE

Les clichés de planche à voile ou de kite sur des mers translucides sont toujours parmi nos photos préférées. Lorsque nous avons vu les images des planchistes professionnels (Jules Denel et Bastien Ramery) de Jérôme Houyvet prises sur la mer d'Émeraude, nous n'avions que l'embarras du choix! Mais des photos prises par un drone comme celui-ci sont tout de même en tête de notre liste des favoris.

November - WINDSURFING

Windsurfing and kiting over the translucent seas are always among our favourite photos. When we saw the images of professional windsurfers, Jules Denel and Bastien Ramery by Jérôme Houyvet taken on the Emerald Sea we were spoiled for choice but a drone shot like this is high on our list of favourites.





Juillet - TRECK À MADA

Nous saluons Alex Poussin, l'intrépide réalisateur de documentaires français, pour les photos spectaculaires de ses quatre années d'extraordinaire périple : 5000 km autour de Madagascar avec sa famille sur une charrette tirée par un zébu! un voyage qui les a emmené hors des routes, le long des plages, sur les rochers, à travers la boue et les rivières pour une si longue épopée.

July - MADATREK

We salute Alex Poussin, the intrepid French documentary film director, for the spectacular photos of his four year 5000km intrepid trip around Madagascar with his family on a zebu cart taking them off road, along beaches, over rocks, through mud and across rivers for one long epic adventure.

Septembre - LE MORAINGY

Cette image en noir et blanc du photographe Christian Sanna capture le drame et l'énergie brute du Moraingy, l'art martial traditionnel malgache. Ce sport de combat a lieu dans les arènes poussiéreuses et souvent de fortune des villages de la côte Ouest de Madagascar.

September - MORAINGY

This edgy black and white image by photographer, Christian Sanna captures the drama and raw energy of Moraingy, the traditional Malagasy martial art, which is fought and won in the dusty makeshift arenas of villages down the west coast of Madagascar.





Avril - REQUINS-BALEINES

De tous les poissons des mers malgaches, le requin-baleine est le plus gros. Nos remerciements à Floirat Lohyer qui a su capturer dans son objectif Enzo, l'un des requins baleines mâles le plus présent à Nosy Be (d'après les sources et recherches de Stella Diamant, fondatrice du Madagascar Whale Shark Research Project).

April - WHALE SHARKS

Of all the fish in the Malagasy seas, the whale shark is the biggest. Our thanks to Floirat Lohyer who photographed this epic cover shot of Enzo, one of the male whale sharks who is a frequent visitor to Nosy Be, as recorded by Stella Diamant, founder of the Madagascar Whale Shark Research Project.



Octobre -
À TRAVERS L'OBJECTIF

Le caméléon aux yeux tournoyants qui, comme disent les Malgaches, voient le passé et l'avenir, peut par définition être difficile à repérer mais extrêmement beau à photographier! Merci à Sabrina Reichmuth pour ce kaléidoscope magique de couleurs.

October -
THROUGH THE LENS

The chameleon with its swivelling eyes which, as the Malagasy say, see both the past and the future, can by its definition be hard to spot but beautiful to photograph capturing its magical kaleidoscope of colourings as with this stunning image by Sabrina Reichmuth.



Si vous souhaitez que vos photos soient publiées dans Prime Magazine, veuillez les envoyer à welcom@primemedia.international pour considération. les fichiers doivent être envoyés en haute résolution et libres de droits pour une utilisation éditoriale dans Prime.

If you would like your photo(s) featured in Prime Magazine, please send them for consideration to welcom@primemedia.international. They must be available in high res and copyright free for editorial use in Prime.



Août - LE CIRQUE ROUGE

Parmi les magnifiques paysages de Madagascar que nous avons présentés dans nos pages, le site national protégé du Cirque Rouge à Mahajanga, est l'un des plus époustoufflants. Ici, il est vu à travers l'objectif d'un de nos photographes malgaches favoris, Serge Marizy.

August - CIRQUE ROUGE

Among the stunning scenery shots of Madagascar that we've featured in our pages, the national protected site of the Cirque Rouge in Mahajanga, is up there with the most breathtaking, as seen through the lens of one of our favourite Malagasy photographers, Serge Marizy.

Octobre - FOOTBALL

Une image que nous n'oublierons jamais est celle de Toni Rasoamiaramanana, courtoisie de la Présidence de Madagascar : la Barea, l'équipe nationale de football, célèbre la Coupe d'Afrique des Nations avec ce geste symbolique de corne de zébu, unissant alors tout Madagascar derrière son intrépide charge en quart de finale.

October - FOOTBALL

An image that we will never forget from this year is by Toni Rasoamiaramanana, courtesy of the Presidency de Madagascar capturing the national football team, the Barea, celebrating in the African Cup of Nations. with that symbolic zebu horn gesture, uniting the whole of Madagascar behind their fearless charge into the quarter finals.



ESPACE BIJOUX



Tél.: (+261) 20 22 31185 - (+261) 34 11 31185

E-mail : doulabvassant@yahoo.fr

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





La Fondation Tany Meva vous
souhaite
un Joyeux Noël et une Bonne Année !



Tany Meva Foundation
wishes you
a Merry Christmas and a Happy New Year !



 contact@tanymeva.org

 www.tanymeva.org

  Fondation Tany Meva

Votre voyage à Madagascar



MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

PRINCESSE DU LAGON

ANDASIBE

+261 34 05 100 42
mantadialodge@gmail.com

IFATY

+261 34 98 88 749
info@princessedulagon.com

commence ici, avec nous



La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

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

COULEUR CAFÉ 

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

Notre Père

Rencontrez la légende vivante, le missionnaire Père Pedro Opeka, un véritable ami dans le besoin pour les pauvres de Madagascar.

Interview réalisée par Lucky Rajaobelison / Interview by Lucky Rajaobelison.

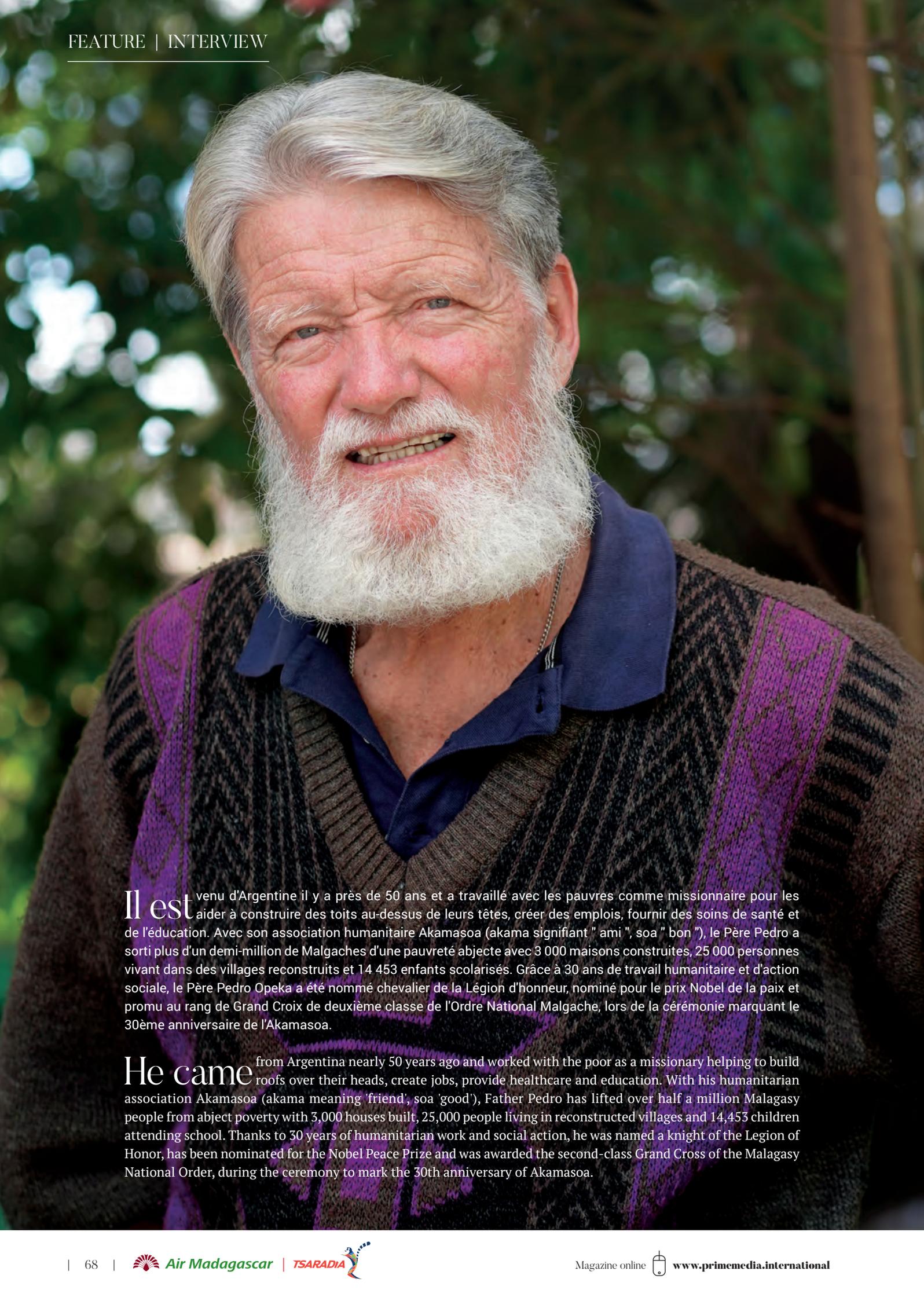
📷 © : Serge Marizy & Tanjona Andriamahaly





Our Father

Meet the living legend, missionary Father Pedro Opeka,
a true friend to the poor people of Madagascar.



Il est venu d'Argentine il y a près de 50 ans et a travaillé avec les pauvres comme missionnaire pour les aider à construire des toits au-dessus de leurs têtes, créer des emplois, fournir des soins de santé et de l'éducation. Avec son association humanitaire Akamasoa (akama signifiant "ami", soa "bon"), le Père Pedro a sorti plus d'un demi-million de Malgaches d'une pauvreté abjecte avec 3 000 maisons construites, 25 000 personnes vivant dans des villages reconstruits et 14 453 enfants scolarisés. Grâce à 30 ans de travail humanitaire et d'action sociale, le Père Pedro Opeka a été nommé chevalier de la Légion d'honneur, nommé pour le prix Nobel de la paix et promu au rang de Grand Croix de deuxième classe de l'Ordre National Malgache, lors de la cérémonie marquant le 30ème anniversaire de l'Akamasoa.

He came from Argentina nearly 50 years ago and worked with the poor as a missionary helping to build roofs over their heads, create jobs, provide healthcare and education. With his humanitarian association Akamasoa (akama meaning 'friend', soa 'good'), Father Pedro has lifted over half a million Malagasy people from abject poverty with 3,000 houses built, 25,000 people living in reconstructed villages and 14,453 children attending school. Thanks to 30 years of humanitarian work and social action, he was named a knight of the Legion of Honor, has been nominated for the Nobel Peace Prize and was awarded the second-class Grand Cross of the Malagasy National Order, during the ceremony to mark the 30th anniversary of Akamasoa.

Qu'est-ce qui vous a amené à Madagascar et depuis combien de temps êtes-vous ici ?

Cela fait 49 ans que je suis à Madagascar. Quand la Congrégation de Saint-Vincent-de-Paul à laquelle j'appartiens a fait appel à des volontaires pour aider les personnes en difficulté en Afrique et à Madagascar, j'ai décidé de quitter l'Argentine. Ce fut dur de quitter sa famille, ses amis et son pays, un pays si joyeux... J'avais les larmes aux yeux, mais ce qui importait le plus c'était la charité, cet idéal qui m'a poussé à venir jusqu'ici.

What brought you to Madagascar and how long have you been here?

I have been in Madagascar for 49 years. When the Congregation of Saint Vincent de Paul, to which I belong, called for volunteers to help people in difficulty in Africa and Madagascar, I decided to leave Argentina. It was hard to leave family, friends and country, such a happy country. I had tears in my eyes, but what mattered most was charity, the ideal that brought me here.

Vous êtes aujourd'hui l'une des grandes figures de l'humanitaire, était-ce là votre ambition initiale ?

Non, pas vraiment. En 1970, j'étais venu ici en tant que jeune missionnaire; un volontaire qui voulait aider ses pairs en partageant des savoir-faire notamment le travail manuel. Fils d'un maçon, je le suis également et je voulais aider les gens à construire leur maison. Je n'étais pas encore prêtre à l'époque. A Vangaindrano, je faisais partie de l'équipe de football du village. Ce sport m'a permis de rencontrer mes premiers amis à Madagascar.

You are now one of the world's great humanitarian figures, was this your original ambition?

Not really. In 1970, I came here as a young missionary; a volunteer who wanted to help his peers by sharing skills,

particularly manual work. I'm a bricklayer's son too, and I wanted to help people build their homes. At the time, I was not yet a priest. In Vangaindrano, I played in the village football team. Thanks to the sport, I made my first Malagasy friends.

Qu'est-ce qui vous a poussé à créer l'Association Akamasoa en 1989 ?

Après 15 années passées à Vangaindrano, j'étais découragé et prêt à retourner en Argentine à cause de multiples situations malheureuses que j'ai rencontrées notamment le taux aigu de mortalité infantile, la misère ainsi qu'un aspect social très dégradé. Mais j'ai compris que le temps m'aiderait, car il n'est pas facile de changer les comportements. J'ai pris le temps d'apprendre la langue, la culture et de me familiariser avec le quotidien de ces gens pour mieux comprendre leurs réalités. Ensuite, je me devais de me montrer exemplaire envers la société : suis-je honnête? Est-ce que j'exprime assez de bonté? Est-ce que je respecte les gens et leurs enfants?

What motivated you to create the Akamasoa Association in 1989?

After 15 years in Vangaindrano, because of many sad situations I encountered, such as the high rate of infant mortality, poverty and the desperate social context, I felt really discouraged and ready to return to Argentina. But then I understood

that time was on my side: you don't change people's behaviour over night. I took the time to learn the language and to familiarise myself with the culture and the daily lives of these people, so as to better understand their situation. Then I realised I had to be exemplary in my attitude to society: Am I honest? Am I expressing enough kindness? Do I respect the people and their children?

Avec Akamasoa, le Père Pedro a sorti plus d'un demi-million de Malgaches d'une pauvreté abjecte

With Akamasoa, Father Pedro has lifted over half a million Malagasy people from abject poverty

Racontez-nous les débuts du parcours de l'association, quand les premières maisons en bois furent construites.

A ma venue à Andralanitra, cet endroit était un enfer où régnaient violence, jalousie et insalubrité. Les maisons étaient fabriquées à partir de sacs plastiques et de sacs en jute. Nous avons donc commencé par construire des maisons en bois avec des toitures en tôle, puis des maisons en briques de terre avec des toits en paille. Mais à la suite de cela, 185 maisons ont brûlé lors d'un incendie et deux années après d'autres se sont effondrées à cause du passage d'un cyclone! Depuis, nous ne construisons que des maisons en briques d'argile. Nous essayons toujours de nous améliorer et sommes actuellement dans la quatrième génération de logements.

Tell us about the beginnings of the association, when the first wooden houses were built.

When I came to Andralanitra, the place was a hell of violence, jealousy and filth. People lived in houses made from plastic bags and jute sacks. So we began by building wooden houses with tin roofs, then mud brick houses with straw roofs. But then, 185 homes burned down in a fire and two years later others were swept away by a cyclone! Now, we only build clay brick houses. We are always trying to improve and are currently building the fourth generation of houses.

Qui sont les gens qui peuvent intégrer Akamasoa ? Y a-t-il des critères ?

Nous accueillons exclusivement les personnes abandonnées, surtout les femmes délaissées avec de nombreux enfants; les gens sans famille, qui n'ont personne sur qui compter.

Who can join Akamasoa? Are there any criteria?

We welcome only people abandoned by society, especially women with several children; people without families, who have no one to depend on.

Comment gérez-vous les milliers de personnes, l'encadrement, la cohabitation ?

C'est une question d'organisation. Celle-ci est simple mais très claire: chacun essaie d'être responsable là où il est, responsable de ce qu'il fait, tout en privilégiant le bien commun. Puis, des responsabilités sont déléguées

de temps en temps : il existe à différentes échelles, des responsables qui peuvent gérer, organiser voire sanctionner.

How do you manage the thousands of people, the management, the cohabitation?

It's a question of organisation, which is simple but very clear: everyone tries to be responsible where he or she is, responsible for what he or she does, while working towards the common good. Then, from time to time, the responsibilities are delegated: there are different levels, people who can manage, organise or give encouragement.

Nous essayons toujours de nous améliorer et sommes actuellement dans la quatrième génération de logements

Now, we only build clay brick houses. We are always trying to improve and are currently building the fourth generation of houses

A part l'entraide dans la communauté, quelles sont les autres sources de financement ?

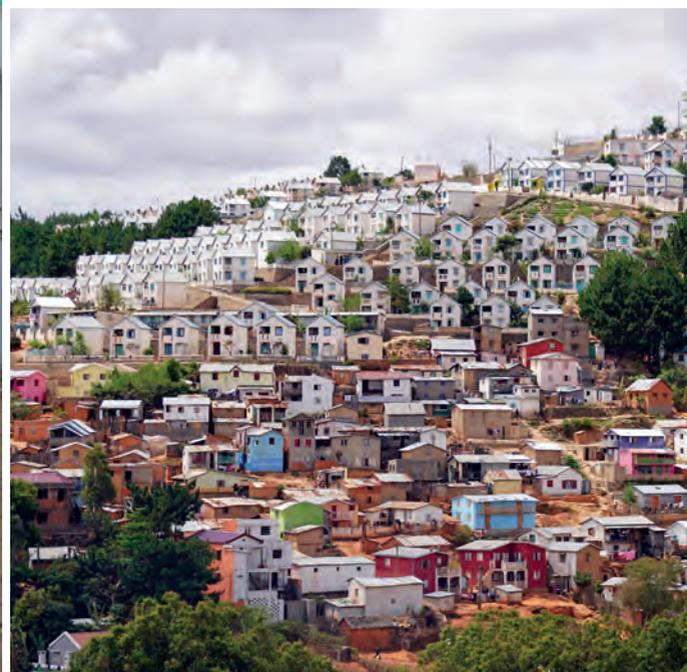
900 individus mangent dans notre cantine, ce qui nécessite 11 tonnes de riz par semaine! Il y a également des dépenses de santé ainsi que la prise en charge des personnes âgées. Nos sources de revenus ont plusieurs origines : les femmes pratiquent l'artisanat notamment la broderie, elles produisent de belles nappes; et nous avons également deux carrières qui contribuent aux revenus d'Akamasoa. La moitié des moellons et gravillons issus de ces carrières est destinée aux infrastructures de l'association et le reste est revendu. Ensuite, les occupants de chaque foyer donnent des participations symboliques selon leurs

situations respectives. Et enfin, les aides extérieures sont toujours les bienvenues.

Apart from mutual aid in the community, what are the other sources of funding?

Nine hundred people eat in our canteen, which requires 11 tons of rice a week! There are also health expenses and care for the elderly. We have several sources of income: the women practise handicrafts including embroidery, they produce beautiful tablecloths; and we also have two quarries that contribute to Akamasoa's income. Half of the stones and rubble from these quarries is for the infrastructure of the association and the rest is sold. Then, the occupants of each household contribute a symbolic amount, depending on their respective situations. And finally, outside help is always welcome.





Le Pape François, aussi d'Argentine, a visité l'Akamasoa en septembre. Qu'est-ce que vous avez ressenti lors de cette rencontre ?

Le Pape est l'ami des pauvres sur le plan mondial. Cette visite est synonyme de reconnaissance de l'action que nous menons. Cela nous a apporté beaucoup de courage. Comme il m'enseignait l'introduction à la philosophie, c'était une retrouvaille pour nous. Lors de notre accolade, j'ai senti la joie qu'il exprimait en voyant les enfants et le temps s'est arrêté à cet instant précis.

Pope Francis, also from Argentina, visited Akamasoa in September. How did you feel during that meeting?

The Pope is a friend of the poor people in the world. The visit was a recognition of the actions we are carrying out. It gave us a lot of courage. As he had given me an introduction to philosophy, it was a reunion for us. When we embraced, I felt the joy he experienced seeing the children and at that precise moment, time stood still.

Quels changements cette visite du souverain pontife a-t-elle apportés au village ?

C'était avant tout un grand honneur d'avoir reçu le Pape. Avant de l'accueillir, on s'est préparé en procédant à l'assainissement des lieux mais surtout chacun a essayé de donner le meilleur de lui-même. Il y a toujours des changements ici et nous allons continuer dans ce sens.

What changes did this visit of the Pope bring to the village?

It was above all a great honour to receive the visit of the Pope. Before welcoming him, we prepared ourselves, first of all by cleaning the premises, but even more important, everyone tried to give the best of themselves. There are always changes going on here and we will carry on in the same direction.

Trente années après la création de l'Association Akamasoa, quels sont vos projets aujourd'hui ?

Outre la rénovation de maisons qui existent déjà, notre objectif est d'en construire 100 nouvelles, et ce, tous les ans, ainsi qu'une école avec 400 nouveaux inscrits à chaque rentrée. Nous envisageons également un

reboisement de 20000 pieds par an et l'accès à l'eau potable. Ensuite, la construction d'une université promise par le Président de la République est en vue. Espérons que cela se concrétise! Nous priorisons l'éducation des enfants et des jeunes puisque c'est la garantie d'une société harmonieuse et respectueuse des valeurs. L'expression « Ny fanahy no maha olona » (qui signifie "l'esprit est la personne") l'affirme.

Thirty years after the creation of the Association Akamasoa, what are your projects today?

In addition to renovating existing houses, our goal is to build 100 new dwellings each year, as well as a school with 400 new pupils registered every year. We are also planning reforestation of 20,000 trees each year and access to drinking water. Then, the construction of a university promised by the President of the Republic is planned. Let's hope it happens! We prioritise the education of children and young people, since it is the guarantee of a harmonious and respectful society. The expression 'Ny fanahy no maha olona', which means 'the spirit is the person' expresses this idea.

Nous priorisons l'éducation des enfants et des jeunes puisque c'est la garantie d'une société harmonieuse et respectueuse des valeurs

We prioritise the education of children and young people, since it is the guarantee of a harmonious and respectful society

Avez-vous pensé à étendre votre action dans d'autres régions de Madagascar ? Dans un autre pays ?

Akamasoa a instauré des centres à Morondava, à Fianarantsoa, au Sud-Est près de Vangaindrano et en Argentine. Mais nous ne sommes pas forcément obligés de parcourir le monde pour pouvoir montrer ce que nous avons entrepris. Les échos s'entendent grâce aux médias. Si on fait du bien, on devient automatiquement un exemple : « Soa fianatra » (le digne est exemplaire).

Have you thought of expanding your actions to other parts of Madagascar? To another country ?

Akamasoa has set up centres in Morondava, in Fianarantsoa, in the south-east near Vangaindrano and in Argentina. But we do not necessarily have to travel the world to show what we have done. Thanks to the media, people know about us. If we do good, we automatically become an example: 'Soa fianatra', the worthy are exemplary.



Let's celebrate together !
&

May your Christmas be Bright & Merry !



*"Le Vin :
Un Plaisir. Une Découverte"*



IMMEUBLE ATRIUM ANKORONDRANO

 032 11 670 55

 vinoteka@telma.net

 www.vinoteka.mg

Le Cacao NOTRE GRAINE D'OR

AVEC LEUR QUALITÉ AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE, LES FÈVES DE CACAO DE MADAGASCAR SONT PARMIS LES PLUS RECHERCHÉES AU MONDE ET PRODUISENT L'UN DES MEILLEURS CACAOS DE LA PLANÈTE, CONVOITÉ PAR LES CHOCOLATIERS INTERNATIONAUX ET CRÉANT DU CHOCOLAT MALGACHE PRIMÉ.

Cocoa OUR GOLDEN SEED

WITH THEIR EXCEPTIONAL AROMATIC QUALITY, COCOA BEANS FROM MADAGASCAR ARE AMONG THE MOST SOUGHT-AFTER IN THE WORLD AND PRODUCE ONE OF THE FINEST COCOAS ON THE PLANET, COVETED BY INTERNATIONAL CHOCOLATE MANUFACTURERS AND CREATING AWARD-WINNING MALAGASY CHOCOLATE.



Depuis l'année 2000 un engouement mondial. Selon Michel Barel, chercheur et expert international en technologie du cacao au CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) : « Le cacao malagasy est réputé pour sa légère acidité, étonnante au premier abord, mais qui devient vite très agréable. Il véhicule en effet des notes fruitées, délicates et variées ».

En 2009, le cacao de Madagascar fut classé « cacao fin » et le terroir du Sambirano « terroir exceptionnel » par l'ICCO (International Cocoa Organization). Cette année, 10 ans après, l'ICCO a confirmé son choix lors de ses « deliberations of the 2019 Ad Hoc Panel » en votant pour le maintien du label 100% cacao fin de la production cacaoyère de Madagascar. La reconnaissance de sa qualité n'est pourtant pas nouvelle, puisqu'en 1951 déjà, Isnardt Hildebert avait mentionné dans un de ses ouvrages : « le cacaoyer malgache livre des cacaos à casse-claire, permettant la fabrication de chocolats fins ».

Since the year 2000, cocoa from Madagascar has been renowned and coveted worldwide. According to Michel Barel, researcher and international expert in cocoa technology at the CIRAD (Centre for International Cooperation in Agronomic Research for Development): 'Malagasy cocoa is renowned for its slight acidity, which is surprising at first taste, but quickly becomes very pleasant. It has delicate, fruity and varied flavours'.

In 2009, cocoa from Madagascar was listed as 'fine cocoa' and the region around Sambirano was declared 'exceptional' by the ICCO (International Cocoa Organization). This year, 10 years later, during the 'deliberations of the 2019 Ad Hoc Panel' the ICCO confirmed its choice, voting to maintain the '100 percent fine cocoa' label for Madagascar's cocoa production. The recognition of its quality is not something new, however, since as early as 1951, Isnardt Hildebert mentioned in one of his books: 'the Malagasy cocoa tree gives light-coloured cocoa-pods, making possible the manufacture of fine chocolates'.

La Qualité, pas la quantité

La Grande Île est le plus petit producteur de cacao fin dans le monde. Pour la saison 2017/2018, sur les 4,6 millions de tonnes de cacao produits sur notre globe (pour une surface totale estimée à 8 millions d'hectares), Madagascar ne produit que 11 000 tonnes (cultivées sur 24 000 hectares).

Pourtant, grâce à sa richesse aromatique exceptionnelle, les fèves de Madagascar sont parmi les plus recherchées au monde et produisent l'un des meilleurs cacaos fins de la planète.

Tellement réputé et convoité, le cacao malgache a su séduire mondialement autant les chocolateries industrielles comme Lindt, Valrhona, Barry Callebaut, Domori, Belcolade

que les chocolatiers haut de gamme (Amano, Amedei, Marcolini, Pralus, Bonnat, Fjak, Askinosie...).

La production malgache est un mélange de FORESTARO, TRINITARIO et de CRIOLLO. Toutefois, à chaque récolte, on enregistre une forte teneur en hybride TRINITARIO à dominance CRIOLLO. Un assemblage que les pays grands producteurs de cacao comme la Côte d'Ivoire ou le Ghana ne connaissent quasiment pas.

Quality not quantity

Madagascar is the world's smallest producer of fine cocoa. For the 2017/2018 season, of the 4.6 million tonnes of cocoa produced worldwide (for a total estimated area of 8 million hectares), Madagascar produces only 11,000 tonnes (grown on 24,000 hectares).

Yet, thanks to their exceptional aromatic quality, Malagasy beans are among the most sought-after in the world and produce one of the finest cocoas on the planet.

Malagasy cocoa is so reputed and coveted that it has attracted both industrial chocolate manufacturers such as Lindt, Valrhona, Barry Callebaut, Domori and Belcolade, as well as very high-standard chocolate producers including Amano, Amedei, Marcolini, Pralus, Bonnat, Fjak and Askinosie.

Malagasy production is a mixture of FORESTARO, TRINITARIO and CRIOLLO. However, at each harvest, there is a high content of hybrid TRINITARIO, dominated by CRIOLLO, a combination that the major cocoa producing countries like Côte d'Ivoire or Ghana hardly ever produce.

Les premiers cacaoyers

Selon le Service Agricole et Forestier implanté en 1896 à Tamatave, les premiers plants proviennent des îles voisines de La Réunion et de Maurice, introduits vers 1877. Ce service les nomme « cacao indigène » et commence à importer depuis les Antilles, à partir de 1900, de nouveaux plants de cacaoyers, qu'ils nommeront « cacao Tamatave ». La côte Est de la Grande île fut donc le berceau du cacao à Madagascar. En 1930 cependant, pour des raisons économiques, climatiques et agricoles, cette culture de rente a été abandonnée dans cette région.

The first cocoa trees

According to the Agricultural and Forestry Service established in 1896 in Tamatave, the first plants came from the neighbouring islands of Reunion and Mauritius introduced around 1877. The Service referred to them as 'native cocoa' and from 1900, began to import new cocoa plants from the Caribbean, plants which they referred to as 'Tamatave cocoa'. The east coast of Madagascar was therefore the island's cocoa cradle. In 1930, however, for economic, climatic and agricultural reasons, the region abandoned cocoa as a cash crop.



L'habitat de prédilection

Dès le début du XXème siècle et ce, jusqu'à nos jours, les cacaoyers prospèrent à l'état naturel, sans aucun apport d'intrant chimique, sous la forêt tropicale humide de la vallée du Sambirano. Ce cacao est connu mondialement sous l'appellation « Grand Cru du Sambirano ».

Cet arbre fruitier y a trouvé un milieu naturel riche et très fertile, lui permettant de se développer pleinement. Les cacaoyers arrivent à composer, à partir des éléments de leur environnement, un bouquet de notes subtiles et d'arômes spécifiques et diversifiés. A cela, vient s'ajouter le savoir-faire ancestral des producteurs de cacao de la région.

En 1902, sous l'égide d'agriculteurs français comme Lucien Millot et Guy de la Motte Saint Pierre, qui sont, à l'époque, regroupés au sein du « Syndicat Agricole du Sambirano », la recherche de l'excellence devient le fil conducteur. Ils importent alors depuis Java des plants sélectionnés de criollo, (considéré comme la meilleure variété). Ces pionniers du cacao de Madagascar ont donc laissé un précieux héritage. Ces dernières années, de nouveaux foyers de cacaoculture naissent ou reprennent sur le long de la côte Est de la Grande île, notamment dans la Sava (la région productrice de vanille), Maroantsetra, Tamatave, Brickaville, Mananjary et jusqu'à Manakara.

The preferred habitat

From the beginning of the 20th century and until today, in the humid tropical forest of the Sambirano valley, cocoa plants have thrived in their natural state, without any input of chemicals. This cocoa is known worldwide as the 'Grand Cru of Sambirano: Sambirano vintage'.

Here, the fruit tree has found a rich and very fertile natural environment, allowing it to develop fully. Thanks to the elements of their environment, the cocoa trees can produce a bouquet of subtle notes and specific and diversified aromas. Added to this is the ancestral know-how of the cocoa producers in the region.

In 1902, under the aegis of French farmers like Lucien Millot and Guy de la Motte Saint Pierre, who grouped together to form the 'Agricultural Union of du Sambirano', the search for excellence became the guiding principle. They then imported selected plants of criollo, (considered as the best variety)

from Java. These pioneers of Madagascar's cocoa left a precious legacy. In recent years, new cocoa growing centres have sprouted or re-emerged along the east coast of Madagascar, including Sava (the vanilla growing region), Maroantsetra, Tamatave, Brickaville, Mananjary and Manakara.

Ce cacao est connu mondialement sous l'appellation « Grand Cru du Sambirano »

This cocoa is known worldwide as the 'Grand Cru of Sambirano'



Des prix internationaux prestigieux attribués au cacao et au chocolat de Madagascar.

Juste une année après sa fondation, l'Academy of Chocolate (Angleterre) a décerné au chocolat noir 73% Mora Mora le Silver Awards 2016. Produit par la Chocolaterie Robert (une chocolaterie artisanale et Bean-to-bar), ce chocolat fut le premier chocolat pur cacao de Madagascar introduit en Europe. Depuis, d'une année à l'autre, les chocolats élaborés avec le cacao fin de Madagascar n'arrêtent pas de gagner des prix aux concours internationaux organisés par l'Academy of Chocolate et par les International Chocolate Awards. En 2016, le Golden Bean a été remporté par le chocolat noir 75% au voatsiperifery (poivre sauvage) de Akesson Organic, puis par la Chocolaterie Robert en 2017, avec son chocolat noir 100% pur cacao de Madagascar. La même année, les International Cocoa Awards ont sélectionné les fèves de la ferme Ottange (plantation MAVA - Ambanja) comme étant parmi les meilleures fèves 2017. Et cette année, 3 producteurs de cacao dans le Sambirano sont finalistes du concours Cocoa of Excellence!

Prestigious international awards

Just one year after its creation, the Academy of Chocolate (England) gave the Silver Award 2016 to 73 percent Mora Mora dark chocolate. Produced by the Chocolaterie Robert (an artisan chocolate and bean-to-bar manufacturer), this chocolate was the first Madagascan pure cocoa chocolate introduced to Europe. Since then, each year, chocolates made with fine cocoa from Madagascar have been awarded prizes in international competitions organized by the Academy of Chocolate, as well as the International Chocolate Awards. In 2016, the Golden Bean was awarded to the Voatsiperifery (wild pepper) 75 percent black chocolate of Akesson Organic, then, in 2017, to the Chocolaterie Robert for its 100 percent pure cocoa dark chocolate from Madagascar. The same year, the International Cocoa Awards selected the beans from the farm Ottange (plantation MAVA - Ambanja) as among the best beans of 2017. And this year, three cocoa producers in Sambirano have reached the finals of the Cocoa of Excellence contest.

La filière Cacao et l'économie

Les derniers recensements donnent les chiffres suivants : la production annuelle de cacao pèse entre 9 500 et 11 000 tonnes, regroupant environ 30 000 producteurs, avec une surface totale des plantations estimée à plus de 24

000 Ha. Seulement 5% des producteurs sont regroupés en coopérative. 90% de la production de cacao à Madagascar sont exportés à l'état de fèves. La principale destination est l'Europe, particulièrement les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Espagne et la France. Suivant la qualité, le prix au kilo est très variable : de 1,6 à 2,4 € pour la qualité dite « standard » (fèves insuffisamment fermentées) et pouvant aller jusqu'à 4 à 5 € pour les cacaos bien fermentés et séchés, dits de « qualité supérieure ». Cette qualité supérieure représente 15% de la production totale. Très souvent, grâce à sa richesse aromatique, le prix d'exportation de ces fèves de qualité supérieure dépasse largement le cours de la bourse de Londres, qui pourtant régit le marché mondial du cacao.

D'une année à l'autre, les chocolats élaborés avec le cacao fin de Madagascar n'arrêtent pas de gagner des prix aux concours internationaux

Each year, chocolates made with fine cocoa from Madagascar have been awarded prizes in international competitions

Depuis le début du XXème siècle, la transformation locale du cacao n'arrête pas de générer profit, valeur ajoutée ainsi que développement des compétences locales. En 1940, on recensait quatre chocolateries en activité dans la Grande Île. Actuellement, on en compte trois très importantes, dont La Chocolaterie Robert qui est la plus ancienne. Les deux autres sont les chocolateries Menakao et Amcho. S'y ajoutent quelques chocolateries artisanales telles que Kabos et Eka.

Cocoa and the economy

The latest censuses give the following figures: annual production of cocoa weighs between 9,500 and 11,000 tonnes, with about 30,000 producers and the total area of plantations estimated at more than 24,000 hectares. Only 5 percent of the producers belong to a cooperative. 90 percent of the cocoa produced in Madagascar is exported as beans. The main destination is Europe, especially the Netherlands, Germany, Spain and France. Depending on the quality, the price

per kilo can vary: from €1.6 to €2.4 for the quality referred to as 'standard' (beans insufficiently fermented) and up to €4 to €5 for well fermented and dried cocoa beans, referred to as 'superior quality'. This superior quality represents 15 percent of the total production. Very often, thanks to its aromatic richness, the export price of these high quality beans far exceeds the London Stock Exchange price, which nevertheless governs the global cocoa market.

Since the early 20th century, local cocoa production has continued to generate profit, adding value and the development of local skills. In 1940, there were four chocolate factories operating in Madagascar. Currently, there are three very important ones, of which the Chocolaterie Robert is the oldest. The other two are the Menakao and Amcho chocolate factories. In addition, there are some artisanal chocolate factories such as Kabos and Eka.

Le cacao : une culture d'avenir

La filière cacao dans le Sambirano était traditionnellement contrôlée par une poignée d'acteurs (exportateurs, collecteurs) qui imposaient leurs propres règles. Mais depuis trois ans, une volonté de restructuration et de prise en main de la filière se fait ressentir. Les acteurs de la filière cacao se sont en effet regroupés au sein du GACM (Groupement des Acteurs du Cacao de Madagascar) et déploient des efforts dans le but de développer cette filière de manière plus indépendante. L'adhésion de Madagascar à l'ICCO en 2016 est un fait marquant.

Avec l'implication du secteur privé et du secteur public, une amélioration de la productivité et de la qualité du cacao de Madagascar est en vue. Objectif ? Une croissance de la production cacaoyère et l'augmentation du taux de cacao de qualité supérieure dans la production totale afin de pouvoir répondre à la demande croissante en cacao fin du marché international. Il y a donc fort à parier pour que le cacao de Madagascar figure bientôt parmi les fèves les plus cotées au monde.

A noter également qu'une étude est actuellement en cours dans le Sambirano afin d'obtenir la certification IGP (Identification Géographique Protégée). L'appellation « cacao pur origine Madagascar » sera donc protégée.

Cocoa: a crop with a future

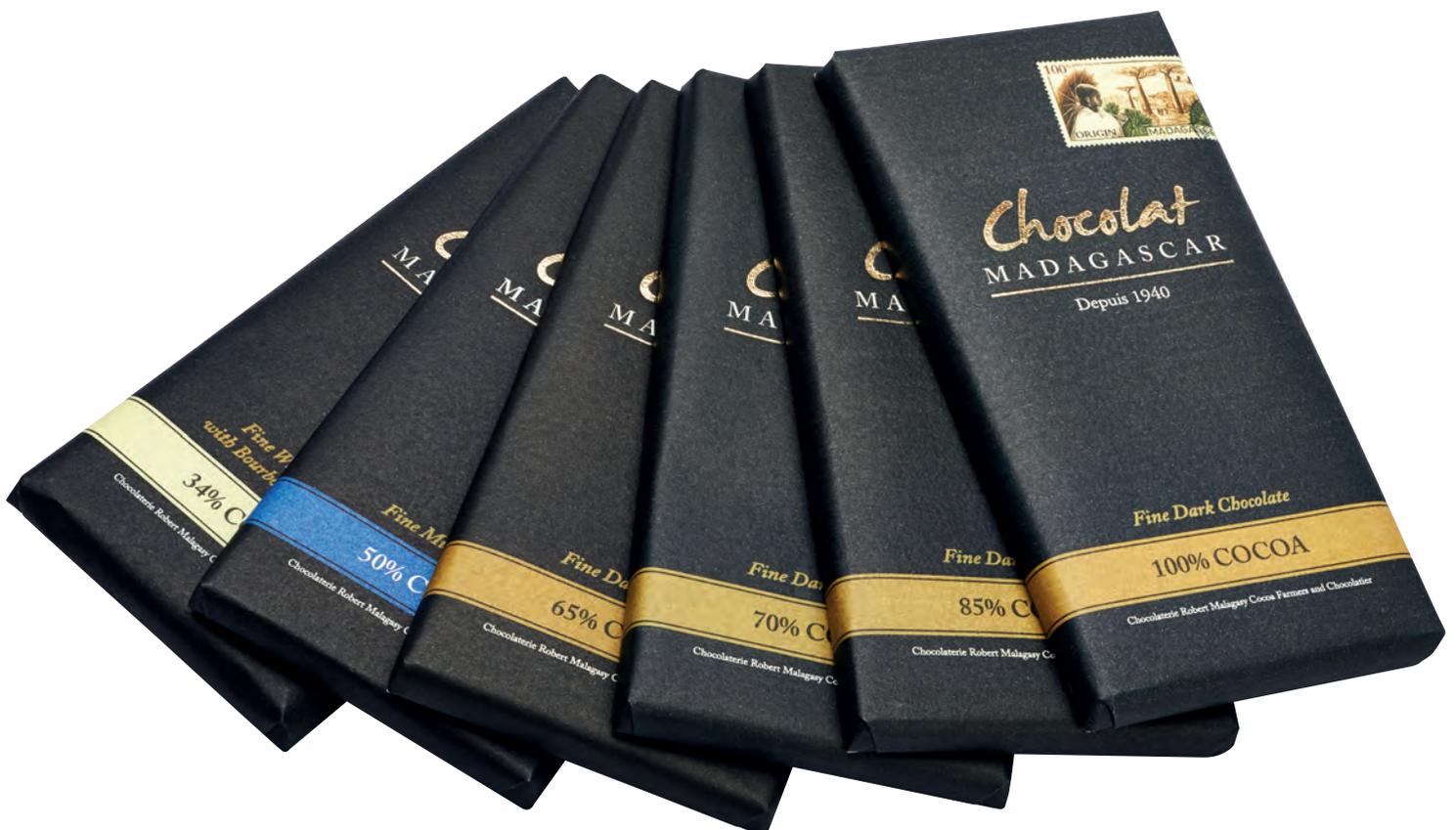
The cocoa sector in Sambirano was traditionally controlled by a handful of players (exporters, collectors) who imposed their own rules. But for the last three years, there has been the desire to restructure and take control of the sector. The players of the cocoa sector have in fact grouped together within the GACM (Group of Cocoa Actors of Madagascar) and are now making efforts to develop the sector in a more independent manner.

There was a milestone in 2016 when Madagascar joined the ICCO. With the involvement of the private and public sectors, an improvement in the productivity and quality of Madagascar's cocoa is in sight. The objective is the development of the cocoa sector and an increase in the proportion of high quality cocoa of the total production, in order to meet the growing demand for fine cocoa on the international market. So we can safely bet that Madagascar's cocoa beans will continue to be among the world's most sought-after.

It should also be noted that a study is currently underway in Sambirano to obtain PGI (Protected Geographical Identification) certification so the label, 'Pure cocoa origin Madagascar' will be protected.

Fort à parier pour que le cacao de Madagascar figure bientôt parmi les fèves les plus cotées au monde

We can safely bet that Madagascar's cocoa beans will continue to be among the world's most sought-after





Patrimonialisation

Depuis deux ans, le département Histoire-Patrimoine-Développement de l'Université d'Antananarivo, en collaboration avec le Musée de la Photographie de Madagascar, mène des recherches afin de retracer et compléter l'histoire du cacao; de découvrir les liens privilégiés entre cette matière noble, le peuple malagasy et sa culture. Ces deux institutions se fixent également comme objectif la patrimonialisation de ce cacao, sa valorisation (surtout du point de vue touristique), la protection de son habitat naturel et la pérennité de sa culture. Elles considèrent le cacao et le chocolat made in Madagascar comme figurant parmi les référents identitaires du peuple malagasy.

Heritage

For two years, the History-Heritage-Development Department of the University of Antananarivo, in collaboration with the Museum of Photography of Madagascar, has been conducting research to trace and complete the history of cocoa; to discover the privileged links between this fine product, the Malagasy people and their culture. These two institutions have also set themselves the objective of giving cocoa the status of national heritage, its enhancement (especially from the tourist point of view), the protection of its natural habitat and the long-term development of the crop. They consider cocoa and chocolate made in Madagascar to be among the identity references of the Malagasy people.

Texte pour Le Cacao Notre Graine D'or fourni par La Chocolaterie Robert

Text for Cocoa Our Golden Seed provided by La Chocolaterie Robert



Private Island - Eco Resort & Spa

www.nosysaba.mg



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

NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA
MADAGASCAR

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



*Un Paradis
en vert & bleu*



© Photo Bernard Forgeau



★★★

Salary Bay

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

+261 32 49 120 16 / + 261 20 75 514 86 ✉ salarybay@malagasy.com 🌐 www.salarybay.com

🏠 SALARY BAY - TULEAR Manombo Sud - MADAGASCAR

Le Roi De La Glisse

L'objectif ultime du réalisateur et surfeur Sam Bleakley lors de sa visite à Madagascar? Surfer de sublimes vagues tout en ayant un faible impact environnemental et un haut niveau d'intégration locale. S'aventurant par la route d'Antananarivo pour atteindre les spots de surf au sud de l'île, il a pu tester sa planche de surf fabriquée localement et a partagé un lien spirituel avec la mer et les pêcheurs Vezo.



📷 Sam Bleakley by James Parry

Surfs Up

Riding big surf but having a small impact environmentally and a high level of local integration for a sustainable surfing trip was the ultimate aim of film director and surfer, Sam Bleakley when he visited Madagascar. Venturing via road from Antananarivo to the surf breaks in the south, he was not only hanging ten on a locally-made custom surfboard but also sharing a spiritual connection to the sea, hanging with the Vezo fishermen.



📷 Sam Bleakley by Greg Dennis

Qu'est-ce qui vous a fait venir à Madagascar pour surfer ?

Il y a quelques années, j'étais venu faire du surf pour explorer les îles Barren au large de la côte Ouest de Maintirano. J'avais été très inspiré par la culture et le littoral de Madagascar. Je voulais en savoir plus, je suis donc revenu pour tourner trois épisodes du documentaire de voyage de surf "Brilliant Corners" diffusé sur worldsurfleague.com

Madagascar est un pays immense, fragmenté et inhabituel avec des plantes, des animaux et une culture vivante. Pour les surfeurs, il y a tellement de potentiel - près de 5000 kilomètres de côtes avec tout ce qu'il faut : des beach breaks, des point breaks en passant par des récifs au large.

What made you come to Madagascar to surf?

I came on a surf trip to explore the Barren Islands off the west coast of Maintirano a few years ago, and was very inspired by the culture and coastline of Madagascar. I wanted to experience and learn more, so I returned to make three episodes of the Brilliant Corners surf travel documentary that airs on the worldsurfleague.com

Madagascar is huge, fragmented and unusual with puzzling plants, animals and a vibrant culture. For surfers there is so much potential - nearly 5000 kilometres of coastline sporting everything from beach breaks to point breaks to offshore reefs.

Où êtes-vous allé et pourquoi ?

J'étais en contact avec Blair Rogers qui dirige Mada Surf Tours (madagascar-surf-trip.com) à Anakao. Il a été d'une grande aide pour faire le film. J'étais

accompagné de deux collègues britanniques surfeurs professionnels (James Parry et Mike Lay). J'ai conduit d'Antananarivo à Tulear. Nous sommes restés avec Blair à Anakao et nous avons exploré les territoires plus au sud.

La plupart des surfeurs se dirigent vers la ville de Tuléar ou vers les villages voisins d'Anakao et d'Ifaty, sur la côte Sud-Ouest face au canal du Mozambique. Les meilleurs spots se trouvent à plus d'un kilomètre au large de ces côtes au milieu des coraux vivants. Plus au sud, à Itampolo et Lavanono, il y a de belles vagues. On y accède par des chemins de terre ou par bateau.

La petite ville de Fort Dauphin, sur la côte Sud-Est, est beaucoup plus facile d'accès et offre une multitude d'endroits propices au surf (dont la baie Monseigneur), une

très belle droite ainsi que de très bons beach breaks. Un hôtel et plusieurs bons lodges surplombent les vagues, ce qui en fait la première zone de surf de Madagascar. Un rapide coup d'œil sur Google Earth confirmera les configurations optimums avec nombreux récifs et pointes. Il y a une concentration impressionnante autour de Mahambo, à mi-chemin de la côte, et de Soanierana, plus au nord. Tout le monde s'entend pour dire que de très bons spots sont là, notamment les communautés voisines cultivant café, litchi et vanille.

J'ai dû prendre une décision quant au domaine sur lequel je devais me concentrer, parce que je n'avais pas le budget nécessaire pour aller partout. En conservant deux paramètres : explorer les récifs et travailler avec Blair, j'ai choisi Anakao. Mais j'aimerais revenir et explorer davantage!

Près de 5000 kilomètres de côtes avec tout ce qu'il faut : des beach breaks, des point breaks en passant par des récifs au large

Nearly 5000 kilometres of coastline sporting everything from beach breaks to point breaks to offshore reefs

Where did you go and why?

I had been in touch with Blair Rogers who runs Mada Surf Tours (madagascar-surf-trip.com) in Anakao, who was going to be a huge help making the film. I brought two fellow professional surfers (James Parry and Mike Lay from the UK) and drove from Antananarivo to Tulear. We stayed with Blair in Anakao and explored further south for surf.

Most surfers head for the town of Tulear or the nearby villages of Anakao and Ifaty, on the south-west coast facing the Mozambique Channel. Many of the best spots are over a kilometre offshore breaking over live coral. Further south there are more quality waves at Itampolo and Lavanono, accessed via slow-progress dirt roads or boat.

The small town of Fort Dauphin on the south-east coast is much easier to reach, and it offers a feast of spots including a long

right point, Monseigneur Bay, as well as some good beach breaks. A hotel and several good lodges overlook the waves, making this Madagascar's premier surf zone. And a quick look at Google Earth will confirm that the east coast is ripe with promising reef and point setups.

There is an impressive concentration around Mahambo, halfway up the coast, and Soanierana, further north, where the rumble from right points is heard by nearby communities farming coffee, lychee and vanilla.

I had to make a decision about which area to focus on because I did not have the budget to go to many areas. With the option to explore the offshore reef breaks and work with Blair, I chose Anakao. But I would love to return and explore further.



📷 Sam Bleakley by James Parry



© Mike Lay by James Parry

Les vagues à Madagascar peuvent être de classe mondiale, et il y a une bonne variété de styles et de types de vagues

Comment était le voyage en voiture ?

Antananarivo est l'une des grandes villes africaines, j'ai eu envie de découvrir les vieux taxis français et l'atmosphère de la Haute Ville. Puis nous sommes allés à Ranomafana, une ville à couper le souffle, et à Tuléar. Nous avons également visité l'Isalo et les forêts de baobabs dans le sud-ouest. J'adore découvrir un pays par la route, pouvoir ainsi m'arrêter, rencontrer des gens, manger la nourriture locale des petits étals. L'hospitalité envers les étrangers est sacrée ici, et les malgaches sont parmi les gens les plus polis, charmants et accueillants qu'un voyageur puisse trouver...

How was the road trip?

Antananarivo is one of the great African cities, so I wanted to experience the old French taxis and atmosphere of Haute Ville. Then we drove to Ranomafana, which is breathtaking, and Tulear. We also visited Islalo and the baobab forests in the south-west. I love seeing places by road and stopping to meet people and eat at local food stalls. Hospitality to strangers is sacred here. The

The waves in Madagascar can be world class, and there are a good variety of styles and types of waves

Malagasy are among the most polite, charming and welcoming people a traveller could find.

Où étaient les meilleurs spots de surf et comment les avez-vous trouvés ?

Blair dirige une entreprise fantastique de surf tour à Madagascar depuis plus d'une décennie et il sait comment trouver les meilleures vagues du Sud-Ouest. Et il y a tellement de vagues fantastiques au sud d'Anakao! Pendant l'été (de

novembre à mars), des cyclones occasionnels de l'Océan Indien produisent de temps en temps de fortes houles le long de la côte Est. Mais les pluies abondantes de cette époque peuvent aussi provoquer l'effondrement total des ponts en bois et l'affaissement des chemins de terre charriant des mètres de boue. Les accès deviennent alors difficiles.

Dans l'ensemble, la meilleure saison de houle le long de la côte Ouest et Sud-Est est l'hiver de l'hémisphère sud (de mai à août), avec des houles fréquentes et importantes. Pour des conditions extrêmes, la côte centre-ouest entre Mahajanga et Morondava est une nouvelle frontière passionnante pour les surfeurs.

Where were the best surf breaks and how did you find them?

Blair has been running a fantastic surf tour business in Madagascar for over a decade and he knows how to find the best waves in the south-west. There are so many fantastic surf breaks south of Anakao. During the summertime (November to March) occasional Indian Ocean cyclones will deliver solid swells along the east coast. But heavy rains at this time can also cause total wash out of tenuous wooden bridges and dirt roads, swallowing wagons in metres of mud.

Overall, the best season for swell along the west and south-east coast is the Southern Hemisphere winter (May to August) with consistent head high swells. For the hardcore, the central wild west coast between Mahajanga and Morondava is an exciting new frontier for surfers.

Comment le surf à Madagascar peut-il être comparé aux autres spots que vous avez découverts dans le monde?

Les vagues à Madagascar peuvent être de classe mondiale, et il y a une bonne variété de styles et de types de vagues pour plaire aux différents niveaux de surfeurs.

How did the surfing compare to other wave spots you've been to in the world?

The waves in Madagascar can be world class, and there

are a good variety of styles and types of waves to appeal to different levels of surfers.

Dans vos films de surf, Brilliant Corners, vous parlez de surf durable. Pouvez-vous expliquer ce concept ?

Bien que le "voyage durable" soit un concept stimulant, la "durabilité dans le surf" est importante à mettre en valeur et à explorer. Il peut s'agir d'un tourisme durable à petite échelle où l'impact environnemental est faible et l'intégration locale élevée. Mada Surf Tours est un bon exemple : ils utilisent les ressources locales et emploient du personnel local.

Dans le cadre du surf, il est également possible d'utiliser des équipements plus durables, tels que des planches de surf construites pour durer, ou utilisant des matériaux renouvelables.

In your surf films, Brilliant Corners, you talk about sustainable surfing. Can you explain this concept?

Although 'sustainable travel' is a challenging concept, 'sustainability in surfing' is important to showcase and explore. This might be about small-scale sustainable tourism where the environmental impact is low and local integration high. Mada Surf Tours are a good example – they use local resources and employ local staff.

Within surfing it is also possible to support equipment that is more sustainable, such as surfboards built to last, or using renewable materials.



📷 Left to Right - Sam Bleakley, Blair Rogers and Mike Lay by James Parry

Etait-ce facile de séjourner parmi les Vezo ?

Tuléar est une ville bourdonnante, mais à Anakao ou plus loin, il est très facile de rencontrer les pêcheurs Vezo et d'être accueilli chaleureusement dans leur style de vie. Il y a un certain nombre de surfeurs Vezo, et Mada Surf Tours travaille avec des capitaines de bateaux et des guides de surf Vezo.

Il y a quelque chose de magique à surfer sur ces rives bordées de pirogues et de lakanas, d'eau bleu clair et de sable poudreux. Les Vezo sont en plus très à l'aise avec les étrangers.

Beaucoup de Vezo croient qu'ils descendent des sirènes et ils sont convaincus de l'existence de nombreux esprits et dieux marins qui peuvent couler ou sauver une pirogue prise dans une tempête. J'adore ce lien spirituel qui rejoint celui qu'entretiennent aussi les surfeurs avec la mer.

How easy was it to stay among the local Vezo?

Tulear is a buzzing city, but out in Anakao and further afield it is very easy to meet the Vezo and be warmly welcomed into their fishing lifestyles. There are a number of Vezo surfers, and Mada Surf Tours work with Vezo boat captains and surf guides.

There is something magical about being on those shores lined with pirogues and lakanas, the water a clear blue, inviting, the sand powdery. The Vezo are very comfortable around 'vazaha', foreigners.

Many Vezo believe that they descend from mermaids. They are convinced of the existence of many spirits and marine gods who can sink or save a pirogue caught in a storm. I love this spiritual connection to the sea. Surfers are very similar.

Peux-tu nous en dire plus sur ta planche de surf qui a été faite sur mesure....

Nous avons commandé une planche de surf en balsa sans ailettes. C'était fantastique et c'était positif de pouvoir soutenir le constructeur local de bateaux dans son métier.

What was the surfboard like that they custom made for you?

We ordered a finless balsa surfboard. It was fantastic, and felt positive to be able to support the local boat builder in his trade.

Quels sont vos gestes pour soutenir l'économie locale?

Je pense en effet qu'il est très important de contribuer à la micro-économie des lieux en dépensant de l'argent pour le logement, les guides et la nourriture et pour avoir ainsi un impact positif. Mada Surf Tours a un programme éducatif : c'est un programme solide de soutien à l'éducation de base. Chaque surfeur paie une petite

somme pour que Blair achète un kit scolaire, il soutient ainsi des centaines d'enfants dans la région. Par exemple, pour accéder à des spots de surf de haute qualité, vous devez soutenir l'école locale en achetant de la papeterie. Les enfants sont en effet parfois incapables d'assister aux cours parce que cela est coûteux ou difficile d'accès.

What did you give back as a gesture of thanks to the village?

I think it's very important to contribute to the micro economy of places by spending money on local accommodation, guides and food to have a positive impact. Mada Surf Tours have an educational programme so to access some high quality surf spots you have to support the local school by buying stationery. Kids are sometimes unable to attend classes because it can be expensive or hard to access.

This is a strong programme supporting grass roots education. Every surfer pays a small fee for Blair to buy a school kit for the villages, and guest by guest he's working his way through supporting hundreds of kids in the area.

Quel est votre meilleur souvenir de Madagascar ?

J'ai adoré l'énergie du marché aux poissons de Tuléar. C'est intense et plein de vie! Et avec une bonne attitude, vous serez chaleureusement accueilli par les gens du coin; boire du café fraîchement torréfié, se régaler de ramanonaka (un festin de riz en poudre et de sucre moulu en gâteaux); il y a aussi Tana, que j'aime énormément; et puis, les baobabs et les cascades de Ranomafana qui sont à couper le souffle.

Et comme Il y a eu, en plus, tellement d'excellentes expériences de surf, Madagascar aura toujours une place dans mon cœur. Je commence même à collectionner la musique kabosy à la maison! Il s'agit d'une île énorme, riche en spiritualité, énigmatique et pleine de potentiel. J'ai hâte de revenir.

What is your favourite memory from Madagascar?

I loved the energy of the fish market in Tulear. It's intense but full of life, and with a great attitude, you'll be warmly welcomed by the locals. Drinking freshly roasted coffee and a feast of the powdered rice and sugar moulded into ramanonaka cakes was fantastic. And I love Tana. Also the baobab trees and the waterfalls of Ranomafana are just breathtaking.

There were so many great surfing experiences. Madagascar will always have a place in my heart, and I have a growing collection of kabosy music at home. This is a spiritually-rich, puzzling, enormous island filled with potential. I cannot wait to come back.

Il s'agit d'une île énorme, riche en spiritualité, énigmatique et pleine de potentiel. J'ai hâte de revenir

This is a spiritually-rich, puzzling, enormous island filled with potential. I cannot wait to come back



Regardez les films de Sam's Brilliant Corners sur le surf et les voyages à Madagascar :
Watch Sam's Brilliant Corners films of surfing and travelling in Madagascar:

<https://www.worldsurfleague.com/watch/415354/brilliant-corners?playlistId=415354&s1=watch>



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



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



Lindt 

MAITRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

UN FONDANT
ONCTUEUX
UN NOËL
SOMPTUEUX



Disponible dans tous les grandes surfaces de Madagascar




Carambole
since 1993

Vivons Nature !



L'harmonie Parfaite du The Perfect Harmony Of *Parc National Lokobe*

PN Lokobe

Le lémur noir ou l'*Eulemur macaco*, espèce emblématique et endémique de l'île de Nosy-Be vous invite à découvrir son habitat naturel : le parc national Lokobe.

The black lemur or l'*Eulemur macaco*, an emblematic species endemic to the island of Nosy Be invites you to visit its natural habitat: the national park of Lokobe.

Voici une aire protégée par excellence où vous entendrez, observerez, sentirez la beauté de la biodiversité : sous les cris du célèbre lémurien, résonneront en parfaite harmonie les sons de la nature. A quelques encablures quelques caméléons et lézards verts se disputeront la vedette avec les boas indolents le long des pistes. Des exemples presque ordinaires dans ce parc!

En vous enfonçant dans la dernière forêt naturelle de la célèbre île au parfum, vous aurez peut-être la chance de voir, parmi les nombreuses espèces d'oiseaux sur place, le hibou de Madagascar ou encore le Vintsimena connu pour être le martin pêcheur à la malagasy. Cette faune d'une richesse incroyable, bien souvent endémique vient parfaire l'incroyable flore. Des décors bien souvent parfaits, des paysages d'une beauté incomparable, sauvage et pittoresque. Ces bijoux de la biodiversité n'attendent qu'à être découverts.

Et pour cela, vous pourrez être votre propre guide : des panneaux installés tout au long du parcours vous indiqueront les chemins à suivre. Quel que soit le circuit que vous choisirez (Mitsinjo, Ramy ou Kindro), la promesse d'un dépaysement total sera toujours honorée. Et si l'envie de prolonger le plaisir que vous procure ce havre de paix vous passe par la tête, n'hésitez pas à séjourner au camping « Talio ». Un paysage captivant sur Nosy Komba et le parc national Nosy Tanihely vous y attend. Une aventure à ne pas manquer, surtout pour les adeptes des vacances au vert et de la vie sauvage. A très bientôt !

Lokobe is a true protected area, where you will hear, see and feel the beauty of its biodiversity, to the sound of the wails of the famous lemur, ringing out in perfect harmony with the other sounds of nature. A few steps away, a couple of chameleons and a lizard or two will be sharing the limelight with an indolent boa slithering along the footpaths. Almost daily occurrences in the park.

As you penetrate further inside the last remaining pocket of primary forest on the 'island of perfumes', among the birds in the park, you may be lucky enough to spot the Madagascar owl or the Vintsimena, known as Madagascar's kingfisher. This incredibly rich fauna, largely endemic, rivals the beauty of the lush flora. Often perfect scenery and incomparable wild landscapes: jewels of biodiversity are just waiting to be discovered.

To visit the park, you can be your own guide: signs have been placed all along the paths showing you which

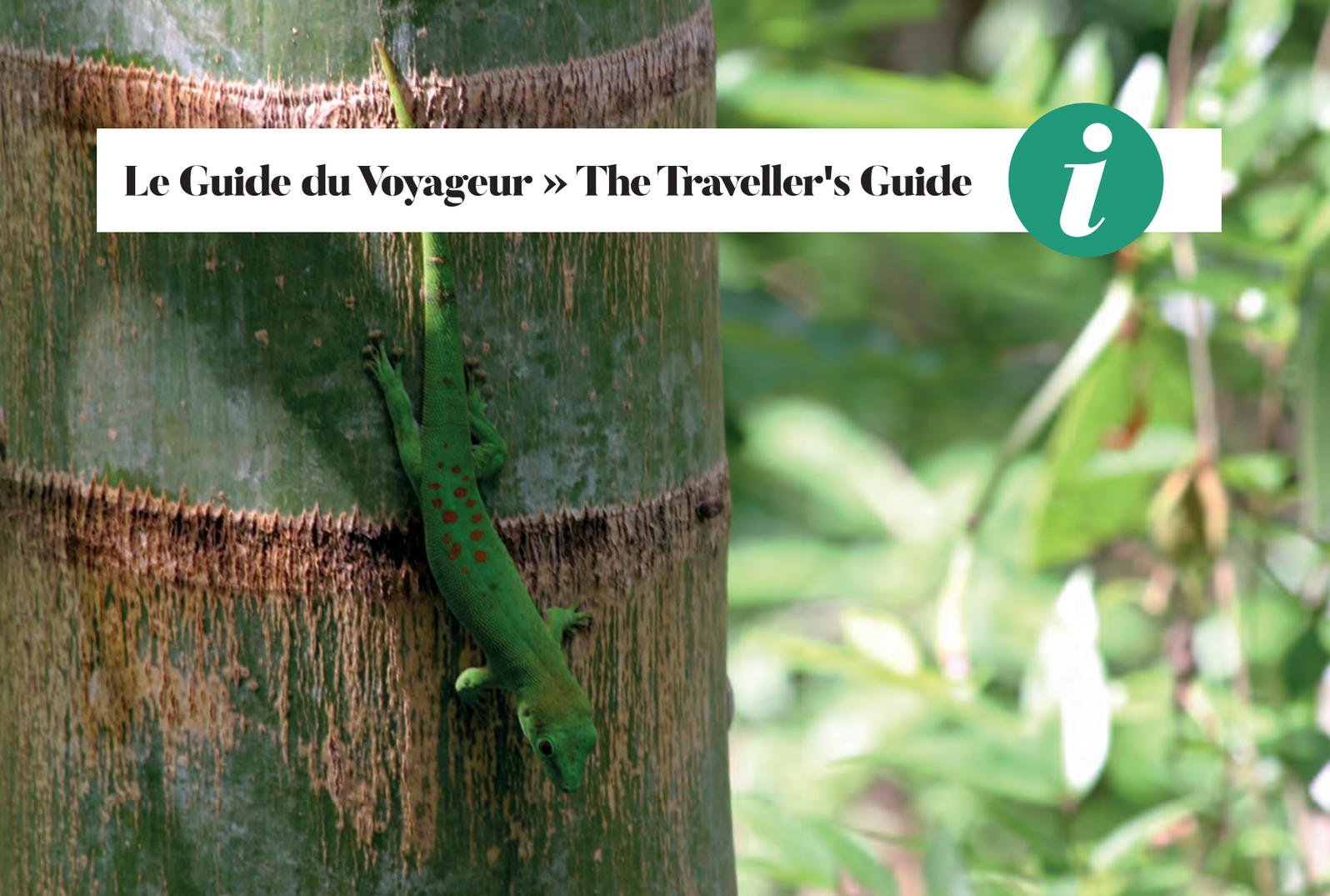
way to go. Whichever route you decide to take (Mitsinjo, Ramy or Kindro), the promise of a total change of scene will be kept.

If you decide to prolong the experience of discovering this haven of peace, you can book into the camp-site of 'Talio'. The stunning landscapes of Nosy Komba and the national park of Nosy Tanikely are also waiting to welcome you. An adventure not to be missed, particularly for lovers of greenery and wildlife.

Ces bijoux de la biodiversité n'attendent qu'à être découverts

Jewels of biodiversity are just waiting to be discovered





© : ORT NOSY BE



Quand y aller? / When to go?

Avec un climat équatorial, Nosy-Be reste accessible presque toute l'année. La période idéale pour visiter le parc national Lokobe s'étend entre le mois de mai et le mois d'octobre.

With its equatorial climate, Nosy Be can be visited all year round. The ideal period for visiting the Lokobe national park is between May and October.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia pour Nosy Be. Une autre option est d'y aller en voiture en empruntant la RN4 puis la RN6 au niveau d'Ambondromamy. Embarquez ensuite à bord d'une vedette au port d'Ankify pour vous rendre à Hell-Ville.

Take an Air Madagascar/ Tsaradia flight to Nosy Be. Another possibility is to go by road, along the RN4 then the RN6 at Ambondromamy. After that, take a boat from the port of Ankify to Hell Ville.



Où se loger? / Where to stay?

Choisissez entre Nosy Be Hotel & Spa, Hôtel Home Madagascar, Ecolodge Nature Sauvage, Vanila Hôtel&Spa, Nosy Saba Island Resort&Spa, Sakatia Lodge ou encore Hôtel Valiha.

Choose the Nosy Be Hotel & Spa, Hôtel Home Madagascar, Ecolodge Nature Sauvage, Vanila Hôtel & Spa, Nosy



Où manger? / Where to eat?

Les femmes d'une association locale du village de Marodoka vous préparent des plats à base de coco. Il suffit de passer commande avant d'explorer le parc Lokobe. Vous pouvez également manger dans le restaurant de votre hôtel ou essayer les tables de Chez Lydie ou The Ravinala Restaurant.

The women of a local association in the village of Marodoka will be delighted to prepare dishes using coconut. You will need to order before you go to visit the park of Lokobe. You can also have a meal at the restaurant of your hotel or try the delicious food of Chez Lydie or the Ravinala Restaurant.



Que voir? / What to see?

Profitez d'une magnifique vue panoramique sur Hellville et son port. Découvrez le village de Marodoka qui abrite de nombreux vestiges dont la maison fantôme où vivait un dénommé Karim Djikak, le plus riche commerçant indien de la ville à l'époque.

Take advantage of the wonderful panorama over the town of Hell Ville and its harbour. Visit the village of Marodoka, with its many historic vestiges, including the haunted house, which used to shelter a certain Karim Djikak, at the time the town's wealthiest Indian shopkeeper.

LE VOYAGE À TRAVERS LES YEUX S'EMPARE DE LA TÊTE
ET SE POSE POUR TOUJOURS DANS LE CŒUR
A JAMAIS ...



VILLA VALIHA GROUP

VILLA VALIHA BOUTIQUE HOTEL - RESIDENCE DE LA BAIE LUXURY -
VILLA ARCADIA PRIVEE' - SEAUDUCER CATAMARAN



NOSY BE, MADIROKELY

web@villavaliha.com

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp





📷 © : ONTM

Rencontrez La **Reine De L'Isalo**

Ces deux rochers sculptés naturellement et érodés par le temps attirent l'attention de tout voyageur empruntant la route vers le sud de Madagascar. Véritable patrimoine national, sa photo est d'ailleurs apposée sur les billets de 1000 Ariary de la Banque Centrale.

Meet The **Queen Of Isalo**

These two naturally sculpted rocks eroded by time attract the attention of any traveller taking the road to the south of Madagascar. A true national heritage, its photo is affixed to the Central Bank's 1000 Ariary bank notes.

Cette sculpture naturelle est facile à repérer. Elle se dresse majestueusement au bord de la RN7, comme pour la surveiller. Les Bara, peuples des plateaux du sud de Madagascar, ont vu le profil d'une reine couronnée et l'ont alors nommée « Reine de l'Isalo ». La statue est si majestueuse que les touristes prennent le temps de s'arrêter pour admirer cette merveille de la nature. Et bien sûr la photographier!

Isalo est un massif gréseux de 81540 ha et d'une altitude située entre 820 et 1304 m. Il s'étend de Sakaraha à Majunga et affleure dans la partie de Ranohira où se situe le fameux parc national de l'Isalo. Cette chaîne est une formation de grès continentaux datant du jurassique. En raison de l'érosion due au vent et à la pluie, ce massif se laisse naturellement sculpter pour laisser apparaître des formes comme la botte, la fenêtre et la Reine de l'Isalo.

La Reine de l'Isalo est à l'extérieur du parc national de l'Isalo, elle est située à 12km au sud de Ranohira. Bien souvent, les voyageurs immortalisent leur passage dans cet endroit en prenant des photos. Pourtant, l'ascension sur cette statue, symbole de la région et de

la Grande Île, provoque une altération et dégradation de ce patrimoine. L'Office Régional du Tourisme Isalo Ihorombe ainsi que ses collaborateurs multiplient les efforts afin de préserver ce patrimoine. Cette année, ces acteurs ont ainsi décidé de planter des aloès qui feront office de haie autour de la statue et de nettoyer les graffitis.

This natural sculpture is easy to spot. It stands majestically on the edge of the RN7, as if to watch over it. The Bara, peoples of the plateaus of southern Madagascar, saw the profile of a crowned queen and then named her "Queen of Isalo". The statue is so majestic that tourists take the time to stop and admire this wonder of nature. And of course to photograph it.

Isalo is a sandstone massif of 81540 ha and an altitude between 820m and 1304m. It extends from Sakaraha to Majunga and outcrops in the part of Ranohira where the famous Isalo National Park is located. This chain is a formation of continental sandstone dating from the Jurassic period. Due to erosion from wind and rain, this massif is naturally sculpted to reveal shapes such as the boot, the window and the Queen of Isalo.

The Queen of Isalo is outside Isalo National Park, she is located 12km south of Ranohira. Very often, travellers immortalise their passage in this place by taking pictures. However, the ascent on this statue, symbol of

the region and the Great Island, causes an alteration and degradation of this heritage. The Isalo Ihorombe Regional Tourist Office and its staff are stepping up their efforts to preserve this heritage. This year, they decided to plant aloe vera to act as a hedge around the statue and to clean up graffiti.

La statue est si majestueuse que les touristes prennent le temps de s'arrêter pour admirer cette merveille de la nature

The statue is so majestic that tourists take the time to stop and admire this wonder of nature





Quand y aller? / When to go?

Empruntez la route qui mène vers Toliara (RN7). Après 15 heures de trajet, vous arriverez à destination. Vous pouvez rejoindre Toliara depuis Fort-Dauphin, Antananarivo ou encore Saint-Denis (La Réunion) par un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia puis continuer en voiture. La statue de sa majesté se trouve à 12km avant d'arriver à Ranohira.

You can reach Toliara from Fort-Dauphin, Antananarivo or Saint-Denis (Reunion Island) by a flight on Air Madagascar/ Tsaradia then continue by car. The statue of her majesty is located 12km before reaching Ranohira. Or take the road that leads to Toliara (RN7). After 15 hours of travel, you will arrive at your destination.



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

Cette partie de la région d'Ihorombe hérite du climat tropical sec de sa région voisine, le Sud-Ouest. Vous pouvez vous aventurer sur la RN7 toute l'année pour apprécier la beauté de la reine.

This part of the Ihorombe region inherits the dry tropical climate of its neighbouring region, the south-west. You can venture all year round to enjoy the beauty of the queen.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres dans l'un des établissements suivants : « Jardin du Roy », « Isalo Ranch », « Relais de la Reine », « Toiles de l'Isalo » ou encore « Isalo Rock Lodge ».



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant « Le zébu grillé » est très recommandé dans le coin. « Liberta » propose des plats italiens et se situe à quelques kilomètres du parc national d'Isalo. Vous pouvez également manger dans le restaurant de votre Hôtel.

The restaurant Le zébu grillé is highly recommended in the area. Liberta offers Italian dishes and is located a few kilometres from Isalo National Park. You can also eat in the restaurant of your hotel.



Que voir? / What to see?

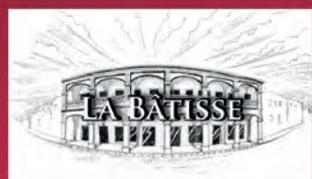
Ce bijou de la nature est situé face au pic sud du parc et est séparé de quelques kilomètres de la fenêtre de l'Isalo, une autre statue naturelle. Profitez de votre passage pour visiter le parc et le musée et pour découvrir la belle ville de Ranohira. A prévoir également : randonnées et balades en VTT.

This jewel of nature is located facing the southern peak of the park and is separated a few kilometres from the window of the Isalo, another natural sculpture. Take the opportunity to visit the park and museum and discover the beautiful city of Ranohira. You can also plan hikes and mountain bike rides.



Toute l'équipe du Mikea Lodge
 et La Bâtisse vous présente
 ses meilleurs vœux pour les fêtes de Noël
 et vous remercie pour votre fidélité
 tout au long de l'année 2019.

LA BÂTISSSE
by Mikea



LA BÂTISSSE
 Tuléar Centre, 601 Tuléar
 Madagascar

*Renseignements et réservations :
 +261 32 03 100 22
 discovery@mikealodge.com

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





UN EMPLACEMENT IDÉAL

Situé en plein centre ville d'Antananarivo - à quelques pas de l'Avenue de l'Indépendance, profitez de tous les commerces et services à proximité de l'établissement.

Chic et urbain, l'hôtel vous offre tout le confort pour vos séjours touristiques ou d'affaires dans la capitale.

AN IDEAL LOCATION

Located in the heart of Antananarivo - just a few steps from the Avenue de l'Indépendance, enjoy a large range of shops and services within walking distance to the hotel.

Urban chic, elegant and comfortable: book your stay for your leisure or business trips in the capital city.

RESERVATIONS/BOOKINGS

+261 20 22 254 80

info@tsangatsangahotel.com

www.tsangatsangahotel.com

2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

Offre spéciale lecteurs valable jusqu'au 30/04/20 avec le CODE PROMO RESAPRIME19

TSANGA
TSANGA



ballou®
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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



www.ballou.mg

Andraharo

23 223 33



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe
à Nosy-be.

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

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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WI FI

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

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



Marodoka

Le Premier Village De Nosy Be

Marodoka, qui signifie "l'ancien village" en swahili est aujourd'hui une belle destination touristique de Nosy Be. Le premier village de l'île datant de l'an 800 après J.C. avec des vestiges architecturaux exceptionnels.

The First Village Of Nosy Be

Marodoka, which means 'the ancient village' in Swahili is a beautiful tourist destination in Nosy Be. The first village of the island dating from 800 A.D. with exceptional architectural remains.

Les ruines des grandes maisons de pierre, de la mosquée et même du chantier naval font en effet la beauté du village. Et ce site fait même partie des attractions culturelles de Nosy Be, donnant le change aux belles plages et aux panoramas sublimes. Ce lieu, de plus, renferme en lui une richesse historique unique : grâce à sa position stratégique, Marodoka a été un important comptoir commercial qui entretenait de forts échanges avec les îles avoisinantes de Nosy Be et quelques villes de l'Afrique. L'or tout comme les épices, les principales marchandises, ont prospéré durant une longue période.

Le village de Marodoka, anciennement connu sous le nom d'Ambanoro, se situe à 5 kilomètres du centre-ville. Il a été le premier village de Nosy Be. Vers l'an 800 de notre ère, il a abrité la population Sakalava Zafinifotsy (signifiant descendants de l'argent). C'est un endroit cosmopolite, multiculturel, qui n'a jamais cessé d'accueillir différents peuples issus de divers horizons, à commencer par les arabes et les indiens. C'est d'ailleurs les arabes qui ont construit Marodoka. Aujourd'hui les Antakarana et les Sakalava sont les principales ethnies qui peuplent cette région. Lors de votre séjour, vous pourrez profiter du tout nouveau circuit touristique qui met en avant la découverte de ces peuples et de leur culture, sans oublier

celle des sites historiques et des manifestations culturelles.

The ruins of the large stone houses, the mosque and even the shipyard make the village beautiful. This site is part of Nosy Be's cultural attractions, making a change from the beautiful beaches and sublime panoramas.

This place, moreover, contains a unique historical richness: thanks to its strategic position, Marodoka was an important trading post that maintained strong exchanges with the neighbouring islands of Nosy Be and some cities in Africa. Gold, like spices, the main commodities, flourished for a long time.

The village of Marodoka, formerly known as Ambanoro, is located 5km from the city centre. It was the first village of Nosy Be. Around 800 A.D., it sheltered the Sakalava Zafinifotsy population (meaning descendants of silver). It is a cosmopolitan, multicultural place that has never ceased to welcome different people from varied backgrounds, starting with Arabs and Indians. It was the Arabs who built Marodoka. Today the Antakarana and Sakalava are the main ethnic groups living in this region. During your stay, you can enjoy the brand new tourist circuit that highlights the discovery

of these peoples and their culture, as well as the historical sites and cultural events.

Ce site fait même partie des attractions culturelles de Nosy Be. C'est un endroit cosmopolite, multiculturel

This site is part of Nosy Be's cultural attractions. It is a cosmopolitan, multicultural place



Quand y aller? / When to go?

La région nord-ouest de Madagascar connaît une température quasi-constante de 26°C et 28°C. Sa visite est surtout conseillée entre avril et décembre.

The north-western region of Madagascar has an almost constant temperature of 26°C and 28°C. A visit is especially recommended between April and December.



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

Prenez un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar depuis Antananarivo pour rejoindre Nosy Be. Pour les déplacements internes, l'île de Nosy Be propose divers modes de transport comme le Taxi spécial, le Taxi collectif, le Taxi-moto ou encore la location d'un véhicule. La visite de Marodoka se fait en une demi-journée.

Take a regular flight from Antananarivo to Nosy Be with Air Madagascar. For internal travel, Nosy Be Island offers various modes of transport such as special taxis, public taxis, motorcycle taxis and car rental. The visit to Marodoka takes half a day.



Où se loger? / Where to stay?

Nosy Be propose divers types d'hébergement allant de la maison d'hôtes, aux lodges, en passant par des auberges et des hôtels de luxe. Nous vous conseillons les établissements suivants : Nosy Be Hôtel&Spa, Nosy Saba Island Resort&Spa, Sakatia Lodge, Royal Beach Hotel, Hôtel Valiha, Hôtel Home Madagascar ou encore Vanila Hôtel&Spa.

Nosy Be offers various types of accommodation ranging from guest houses, lodges, inns and luxury hotels. We recommend: Nosy Be Hotel&Spa, Nosy



Où manger? / Where to eat?

Les hôtels cités précédemment proposent tous un service de restauration. Toutefois, les restaurants qui suivent se feront une joie de régaler vos papilles grâce à leurs spécialités : Chez Lydie et le The Ravinala Restaurant. Et n'oubliez pas de déguster le soft drink traditionnel et typiquement Marodoka.

All the hotels mentioned above offer a catering service. However, the following restaurants will delight your taste buds with their specialities: Chez Lydie and The Ravinala Restaurant. And don't forget to taste the traditional and typical Marodoka soft drink.



Que voir? / What to see?

Découvrez la culture, les traditions locales du village ainsi que la faune et la flore aux environs de la réserve naturelle de Lokobe. Une balade au cœur du village s'impose pour visiter la maison fantôme, la mosquée de vendredi (première mosquée de Madagascar). Poursuivez par le cimetière indien du 17^{ème} siècle, ou encore la case indienne. Enfin, prenez la route qui mène à Ampasimenabe et vous pourrez faire un tour à la distillerie d'Ylang-Ylang.

Discover the culture, local traditions of the village and the fauna and flora in the surroundings of the Lokobe nature reserve. A stroll in the heart of the village is a must to visit the ghost house, the Friday mosque (first mosque in Madagascar). Continue through the 17th century Indian cemetery, and the Indian hut. Finally, take the road to Ampasimenabe and you can visit the ylang-ylang distillery.



Au coeur de la ville de Majunga



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



Coco Lodge ★★★★★

+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



Cagnez du temps et reservez sur
www.hotel-tripolitsa.com



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

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

37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo



CHANGAN

En accord avec votre confort

CHANGAN
CS15

360°
AROUND
VIEW MONITOR



Terralord



TANANARIVE

Mail: jpmotorsmada@gmail.com

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

Adresse: Lot N°05 Zone Filatex après Alhambra ANTANANARIVO

TAMATAVE

Email: jptrading@moov.mg

Tél: 020 53 304 56

Adresse: 45 Rue de la Réunion

Ampasimazava



TANA
HOTEL



Voiture
+ Nuitée
à partir de
120 €



Hertz



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

Réservation : +261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli

Antaninarenina ANTANANARIVO

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



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

HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antaninandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

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

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



LE CHOC DES LÉGENDES SUR LA GRANDE ÎLE

MADAGASCAR
Treasure Island

Un événement MCB et Staysure Tour organisé par Marc Farry Organisation



MCB TOUR
CHAMPIONSHIP
M A D A G A S C A R



29 Nov — 01 Dec 2019
International Golf Club Du Rova,
Andakana, Madagascar



Air Madagascar



À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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



Passez en mode
liberté



jusqu'à

8 VOLS directs PAR SEMAINE VERS Madagascar

— à partir de **730€** TTC A/R

**Choisissez librement, achetez dès maintenant
et voyagez plus sereinement**

Jusqu'à 7 vols depuis Paris et 1 vol depuis Marseille - offre soumise à conditions - places limitées

 (+261) 20 22 510 00
www.airmadagascar.com
ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar

JO'BURG PLUS ACCESSIBLE

JOHANNESBURG

**ALLER-
RETOUR**

3 HEURES DE VOL DIRECT

à partir de 2 000 000 ARIARY

Tarifs TTC hors frais de service. Disponibilités limitées.

 (+261) 20 22 510 00

www.airmadagascar.com

ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

Toamasina : 032 07 222 02 / 034 11 222 25
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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

TSARADIA



Ally Sports

Une île, un sourire
et vous



Call center
020 23 444 44



www.tsaradia.com

UN BEAU VOYAGE

Le réseau domestique fait partie des leviers de réussite identifiés pour la transformation amorcée de la compagnie aérienne nationale Air Madagascar. Pour dynamiser ce réseau et en développer tout le potentiel, Air Madagascar a décidé de créer une compagnie filiale entièrement dédiée à ce réseau.

La compagnie a été baptisée **TSARADIA**, qui signifie littéralement « un beau voyage ».

Cette dénomination simple reflète le positionnement de la compagnie et véhicule les valeurs qu'elle porte :

L'orientation-client :

Dynamique et attentive, **TSARADIA** place la proximité avec le client et la satisfaction de ses attentes au cœur de son activité

Le professionnalisme :

La sécurité, la ponctualité, la fiabilité et un service de qualité structurent les activités de **TSARADIA**

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

TSARADIA œuvre pour le rayonnement économique et touristique de la destination Madagascar, pour le développement de sa population et pour la protection de sa biodiversité.



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

TMM-WMN : J1 J2 J5
WMN-TMM : J2 J5
TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J3 J7

NOSY BE

NOS-DIE-NOS : J1 (18 JUN AU 03 SEP) J4
DIE-NOS-DIE : J2 (11 SEP AU 23 OCT) J4

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6
SVB-TMM-SVB : J1 J3 J5 J6
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3-J7

TOAMASINA

TMM-SVB-TMM : J1 J3 J5 J6
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3 J7
TMM-SMS-TMM : J6
TMM-WMN-TMM : J5

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS **TROUVER** ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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

My CAPRICORNE



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

Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**

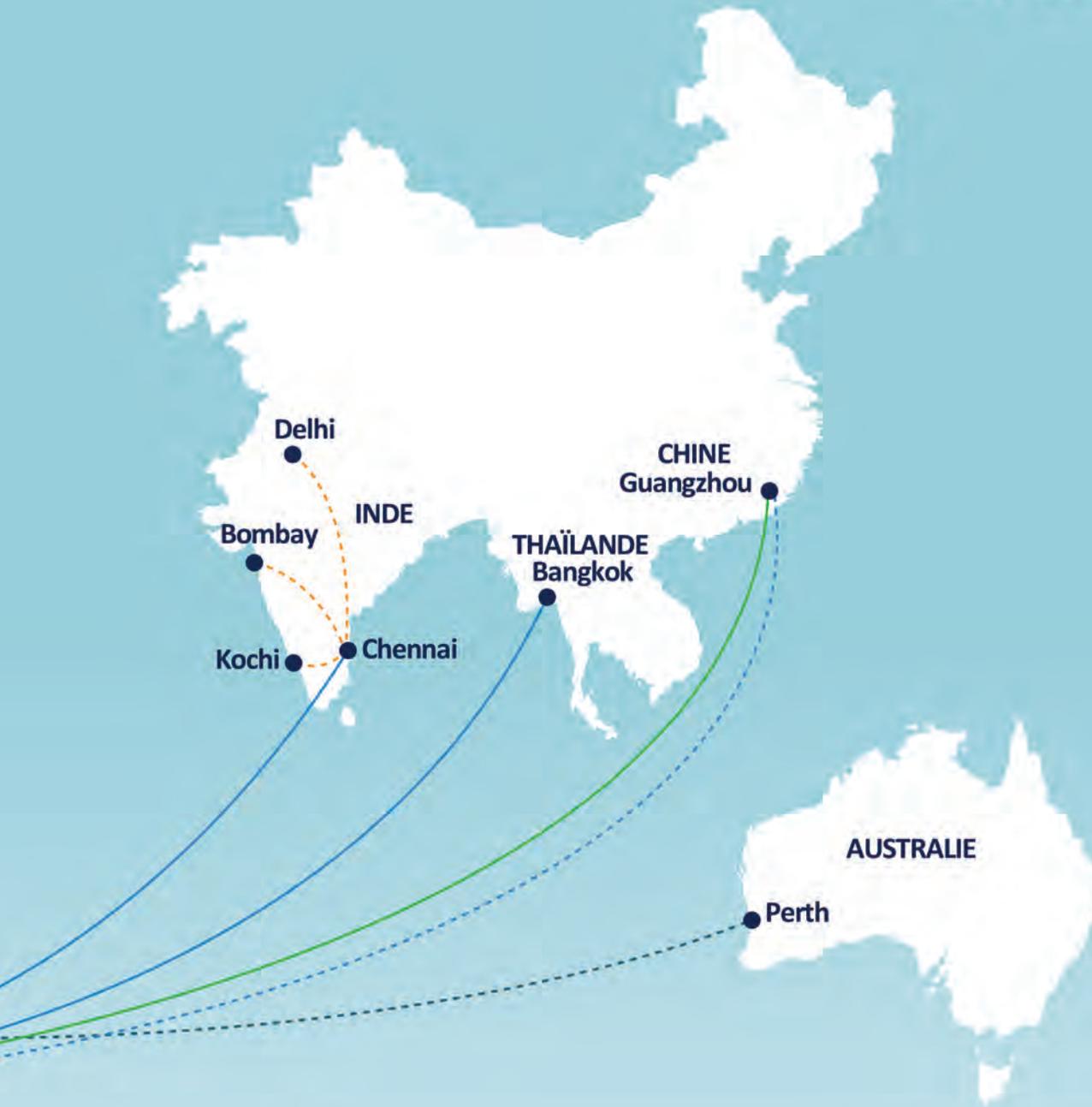






Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar



Filiale d'Air Austral

AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE FRANCE IS IN THE AIR

En code-share avec Air Madagascar

En code-share avec AIR INDIA

Opéré en partenariat avec AIR MAURITIUS

AIR MADAGASCAR

En code-share avec AIR AUSTRAL

En code-share avec AIR MAURITIUS



*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

魂動

KODO : SOUL of MOTION

J I N B A



I T T A I

SKYACTIV

Conçu pour vous émouvoir

Le SUV qui sublime le lien unique entre la voiture et son conducteur,
confort de conduite et distinction par ses finitions.



MAZDA CX-5 disponible également en location longue durée



MAZDA

oceantrade

Tél. 034 11 303 05
Mail: information@oceantrade.mg

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

+261 32 05 09 289 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Beauty Editor

Alice THEOBALD

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY

Benjamin RAMANANARIVO

design@primemedia.international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion
(except pages 5, 14-21, 36-37, 40, 44 and 96-108)

French Text Corrections

Marie LORRAIN

Printer / Imprimerie

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



Greetings from the publisher

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version





Ouverture de la
maternelle **3-4 ans**
pour l'année 2020-21



INSCRIPTIONS OUVERTES
ÉCOLE PRIMAIRE (3-10 ans)



Date limite d'inscription:
30 mars 2020

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.