

Decembre / December 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

| TSARADIA



magazine

A close-up photograph of a chocolate fountain with three tiers. The chocolate is thick and glossy, dripping down the sides. The background is dark and out of focus.

Wishing you Peace, Love
and Madagascar Chocolate
for the Festive Season







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

Chers passagers,

L'année 2018 se termine bientôt et avec elle, le sentiment d'une année bien remplie !

Une année qui s'achève, c'est le temps du bilan. Que retenir de l'année écoulée pour Air Madagascar sinon qu'elle fut intense en activités et riche en enseignements. 2018 a vu le lancement des actions pour la transformation de la compagnie, puis les premiers changements qui se sont opérés, et enfin le travail acharné au quotidien pour maintenir le cap pour les prochaines années à venir.

Une année qui s'achève, c'est le temps des remerciements. Des remerciements et une profonde reconnaissance envers vous chers clients, fidèles comme nouveaux, pour votre confiance. C'est avec vous et pour vous qu'Air Madagascar écrit ces nouvelles pages de son histoire.

Car une année qui s'achève, c'est surtout une autre année qui pointe à l'horizon avec de nouvelles perspectives !

Alors pour achever cette année en beauté et se préparer à accueillir la nouvelle comme il se doit, nous vous emmenons dans ce dernier numéro de 2018 à la rencontre de lieux, d'histoires, de traditions et de personnes qui ont en commun l'authenticité à la malagasy, le tout avec une touche résolument festive !

Cher passagers, a vous et à vos proches, je souhaite de passer de belles fêtes de fin d'année !

Dear passengers,

The year 2018 is coming to an end and with it, the feeling of a busy year!

A year that is coming to an end, is the time for an assessment. What to remember from the past year for Air Madagascar, it was intense in activities and rich in lessons. 2018 saw the launch of actions for the transformation of the company, then the first changes that took place, and finally the hard work on a daily basis to maintain the course for the coming years.

A year that is coming to an end is the time for thanks. Thanks and deep gratitude to you dear customers, loyal and new, for your trust. It is with you and for you that Air Madagascar writes these new pages of its history.

A year that ends, is especially another year that is on the horizon with new perspectives!

So to end this year in beauty and prepare to welcome the news as it should, we take you in the last issue of 2018 to discover places, stories, traditions and people who share the authenticity to Malagasy, all with a decidedly festive touch!

Dear Passengers, to you and your loved ones, I wish you to spend beautiful New Year holidays !

Rolland Besoa Razafimaharo

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar



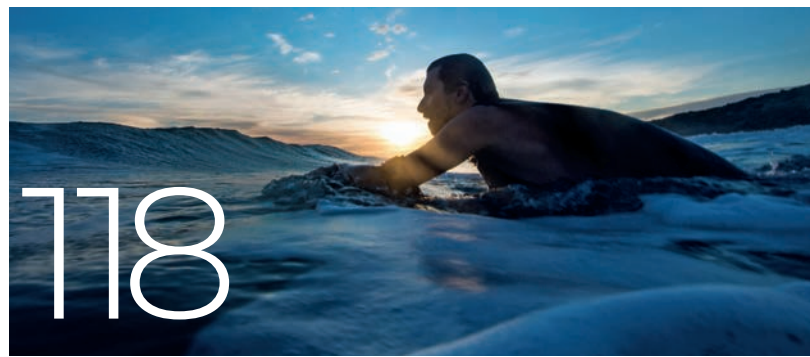
Des remerciements
et une profonde
reconnaissance
envers vous chers
clients, fidèles comme
nouveaux, pour votre
confiance.

Thanks and deep
gratitude to you dear
customers, loyal and
new, for your trust. It is
with you and for you
that Air Madagascar
writes these new
pages of its history.

Sommaire Contents

Decembre | December 2018

- 5** Edito Air Madagascar
- 8** Feature
Happy Craftmas
- 10** Feature
Le bijou enchanté » The enchanted jewel
- 12** Feature
Abstrait » Abstract
- 14** Feature
Rêver d'ailleurs, c'est possible! » Dare to dream!
- 16** Culture
- 18** Food and Drink
- 22** Health & Beauty
- 26** Interviews
- 30** Technologie / Technology
- 32** Histoires et Contes de Madagascar
Stories and Tales of Madagascar
- 34** Fashion
- 36** Biodiversity
- 38** Culture
- 48** Feature
Karma Caméléon » Karma chameleon
- 52** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 61** Pages Tsaradia



- 68** Grand Dossier
Au summum de l'aventure
The height of adventure
- 76** Feature
Respect envers les parents! »
Respect toward parents!
- 122** Greetings from the publishers

Destinations
- 86** PN Zombitse Vohibasia : Un joyau dans le
sud de la grande Ile

Zombitse Vohibasia National Park: A gem in
the south of the big Island
- 90** Analalava : Les trésors de la forêt
Analalava : The treasures of the forest
- 94** Ambohitrombihavana: Au cœur du village
des seigneurs

Ambohitrombihavana : At the Heart of the
Lords' village
- 98** Nahampoana : Des curiosités botaniques à la
forêt florissante

Nahampoana : From botanical curiosities to
flourishing forest
- 102** Ankavia Cap Est- Antalaha : Et au milieu
coule une rivière

Ankavia Cap Est- Antalaha : A river runs through it
- 106** Betanty : Faux Cap!
Betanty : Fake Cape
- 110** Chaleureuse et accueillante ville de Miandrivazo
Warm and Welcoming Miandrivazo
- 114** Andrambovato : Une vue frissonnante
Andrambovato : A View To A Thrill
- 118** Mahambo : Entre Surf et Pelouse
Mahambo : Surf and Turf

Voyager et garder contact avec mes proches en toute sérénité

Forfait Internet, Appel et SMS

Moins de

12 €*

45 000 Ar TTC

Forfait incluant jusqu'à 3Go d'Internet ou
10h d'appels ou 500 SMS

Appelez le **444*30*2**

A partir d'une puce prépayée disponible auprès de nos
points de vente à l'aéroport et en ville.



Vous rapprocher
de l'essentiel

www.orange.mg



orangemada



orange_mg

Happy Craftsmas with love from Madagascar

En bois, en raphia ou en argent, choisissez un cadeau confectionné à la main à Madagascar par des artisans qualifiés. Avec une qualité et des designs uniques à Madagascar, ces cadeaux ne sont pas juste pour Noël, ils sont pour la vie.

Choose a handcrafted gift from Madagascar made by skilled artisans from wood, raffia or silver. With quality and designs unique to Madagascar these gifts are not just for Christmas, these gifts are for life.





Le bijou enchanté

The enchanted jewel



Article souvenir de Madagascar pour les touristes, le Vango vango ou Jonc malgache est à la fois un accessoire de mode et une protection. Les pêcheurs le porte surtout pour se protéger des mauvais esprits et contre la tempête.

A l'origine c'était un bracelet fermé puis coupé. Les extrémités ont été ensuite travaillés pour le rendre plus beau et devenir un... bijou. Fait en argent, en métal blanc ou en or, épais ou fin et souvent orné de pierres est aussi bien porté par l'homme que par la femme.

Le Vango vango est à la fois un accessoire de mode et une protection.

The Vango Vango is both a fashion accessory and protection jewellery.

A souvenir item from Madagascar for tourists, the Vango Vango or Malagasy Rush is both a fashion accessory and protection jewellery. The fishermen wear it especially to protect themselves from evil spirits and against the storm.

Originally it was a closed bracelet then cut. The ends were then worked to make it more beautiful and become a ... jewel. Made in silver, white metal or gold, thick or thin and often adorned with stones is well worn by both men and women.

Abstrait >> Abstract

Inspirés du quotidien du sculpteur ou de ses vécus et parfois de ses rêves, les chefs-d'œuvre relatent la réalité.



Quand l'artisan s'exprime à travers la sculpture ornementale sur bois, les motifs et la forme ont des significations particulières. Inspirés du quotidien du sculpteur ou de ses vécus et parfois de ses rêves, les chefs-d'œuvre relatent la réalité.

When the craftsman expresses himself through ornamental carving on wood, motifs and forms have special meanings. Inspired by the sculptor's everyday life or his experiences and sometimes his dreams, the masterpieces tell the story.

Inspired by the sculptor's everyday life or his experiences and sometimes his dreams, the masterpieces tell the story.

Photo © : ONTIM



Photo © : Pok Pok Madagascar

Rêver d'ailleurs c'est possible

Dare to dream

Elle s'appelle Kaliana.. Crochetée en raphia avec amour, et vêtue d'un majestueux tissu africain, elle nous amène au cœur des vagues et du ciel bleu mythique du Nord de Madagascar. En somme un horizon éclectique alliant tradition et modernité. Choisir une pièce en raphia c'est reconnaître le savoir-faire artisanal et ancestral de Madagascar.

Her name is Kaliana.. Crocheted in raffia with love, and a majestic African fabric added to it, she brings us to the heart of the mythical waves and blue sky of the Northern part of Madagascar. In other words, an eclectic horizon combining tradition and modernity. Choosing a piece of raffia is to recognize the traditional and ancestral know-how of Madagascar.

Un horizon éclectique alliant tradition et modernité.

An eclectic horizon combining tradition and modernity.



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

La transformation des pierres naturelles en objet de décoration nécessite un dur travail, souvent de plusieurs jours.

Antalaha, dans la partie nord de Madagascar, région connue pour ses productions de vanille, s'est développée une autre activité qui s'exporte dans d'autres régions de la grande Île et à l'étranger : le travail des pierres décoratives. Quartz rose, quartz blanc, basalte ou agate, les artisans travaillent différents types de cristal de roche, une activité qui intéresse les Italiens et les Vazaha, non seulement pour l'aspect décoratif des pierres mais surtout pour leurs vertus particulières.

C'est à Milanao, une petite commune de Vohémar que les artisans vont s'approvisionner en pierres. Il leur faut compter 4 heures de trajet uniquement pour l'aller. Avant le long voyage qui les amènera jusqu'à votre salon,

les pierres passent par plusieurs phases de transformation, entre les mains de plusieurs machines, qu'elles soient à tailler ou à polir. L'agilité des lapidaires à les manier est fascinante. La transformation des pierres naturelles en objet de décoration nécessite un dur travail, souvent de plusieurs jours. « On réalise différents objets de décoration de différente taille : des petits cubes de 10x10cm aux plus imposants comme le couple d'obélisque de 1 mètre de hauteur sur un socle de 20 cm. Quel que soit la grandeur du sujet, un lapidaire se doit être très précis et minutieux afin de donner tout leur éclat aux gemmes », nous explique Séraphin, lapidaire de métier. Des objets qui peuvent avoisiner les 150 kg, à découvrir dans les ateliers des artisans d'Antalaha.

Artisanat

Crafts

Les rochers star ! Rock stars!

The transformation of natural stones into decorative objects requires hard work, often lasting several days.

In Antalaha, located in the northern part of Madagascar, a region known for its vanilla production, another activity has emerged and its production is being exported to other parts of the Big Island as well as abroad: the processing of decorative stones. Pink quartz, white quartz, basalt or agate, craftsmen work with different types of crystal rock, an activity that interests Italians and Vazaha, not only because of the decorative aspect of the stones but especially for their particular values.

In Milanao, a small town in Vohémar, craftsmen buy their stones. It takes them four hours of driving time just to get there. Before their final journey to your living room,

the stones pass through different transformation stages, using several machines, either for cutting or polishing. The agility of the lapidaries in handling them is fascinating. The transformation of natural stones into decorative objects requires hard work, often lasting several days. "We make different decorative objects of varying sizes: from small cubes of 10x10cm to the most imposing ones, such as a pair of obelisks, 1 metre high with a 20cm base. Whatever the size of the subject, any lapidary needs to be very precise and meticulous in order to give gems their full brilliance," explains Séraphin, a lapidary by profession. The pieces can weigh up to 150 kg, and can be found in the workshops of Antalaha's craftsmen.



Petit plaisir | Sweet dreams

Art Culinaire

Mofo tantely

Culinary Arts

Bien qu'elle soit d'origine indienne, plusieurs pays, dont Madagascar, ont repris la recette du jalebi en modifiant quelque peu la préparation initiale. Ainsi, si tous les jaleby se ressemblent, leurs goûts diffèrent selon les endroits où il est fabriqué. La préparation initiale a été quelque peu modifiée pour créer quelque chose d'unique.

Incontournable petite gourmandise visible dans tous les coins de la capitale et des villes de Madagascar, les fins gourmets connaissent très bien le « mofo tantely ». Il est connu sous diverses appellations : « jaleby » ou encore « zlabia/zelabia ». C'est une pâtisserie en forme de spirale, de couleur orange et c'est surtout la star du goûter et des desserts des petits et grands depuis bien longtemps.

Sucré sans miel

De la farine, du sucre, de l'eau et un peu de colorant de couleur orange pour bien respecter le code couleur, sont les ingrédients qui entrent dans la composition d'un mofo tantely. Même si « tantely » signifie littéralement « miel », à aucun moment le miel n'entre dans sa préparation. Le jalebi se consomme chaud ou froid et s'accompagne souvent de fruits, au moment du dessert. A l'heure du goûter, le mofo tantely s'accompagne d'une tasse de thé indien ou de café.



While originating from India, several countries, including Madagascar, have adopted the recipe for jalebi, by slightly modifying the original formula. Therefore, while all jaleby are similar, their tastes differ according to where they are made. The initial preparation has been somewhat altered to create something unique. As must-have small delight, available in all corners of the capital and the cities of Madagascar, sugar-connoisseurs are very familiar with the "mofo tantely". There are various names for it: "jaleby" or "zlabia/zelabia". It is a spiral-shaped pastry, orange in colour and for a long time it has been the star of snacks and desserts of young and old.

Sweet without honey

Flour, sugar, water and a little orange colourant to ensure that the colour code is respected, make the ingredients used in the composition of a mofo tantely. Even if "tantely" literally means "honey", at no time does honey enter into its composition. Jalebi is eaten hot or cold and is often served with fruit, at dessert time. At snack time, mofo tantely accompanies a cup of Indian tea or coffee.



LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

UN MONDE,
UNE SIM.

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de **400**

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

Rendez-vous dans notre Shop à l'aéroport Ivato
ou contactez 121@mg.airtel.com pour plus d'infos.



*Offre soumise à condition

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



Art Boisson

Lifestyle Drinks

A votre santé!
Cheers to your
good health

Jus de Tamarin

Acidulé, voire très acidulé, à Madagascar le tamarin se consomme comme des petits bonbons. Présenté dans de petits sachets et agrémenté de sel pimenté ou de sel coloré de rose, ce fruit est la star des goûters. Pour ceux que l'acidité peut déranger, on recommandera alors la prise de tamarin en jus, car c'est un aliment aux nombreuses vertus pour la santé.

Connu depuis de nombreux siècles en Inde, le tamarin n'avait pas les faveurs des civilisations de l'Antiquité classique. Ce sont les Arabes et notamment Avicenne, célèbre médecin persan du XI^e siècle, qui vont être les premiers à mettre en évidence les qualités médicinales de ce fruit d'une couleur brune terreux. Le tamarin contient de la vitamine B, des carotènes, de la vitamine C, du potassium et du magnésium. Un jus à base de tamarin, pourra par son petit côté laxatif doux, faciliter le transit. Ses antioxydants seront sollicités dans la prévention du vieillissement des cellules. Le jus de tamarin est également conseillé pour diminuer les nausées et les vomissements des femmes enceintes.

D'une hauteur de 20 à 25 m, le *Tamarindus indica* est un arbre au tronc court et large. D'un port dense, il affiche un feuillage à grandes feuilles persistantes. En été, il se parseme de grappes de petites fleurs jaunes veinées de rouge et pourvues de longues étamines. Ses fruits comestibles sont des gousses bosselées larges et épaisses qui abritent en leur sein des graines enrobées d'une pulpe fibreuse.



Tamarind juice

Sour, even tart, tamarind is eaten like small candies in Madagascar. Packed in small bags and decorated with spicy salt or pink coloured salt, this fruit is the star of snacks. For those who may be bothered by acidity, it is advisable to take tamarind as juice, since it is a food with many health benefits.

Known for many centuries in India, tamarind was not in favour with the civilizations of classical antiquity. The Arabs, and in particular Avicenna, a famous Persian doctor of the 11th century, were the first to focus on the medicinal qualities of this earthy brown fruit.

Tamarind contains vitamin B, carotene, vitamin C, potassium and magnesium. A tamarind juice, with its mild laxative properties, can facilitate digestion. Its antioxidants help to prevent cell aging. Tamarind juice is also recommended to reduce nausea and vomiting among pregnant women.

At a height of 20 to 25 m, *Tamarindus Indica* is a tree with a short and wide trunk. Dense in growth, it displays foliage with large, evergreen leaves. During the summer, it is decorated with bunches of small yellow flowers with red veins and long stamens. Its edible fruits consist of large, thick, bumpy pods that contain seeds coated with fibrous pulp.

MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS

avec



DZAMA

dzama.mg

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 son cocktail d'émotions uniques aux saveurs authentiques.

Joyeux Noël
Tratry ny Krismasy
Merry Christmas

Za'Malagasy !

La barre énergétique est un complément alimentaire indispensable aux sportifs ou à toute personne qui développe des efforts physiques particuliers. Elle est réputée pour son apport en glucide, une énergie rapide. Voici une recette facile pour en fabriquer à la maison.

Pour 12 petites barres :

- 50 g d'amandes entières
- 100 g de noix (cajoux, pécan, noisette, etc.)
- 50 g de pistaches
- 100 g de dattes séchées dénoyautées
- 2 cuillerées à soupe de poudre de cacao
- 2 cuillerées à soupe d'éclats de fèves de cacao
- 2 cuillerées à soupe d'huile de coco
- 1 cuillerée à soupe de gingembre en poudre
- 1 cuillerée à soupe d'écorces de citron en poudre
- 4 pincées de fleur de sel

Pour sa préparation, broyez tous ces ingrédients dans un mixeur pour obtenir des petits morceaux. On obtient alors une pâte collante qu'il faut étaler dans un plat chemisé de papier sulfurisé. Roulez et pressez pour obtenir une pâte ferme. Mettez au réfrigérateur pendant 12 heures. Et découpez les barres selon la taille que vous souhaitez et mettez-les dans un contenant hermétique.



The energy bar constitutes an essential dietary supplement for athletes or anyone who is developing special physical strength. It is well-known for its carbohydrate supply, a fast energy. Here is a simple recipe to make it at home.

For 12 small bars:

- 50g of whole almonds
- 100g of nuts (cashews, pecans, hazelnuts, etc.)
- 50g of pistachios
- 100g of dried pitted dates
- 2 tablespoons of cocoa powder
- 2 tablespoons of cocoa bean chips

- 2 tablespoons of coconut oil
- 1 tablespoon of powdered ginger
- 1 tablespoon of lemon peel powder
- 4 pinches of sea salt

For their preparation, crush all these ingredients in a blender to obtain tiny pieces. This results in a sticky paste that must be spread out on a plate lined with parchment paper. Roll and press to obtain a firm consistency. Place in the refrigerator for 12 hours. Then cut the bars into the desired size and store them inside an airtight container.

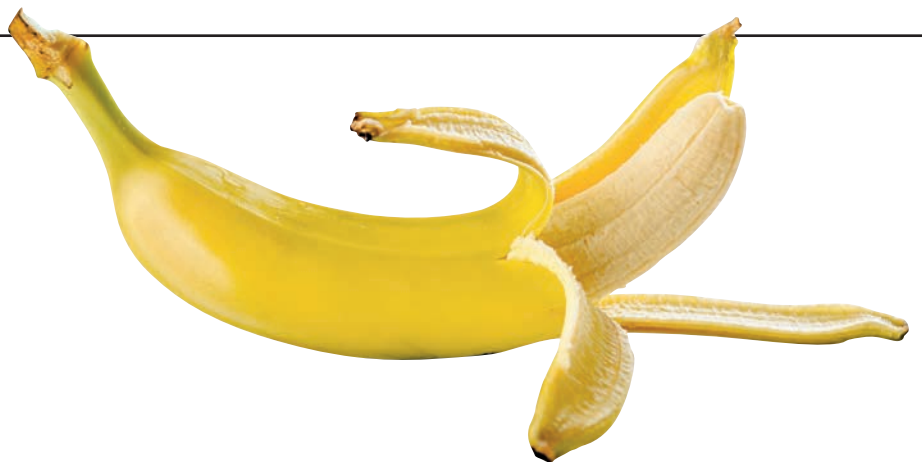
Going Bananas

La banane figure parmi les fruits les plus consommés au monde. Elle est réputée pour ses apports nutritifs. Comme le fruit, sa peau est également riche en nutriments. Pourtant, le geste habituel est de jeter la pelure. De l'esthétique au ménage en passant par les traitements naturels, la peau de banane devient la solution bio par excellence. Voici quelques astuces pour l'utiliser, avant de la jeter !

Contenant de l'acide citrique, la pelure de la banane aide à blanchir les dents. Il suffit de frotter vos dents pendant 2 minutes avec la partie blanche de la peau.

Riche en acide salicylique, elle aide à sécher la verrue, l'acné. Elle est aussi utilisée pour traiter les démangeaisons et les piqûres d'insectes. Un simple geste consiste à frotter un bout de peau de banane sur la verrue, l'acné et la piqûre d'insecte et de ne pas rincer.

Cette pelure est également utilisée comme produit anti-âge, comme nettoyeur de meubles, et même en cirage des chaussures.



Bananas are one of the most widely consumed fruits in the world. They are known for their nutrient content. Just like the fruit, its skin is rich in nutrients as well. However, the usual procedure is to throw away the skin. Ranging from cosmetics to natural treatments and housekeeping, banana skin is increasingly becoming the organic solution par excellence. The following tips will help you use it instead of throwing it away.

As it contains citric acid, the banana peel is useful to whiten teeth. Simply rub your teeth for two minutes against the white part of the skin.

Rich in salicylic acid, it helps to dry out warts and acne. It is also used to treat itchy skin and insect bites. A simple procedure is to rub a piece of banana skin on the wart, the acne, the insect bite, etc. and not to rinse it off.

Banana skin also serves as an anti-aging product, furniture cleaner and even shoe polish.

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

Sucré Salé

Sweet & Salty



Noël et les fêtes de fin d'année... Que seraient ces fêtes sans apéritifs ? Ces petits encas salés ou sucrés animent la soirée entre amis ou les retrouvailles en famille, et sont un plaisir gustatif. A Madagascar, nous avons un large choix d'apéritifs, sucré ou salé ou encore sucré-salé. Petit voyage culinaire à travers ces amuse-bouche.

Christmas holidays and New Years' Eve... What would these holidays be without aperitifs? These small salty or sweet snacks are the perfect way to enhance the evening between friends or family reunions, and are a pleasure to taste. In Madagascar, there is a wide choice of aperitifs, sweet or salty or even sweet and sour.



Le ramanonaka est un petit gâteau salé vieux comme le monde. En vacances dans la grande île, vous en trouverez à chaque coin de rue. La vieille recette du ramanonaka se résume à un kilo de farine de blé, un demi-kilo de farine de riz, du sel, de l'huile et un peu de sucre, tout cela mélangé avant d'être mis sur une poêle spéciale, alvéolées pour pouvoir lui donner cette forme ronde. A l'intérieur du ramanonaka, on peut trouver de l'oignon, des herbes, du fromage, de la viande hachée ou encore du thon fumé.

The ramanonaka is a little salty cake as old as the world. During a holiday on the Big Island, you will find them on every street corner. The traditional recipe for ramananoka is one kilo of wheat flour, half a kilo of rice flour, salt, oil and a little sugar, the entire batch is mixed before being put into a special pan, which honeycombed to form this round shape. Inside ramanonaka, one can find onion, herbs, cheese, minced meat or smoked tuna.

Et pour une explosion de saveurs, goûtez à ces mets sucrés-salés colorés par la présence des fruits exotiques. Pâtes de fruits ou fruits confits, le choix est large entre tamarin, papaye, mangue, combava, gingembre ou encore litchis... Ici, les pâtes de fruits sont découpées en petits dés mélangées à des cacahuètes déshydratées et salées. Un mélange sucré-salé au goût renversant et qui ne vous décevra pas. Aucun produit chimique ni colorants, tout est bio. Pour obtenir ces pâtes de fruits, mixez du sucre, des fruits, de la pectine et laissez sécher. Bonne dégustation et bonnes fêtes !

For an explosion of flavours, try these sweet and sour colourful dishes, mainly consisting of exotic fruits. Fruit jellies or candied fruits, there is a wide range from tamarind, papaya, mango, combava, ginger to litchis. The fruit jellies are cut into small cubes here, mixed with dehydrated and salted peanuts. A sweet and sour mixture with a delicious taste will not disappoint you. No chemicals or dyes, everything is organic. To prepare these fruit jellies, mix sugar, fruits together with pectin and let it dry. Happy tasting and happy holidays!



Bague en or blanc avec Saphir et diamants



LUMIÈRE SUR LE SAPHIR

Le mot saphir viendrait de l'hébreu sappir, qui signifie " la chose la plus belle ". Le saphir peut se présenter sous de nombreuses couleurs selon les éléments chimiques qu'il contient : fer et titane pour les pierres bleues, fer pour les jaunes et les vertes, vanadium pour les violettes, chrome pour le rose... Sa dureté est très élevée : 9 sur l'échelle de Mohs.

Toutes les variétés de corindon qui ne sont pas rouges sont placées dans la catégorie saphir, y compris le leuco-saphir, incolore, et le padparadscha, d'une incroyable teinte entre le rose et l'orangé : son nom vient d'un mot sanskrit qui signifie fleur de lotus...

Le saphir bleu est le plus connu. Toutes les nuances sont possibles. Le Bleu royal et le Bleu cornflower ont une teinte profonde et sont très prisés.

D'un point de vue psychique, il symbolise l'honnêteté, la vérité, la fidélité. Il aiderait son porteur à bien mener ses méditations, à s'élever sur le plan spirituel. Il renforcerait la vue, lutterait contre la fièvre si on l'applique contre le front.

MOREBELLI

JOAILLIER

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

Rayn've trio

*Entre tradition et modernité
Between Tradition and Modernity*



Le groupe Rayn've Trio fait revivre les musiques traditionnelles malgaches en combinant et en modernisant différents genres musicaux. De Fianarantsoa à Antananarivo, le groupe multiplie les shows pour se faire connaître et partager sa passion. Rencontre avec Jean Olivier Randrianirina dit Rayn've.

The group Rayn've Trio revives traditional Malagasy music by combining and modernising different musical styles. From Fianarantsoa to Antananarivo, the group has been doing many shows to make themselves known and to share their passion. Meeting Jean Olivier Randrianirina, known as Rayn've.

Prime Media : Pourquoi avez-vous choisi le Zafindraony comme base de votre musique ?

Rayn've : J'ai grandi dans les brousses Betsileo. Il est donc pour moi que le Zafindraony, chant traditionnel acapella Betsileo soit la base de la musique. Au départ, pour mon premier album Anakapela Madidoha, je l'ai mélangé avec du Rap.

Prime Media : Why did you choose Zafindraony as the basis for your music?

Rayn've : I grew up in the Betsileo bush. So for me, the Zafindraony, a traditional acapella Betsileo song, is the basis of all music. Initially, for my first album Anakapela Madidoha, I mixed it with Rap.

Prime Media : Puisque votre ancien groupe n'existe plus, quelle est aujourd'hui votre nouvelle formule musicale ?

Rayn've : Depuis 2017, je véhicule le Zafindroots avec mon nouveau groupe Rayn've Trio, composé de Paul qui est à la percussion et de Bazou à la guitare. Une toute nouvelle formule, pour un nouveau souffle, mes nouvelles compositions se basent sur la fusion de Zafindraony et de Roots. Nous y avons ajouté du Horija avec un peu de Beko, de Jihy et même du Vakiso'va, des traditions musicales malgaches. La touche de modernité y est introduite par des accents de Funky et de Blues.

Prime Media : As your old band no longer exists, what is your new musical formula, today?

Rayn've : Since 2017, I have been performing the Zafindroots with my new group Rayn've Trio, which consists of Paul, on percussion and Bazou, on the guitar. With a totally new formula, providing a breath of fresh air, the new compositions are based on the fusion of Zafindraony and Roots. We added Horija with a little Beko, Jihy and even Vakiso'va, Malagasy musical traditions. The touch of modernity is introduced by funky and blues accents.

Prime Media : Quels sont vos perspectives ?

Rayn've : Nous continuons de faire des shows et nous préparons également la sortie de notre prochain album. Nous serons toujours dans la revalorisation de la culture malgache et nos textes se tourneront toujours vers le patriotisme

Prime : What are your prospects?

Rayn've : We shall keep on doing shows and we are also preparing the release of our next album. We are always in the process of re-evaluating Malagasy culture and our texts will always focus on patriotism.

Une toute nouvelle formule, pour un nouveau souffle, mes nouvelles compositions se basent sur la fusion de Zafindraony et de Roots.



With a totally new formula, providing a breath of fresh air, the new compositions are based on the fusion of Zafindraony and Roots.



FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
SOLUTIONS

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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

Lari

L'art en couleur - Art in color



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Avec une collègue, nous envisageons de transmettre des notions artistiques à 110 orphelins.



Jeune ambassadrice culturelle de Madagascar au service des orphelins

Lari est une jeune artiste peintre qui expose à Madagascar, à Maurice, en Suisse, en France et même jusqu'à Dubai. Jeune Malgache âgée de seulement 20 ans, Larissia Ratovonar est une artiste peintre autodidacte qui a commencé très jeune, au sortir de l'enfance. Elle travaille l'expression des visages, et forte d'une collection de 120 tableaux et de 12 expositions à son actif, c'est une artiste à suivre de près.

Young Cultural Ambassador of Madagascar serving Orphans

Lari is a young painter who exhibits in Madagascar, Mauritius, Switzerland, France and even Dubai. A young Malagasy of only 20 years, Larissia Ratovonar is a self-taught painter who started at a very early age, at the end of her childhood. She works on the expression of faces, and with a collection of 120 paintings and 12 exhibitions to her credit, she is an artist to watch closely.

Prime Media : Quels thèmes explorez-vous ?

Lari : A chaque collection présentée lors de nos expositions, on définit un thème précis : « Régénération » en novembre 2017, « Island inspiration » au début de cette année, qui était axé surtout sur le monde des enfants et dernièrement « Voyage artistique » en juin. Bref, des portraits contemporains et des toiles qui reflètent des sentiments profonds.

Prime Media : What themes do you explore?

Lari : For each collection presented at our exhibitions, we define a specific theme: "Regeneration" in November 2017, "Island Inspiration" at the beginning of this year, which focused mainly on the world of children and lately "Artistic Travel" in June. In short, contemporary portraits and canvases that reflect deep feelings.

Prime Media : Représenter Madagascar et sa culture ailleurs, qu'est-ce que cela implique ?

Lari : D'abord, c'est un grand honneur et une grande opportunité de pouvoir faire cela. Ensuite, le but est de montrer qu'une nouvelle génération patriote et talentueuse vient d'éclorre ! On voudrait donner un coup de jeune à l'art visuel malgache, innover et ouvrir un peu l'esprit. Enfin, j'essaie de valoriser les femmes malgaches à travers mes œuvres.

Prime Media : To represent Madagascar and its culture elsewhere, what does this mean?

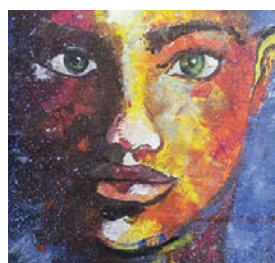
Lari : First, it's a great honour and a great opportunity. Furthermore, the idea is to show that a new generation of patriotic and talented people has just hatched! We would like to give a touch of youth to Malagasy visual art, innovate and widen the spirit a little. Finally, I try to value Malagasy women through my works.

Prime Media : Avez-vous un rêve ?

Lari : Avec une collègue, nous envisageons de transmettre des notions artistiques à 110 orphelins recueillis par une association à Ambatolampy. Nous allons pour cela continuer à organiser des expositions.

Prime : Do you have a dream?

Lari : Together with a colleague, we plan to transmit artistic concepts to 110 orphans collected by an association in Ambatolampy. For this goal we shall continue to organize exhibitions.



Together with a colleague, we plan to transmit artistic concepts to 110 orphans.



DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



Découvrez l'aromathérapie cosmétique

AROMESSENCE™ NEROLI

100% NATUREL & SERUM HUILE HYDRATANT

WWW.DECLEOR.COM

DECLÉOR
PARIS

Une gamme spécifique pour
les soins du visage et corps en
INSTITUT & SPA



Distribué par ODDIS SA
E-mail: oddis@edl.mg

La géolocalisation : une technologie qui change le monde

Géolocalisation au cœur de l'histoire moderne

De l'astrolabe antique jusqu'au GPS d'aujourd'hui, en passant par la boussole, le sextant, le gyroscope et le satellite, les technologies de positionnement ont accompagné et même souvent initié le développement économique, scientifique et social tout au long de notre ère. Ces 20 dernières années, ces technologies de positionnement se sont modernisées et mettent aujourd'hui la géolocalisation à la portée du plus grand nombre.

La géolocalisation est une technologie permettant de positionner en temps réel des véhicules ou même des individus sur un plan à l'aide de ses coordonnées géographiques.

La géolocalisation est une technologie permettant de positionner en temps réel des véhicules ou même des individus sur un plan à l'aide de ses coordonnées géographiques. Elle utilise des coordonnées précises X et Y pour déterminer la position d'un individu ou d'un objet.

Plusieurs technologies et plateformes peuvent être mises en place :

- Géolocalisation par géocodeur
- Géolocalisation par satellite
- Géolocalisation par GSM
- Géolocalisation par wifi
- Géolocalisation par RFID

L'amélioration des performances des techniques de géolocalisation a été l'un des facteurs du déclenchement de la mondialisation et de l'émergence du capitalisme entrepreneurial moderne. Les développements récents des technologies numériques créent un contexte nouveau dans lequel la géolocalisation est placée au cœur d'une explosion d'applications et de services inédits.

Geolocation: a technology that changed the world

Geolocation at the heart of modern history

From the ancient astrolabe to today's GPS, compass, sextant, gyroscope and satellite, positioning technologies have accompanied and often even initiated economic, scientific and social development throughout our era. Over the past 20 years, these positioning technologies have been modernized and now make geolocation available to the greatest number of people.

Geolocation is a technology that allows vehicles or even individuals to be positioned in real time on a map using their geographical coordinates. It uses precise X and Y coordinates to determine the position of an individual or object.

Several technologies and platforms can be implemented :

- Geolocation by geocoder
- Satellite geolocation
- Geolocation by GSM
- Geolocation by wifi
- Geolocation by RFID

The improvement in the performance of geolocation techniques has been one of the factors that has triggered globalization and the emergence of modern entrepreneurial capitalism. Recent developments in digital technologies are creating a new context in which geolocation is placed at the heart of an explosion of new applications and services.

Geolocation is a technology that allows vehicles or even individuals to be positioned in real time on a map using their geographical coordinates.



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

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

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

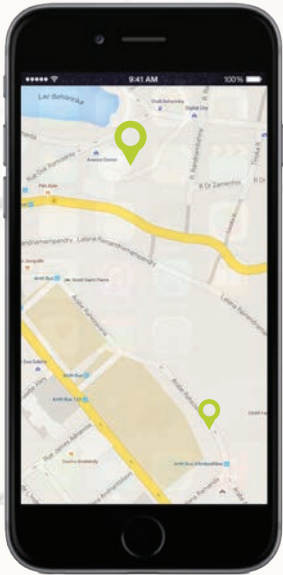
GÉOLOCALISEZ ET GÉREZ VOTRE FLOTTE DE VÉHICULES

HELIOS

Solution complète de systèmes cellulaires (GSM/ CDMA/ HSDPA) et de localisation (GPS/ GLONASS) permet un **suivi en temps réel** via une application internet conviviale.



➤ Suivi de véhicule et sécurité



- Système flexible de suivi & tracer pour tous les véhicules
- Gestion de flotte ainsi que des fonctions de sécurité de pointe
- Suivi idéal dans les zones éloignées et isolées



Formation



Cybersécurité



Réseaux & système d'information



Sûreté - Sécurité Identification



Numérisation & gestion documentaire



Badges & cartes personnalisés



Développement informatique



Géolocalisation

teknet
group

Votre Partenaire Technologique & Numérique



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

STARCOM
Systems | Above All

➤ **Systèmes technologiques automatiques**

pour la localisation, la surveillance et la gestion à distance



Morale de cette histoire, attention, tout n'est pas bon à dire et trop parler peut nuire !

Moral of this story, be careful, not everything is good to be said and too much talking can be harmful!

Quand manger ses mots !

When to eat your words!

Gardons notre langue bien dans la poche et essayons d'être moins bavards, l'histoire de Ramanampeloha va nous le prouver. Un conte qui nous vient de Fianarantsoa dans la région du Haute Matsiatra, au sud de Madagascar.

Un jour, un roi avait perdu sa chèvre. On la chercha partout, on ne la trouva point. Au cours des recherches, Ramanampeloha, un paysan, dit à un de ses amis « Ma bouche est pleine de poils de chèvre ». Des mots mal interprétés et qui une fois colportés amenèrent sur lui des soupçons et le firent convoquer par le Roi.

- C'est toi qui as volé ma chèvre ? lui demanda le roi.
- Moi ? dit Ramanampeloha
- Oui.

Ramanampeloha nia les faits. Le roi insista. Les devins aussitôt demandés arrivèrent. On leur exposa les faits. Ils conduisirent Ramanampeloha au bord de l'eau et tous les caïmans des environs accoururent. Les devins déclarent : « Va dans l'eau, Ramanampeloha : si tu es innocent, tu peux être tranquille, les caïmans ne te feront pas de mal ».

Ramanampeloha se mit à trembler. Qui n'aurait pas tremblé ? Je vais plutôt payer la chèvre du roi, dit-il. Il paya la chèvre avec neuf bœufs bien gros et bien gras, bien plus onéreux qu'une chèvre.

Les années passèrent. Le roi mourut tout comme les devins et soudain on découvrit l'auteur du vol. Ce n'était point Ramanampeloha mais un autre paysan. Morale de cette histoire, attention, tout n'est pas bon à dire et trop parler peut nuire !

Let's keep our tongue in our pocket and try to be less talkative, as the story of Ramanampeloha will show us. It's a tale that comes to us from Fianarantsoa in the region of Haute Matsiatra, in the south of Madagascar.

One day, a king had lost his goat. He looked for it everywhere, it could not be found. During the search, Ramanampeloha, a farmer, told a friend, "My mouth is full of goat hair". Misinterpreted, these words were passed on and raised suspicion so he was summoned by the King.

- Did you steal my goat?" asked the King.
- Me? said Ramanampeloha
- Yes.

Ramanampeloha denied the facts. The King insisted. Immediately the soothsayers were called in. They were told the details. They led Ramanampeloha to the waterfront and all the caimans from the area gathered. The soothsayers said: "Go into the water, Ramanampeloha: if you are innocent, you can relax, the caimans will not hurt you".

Ramanampeloha began to tremble. Who wouldn't have shaken? I'll pay for the King's goat instead," he said. He paid for the goat with nine big, fat oxen, much more expensive than a goat.

The years passed. The King died just as the soothsayers did and suddenly the perpetrator of the theft was discovered. It had not been Ramanampeloha but another peasant. Moral of this story, be careful, not everything is good to be said and too much talking can be harmful!

DO YOU
VESPA?

STYLISH
WARRANTY
COULD BE
COOL
PASSION
MAGNETIC
HIPSTER
MEMORABLE
SCOOTER
LOVE
ITALY
MEMORABLE
COULD BE
COOL
PASSION
MAGNETIC
HIPSTER



Vespa

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • 3SV • QUAD • VELO



Sur la plage ou encore dans des boutiques artisanales, ces colliers et bracelets de toutes formes sont les stars de l'été.

On the beach or in artisan shops, these necklaces and bracelets of all shapes are the highlights of the summer.

Briller en coquillages

Voici un accessoire de mode qui fait ces derniers temps un revival sur la vague de la tendance fashion. Considéré il y a encore peu comme un symbole désuet, porter de beaux colliers de coquillages, ramenés ou non de ses vacances, est de nouveau dans l'air du temps.

Qu'ils soient portés pour prolonger l'esprit et l'atmosphère des vacances ou pour garder ce parfum des plages et la douceur du soleil des tropiques, s'offrir un bijou marin est un geste jamais regretté.

Colliers et bracelets abondent sur les côtes malgaches où ils sont vendus à moindre prix. Qui n'a jamais ramassé de coquillages sur le sable ? A Madagascar, il en existe de sublimes. Sur la plage ou encore dans des boutiques artisanales, ces colliers et bracelets de toutes formes sont les stars de l'été. Ces jolis fruits de l'océan, trésors dénichés entre les vagues ou recueillis sur la plage, sont ramassés par les jeunes filles côtières qui les assemblent ensuite pour former colliers et bracelets.

Repérés sur de nombreux défilés, les coquillages de toutes sortes refont surface. Plus ou moins discrets, ils ne s'invitent plus uniquement dans nos assiettes mais aussi sur nos poignets, nos doigts et autour de nos cous. De grandes marques ont d'ailleurs eu l'idée de les associer à d'autres pierres pour un rendu très sophistiqué.

Beachcomb Bijoux

Here is a fashion accessory that has recently seen a revival in the wave of fashion trends. Considered until recently as an outdated accessory, the wearing of beautiful shell necklaces, whether or not brought back from holidays, has become a fashionable trend once again.

Whether they are worn to extend the spirit and atmosphere of the holidays or to keep alive the scent of the beaches and the sweetness of the tropical sun, treating yourself to a piece of marine jewellery is an act that will never be regretted. Necklaces and bracelets are found in abundance along the Malagasy coast, where they are sold at low prices. Who has never collected shells from the sand? In Madagascar, there are some sublime ones. On the beach or in artisan shops, these necklaces and bracelets of all shapes are the highlights of the summer. These pretty sea fruits, treasures found between the waves or collected on the beach, are picked up by young coastal girls, who then combine them to form necklaces and bracelets.

Spotted in many public places, shells of all kinds are resurfacing. Whether discreet or not, they no longer just appear on our plates, but also on our wrists, fingers and around our necks. Major brands have also come up with the idea to combine them with other stones for a very sophisticated look.



SSANGYONG
MADE IN KOREA

REXTON

7 places
2,2L turbo diesel
181 cv



MUSSO

Pick-up
2,2L turbo diesel
181 cv



GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO

L'énergie sur la bonne voie !

Les paiements pour Services Écosystémiques, des mécanismes de financement de la conservation de la biodiversité et du développement durable adoptés par la Fondation Tany Meva enregistrent des impacts positifs et tangibles sur l'emploi et le secteur de l'Énergie.

Dans la mise en œuvre de son Plan Stratégique pour la période 2017- 2021, une dizaine de centrales hydroélectriques à gestion communautaire sont installées pour électrifier des communes rurales se trouvant dans des zones isolées de la Grande Ile.

A titre indicatif, la communauté d'Amboasary dans le district d'Anjozorobe a pu mettre en place un fonds communautaire grâce aux dix-pour-cent tirés des recettes mensuelles d'électricité pour financer la protection du bassin versant et de la gestion durable des Aires protégées du corridor forestier d'Anjozorobe-Angavo.

Une dizaine de centrales hydroélectriques à gestion communautaire sont installées pour électrifier des communes rurales se trouvant dans des zones isolées.



About ten community-based hydroelectric power plants have been set up to bring electricity to rural communes in remote areas.



Energy on track!

Payments for Ecosystem Services, biodiversity conservation and sustainable development funding mechanisms adopted by Fondation Tany Meva generated tangible and positive impacts on local employment and Energy sector.

In the implementation of its 2017- 2021 Strategic Plan, about ten community-based hydroelectric power plants have been set up to bring electricity to rural communes in remote areas of the Big Island.

For information purposes, the community of Amboasary in the district of Anjozorobe could set up a community funds thanks to the ten per cent from the monthly electricity incomes to finance the protection of the watershed area in the forest corridor of Anjozorobe-Angavo.

Prime remercie La Fondation Tany Meva pour l'élaboration de ce texte et la collaboration photographique.

Prime thanks The Fondation Tany Meva for writing this text and the photographic collaboration.



Madagasikara Terre de Merveilles Land of Wonders

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

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

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

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

contact@tanymeva.org



www.tanymeva.org



Fondation Tany Meva



Music

Le souffle des esprits

Piping the spirits

Marovany

Photo © : Fy Andriamanandra

Il est joué lors des chants spirituels, comme la cérémonie du Tromba qui invoque les esprits des anciens rois.

It is played in spiritual songs, as in the Tromba ceremony, which invokes the spirits of ancient kings.

De forme parallélépipédique, le Marovany a toujours intéressé les chercheurs en musicologie. C'est un instrument qui émet un son grave et sourd et s'adapte parfaitement aux rythmes rapides et syncopés. Chacune de ses deux faces principales comporte entre 8 et 18 cordes que l'on pince avec les doigts nus pour en extraire le son.

Malgré son origine bara (sud de Madagascar) l'instrument est joué partout dans la grande île et résonne dans le monde entier. Très proche de la Valiha tubulaire fabriquée à partir de bambou, le Marovany est une cithare sur caisse de bois ou de tôle, d'où son autre nom, « Valiha vata », vata signifiant « caisse ».

Parfois l'instrument peut comporter 20 cordes et s'accompagner d'un hochet en boîte de conserve: le faray chez les Vezo. Il est joué lors des chants spirituels, comme la cérémonie du Tromba qui invoque les esprits des anciens rois. Seules des voix féminines interviennent durant cette invocation d'esprit, avec une alternance de solos et de chœurs. Les pêcheurs jouent pour appeler le vent.

Chez les Betsimisaraka (à l'est de Madagascar), des battements de mains et deux hochets tubulaires (kaiamba) accompagnent le Marovany à 18 cordes métalliques. Si Justin Vali a vulgarisé le Marovany depuis des décennies, Rakotozafy en était un légendaire virtuose dans les années 1960. Son instrument personnalisé était en tôle et avait 24 cordes métalliques tendues sur des chevalets en palissandre. Il avait une forme particulière puisque l'arrondi supérieur avait conservé la forme du tuyau en bambou.

The Marovany, which is parallelepiped in shape, has always interested musicological researchers. The instrument emits a deep and muffled sound and perfectly adapts to fast and syncopated rhythms. Each of its two main sides carries between 8 and 18 strings that are picked by bare fingers to produce the sound.

Despite its origin in the Bara (south of Madagascar), the instrument is played everywhere on the Big Island and resonates all over the world. Very similar to the tubular Valiha created from bamboo, Marovany is a zither made of wooden or sheet metal body, hence its other name, "Valiha vata", vata meaning "body".

Sometimes the instrument can comprise 20 strings and may be combined with a rattle in a tin can: this is the faray of the Vezo family. It is played in spiritual songs, as in the Tromba ceremony, which invokes the spirits of ancient kings. Only female voices intervene within this invocation of spirits, with alternating solos and choirs. Fishermen play to call the wind.

Among the Betsimisaraka (east of Madagascar), clapping and two tubular rattles (kaiamba) accompany the 18-stringed Marovany. While Justin Vali has popularized Marovany for decades, Rakotozafy was its legendary virtuoso in the 1960s. His personalised instrument was made of sheet metal and had 24 metal strings stretched over rosewood trestles. It had a particular shape, because the upper rounding preserved the form of the bamboo pipe.

A festive Christmas-themed background featuring a large red ribbon bow in the top left corner, a gold glitter snowflake in the top right, and another gold glitter snowflake in the bottom left. The background is dark with scattered gold dots.

GRAND HOTEL URBAN

Christmas Party

Monday, December 24

Diner à la carte animé par MEVA GOSPEL

Tuesday, December 25

Déjeuner à la carte

Buche de Noël 20.000Ar

24 Décembre: 19H à 23H

25 Décembre: 12H à 15H

RÉSERVATION: 020 22 209 80



TERRACE
la brasserie

*Excellentes fêtes
de fin d'année*



**LOCATION DE SALLE & ORGANISATION
DE SOIRÉE SUR MESURE**

VILLA PRADON ANTANIMENA

Tél. : +261 34 11 043 36
e-mail : contact@leterrace.com

P INTÉRIEUR
SÉCURISÉ

 **WIFI
4G**



hello



TAMBOHO SUITES

SITUÉ EN PLEIN CŒUR DE LA CAPITALE DANS LE QUARTIER DES AFFAIRES, À QUELQUES PAS DE L'AVENUE PRINCIPALE D'ANALAKELY, TAMBOHO SUITES EST UN HÔTEL AU DESIGN CHIC ET MODERNE, PROPOSANT 56 STUDIOS ET SUITES, SPACIEUX ET LUMINEUX. POUR VOTRE CONFORT, CES VÉRITABLES APPARTEMENTS POSSÈDENT CHACUN LEUR CUISINE ÉQUIPÉE, UN ESPACE BUREAU ET UNE SALLE DE BAIN AVEC DOUCHE À L'ITALIENNE. LES SUITES OFFRENT EN OUTRE UN SALON TRÈS SPACIEUX ET FONCTIONNEL.

LA SALLE DE FITNESS, ÉQUIPÉE D'UN ELLIPTIQUE, D'UN VÉLO, D'UN RAMEUR, AINSI QU'UN TAPIS DE COURSE, VOUS ACCUEILLE DE 6H00 À 22H00.

LE RESTAURANT, QUI DONNE SUR UN AGRÉABLE PATIO PARÉ D'UN MUR VÉGÉTAL, VOUS PROPOSE SES SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET MALAGASY.

EN FIN DE JOURNÉE OU À TOUTE HEURE, VOUS POURREZ VENIR VOUS RELAXER AU ROOFTOP LOUNGE, SITUÉ AU 4ÈME ÉTAGE ET PROFITER D'UNE VUE IMPRENABLE SUR LA VILLE.



Nous contacter

Adresse : Lot 1 et 16 2 bis Lalana Rahamefy, AMBATONAKANGA

Réservations : reservations@tambohotels.com

Téléphone : 020 22 694 00

Facebook : TAMBOHO SUITES

Le mangouste malgache

The Malagasy Mongoose



Faune

Fauna

Photo © : Stephano Interthiner

Le Vontsira de Grandidier, (*Galidictis grandidieri*), une mangouste rayée, est localisé dans la région du lac Tsimanampetsotsa au sud-ouest de Madagascar. Ce carnivore vit dans des zones désertiques entre le plateau de Mahafaly au nord et la rivière Linta, au sud.

Cette espèce mesure en moyenne 38 à 40 cm de long du bout du museau jusqu'à la queue. Le Vontsira de Grandidier se distingue par sa fourrure d'un brun clair ou gris et ses huit rayures sombres sur le dos. On peut la différencier des autres espèces de Vontsira par ses pattes plus longues tout comme ses pieds, plus grands que ceux des autres espèces.

Ce mammifère se nourrit essentiellement d'invertébrés, de sauterelles, de scorpions ou de cafards mais cela peut varier entre la saison humide et sèche. Il vit en couple et se reproduit chaque année en été. Animal nocturne, il passe ses nuits à chasser et se cache dans des grottes des Hautes Terres calcaires pour dormir en journée.

C'est une espèce très vulnérable, menacée comme « en danger » selon la liste rouge de l'UICN en raison de sa répartition géographique très limitée et de l'expansion humaine qui détruit son habitat.

Prime Magazine remercie WWF Madagascar pour l'élaboration de ce texte.

The Grandidier's Vontsira, (*Galidictis grandidieri*), a striped mongoose, is located in the Lake Tsimanampetsotsa region in southwestern Madagascar. This carnivore lives in desert areas at the edge of the Mahafaly Plateau to the north and further south near the Linta River.

This species measures on average 38 and 40 cm long from the tip of the muzzle to the tail. Grandidier's Vontsira is distinguished by its fur which is a light brown or grey and eight dark stripes on the back. It can be distinguished from other Vontsira species by its legs that are longer and the size of its feet is larger.

This mammal feeds essentially on invertebrates, grasshoppers, scorpions or cockroaches but this can vary between wet and dry seasons. They live in pairs and breed every year in summer. As a nocturnal animal, it spends its nights hunting, while hiding in caves in the limestone plateau to sleep during the day.

Due to its very limited geographic distribution, but also human expansion including intrusions into its habitat, the Grandidier's Vontsira is highly vulnerable. This species is endangered according to the IUCN Red List.

Prime Magazine would like to thanks WWF Madagascar for the preparation of this text



Découvrez nos coffrets personnalisés qui restent des cadeaux uniques et incontournables !

Floribis vous propose une sélection qui s'adapte à tous les budgets.



Service commercial :

032 05 819 35 - 032 07 036 94 - 032 11 347 325

www.floribis.com



*The Real Best Vanilla. That's All.
L'unique & Meilleur Vanille.*



www.madagascarvanillacompany.com



Madagascar Vanilla Company (MVC)

📍 54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Tana 101, Madagascar
☎ 034 38 195 91 / +1 484 320 7947 (US)
✉ sales@madagascarvanillacompany.com



VaniProMad SARL (MVC-EXC-VP Group)
Not Affiliated with Vanipro France

📍 Antalaha - SAVA (North East) Madagascar
☎ +261 34 04 509 08 / +261 32 76 507 75 / +1 484 320 7947 (US)
✉ gastina@madagascarvanillacompany.com



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





Photos © : ANG

Flore

Pachypodium geayi

Flora

Espèces en survie

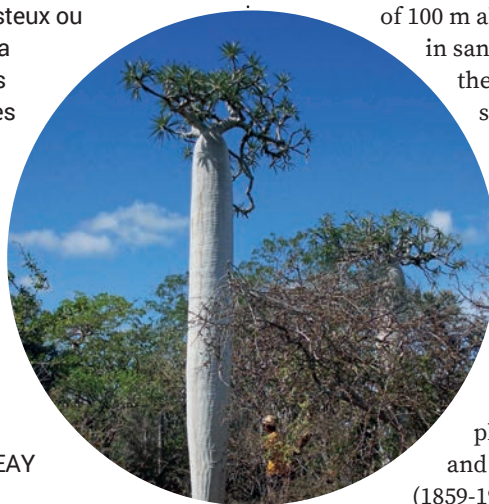
Madagascar compte douze espèces endémiques de pachypodium de la famille Apocynaceae.

Un des plus grands est le *Pachypodium geayi*, originaire du sud-ouest de Madagascar, entre la région nord de Tuléar et de Tsihombe. Il pousse jusqu'à 100 m d'altitude, en petits groupes et dans des sols sableux, schisteux ou calcaires de la forêt de Didiereaceae. Il a un tronc lisse en forme de bouteille, gris métallisé et peut atteindre quatre mètres de haut. Pendant la sécheresse, il perd ses feuilles minces et vert-gris réunies en couronnes au sommet. Ces plantes peuvent vivre grâce à l'assimilation de l'eau de pluie en prévision des mois secs. Sa floraison (des fleurs blanches) est au mois de mai.

On a donné le nom « geayi » à cette plante en hommage à l'explorateur et naturaliste français Martin François GEAY (1859-1910) qui l'a découvert.

Le parc national de Tsimanampesotse classé site RAMSAR se situe à 90 km au sud de Tuléar, dans le plateau Mahafaly. C'est un site exceptionnel pour les botanistes car environ 90% de sa flore est endémique. Baobabs, banyans énormes et fourrés xérophiles denses (dont le pachypodium geayi), forment une galerie à couper le souffle.

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



Survival of the Species

Madagascar has 12 endemic pachypodium species of the Apocynaceae family.

One of the largest is *Pachypodium Geayi*, which is native to southwest Madagascar, between the northern region of Tulear and Tsihombe. It grows at an altitude of 100 m above sea level, in small groups and in sandy, schistose or calcareous soils in the Didiereaceae Forest. It possesses a smooth, bottle-shaped, metallic grey trunk that can reach four metres high. During drought, it loses its thin, greenish-grey leaves, which gather in crowns at its top. These plants can survive thanks to their assimilation of rainwater for use during the dry months. Its bloom (white flowers) takes place in May.

The name "geayi" was given to this plant in homage to the French explorer and naturalist Martin François GEAY (1859-1910), who discovered it.

The National Park of Tsimanampesotse, a RAMSAR site, is located 90 km south of Tulear, on the Mahafaly Plateau. It is an exceptional site for botanists as about 90 percent of its flora is endemic. Baobabs, huge banyans and dense xerophilic thickets (including *pachypodium geayi*), form a breathtaking picture.

Prime thanks ANG for developing this text.

An aerial photograph of a lush, green tropical island surrounded by clear, turquoise water. In the foreground, a diver is seen from above, swimming in the deep blue water. The sky is a clear, bright blue. The overall scene is a beautiful representation of a tropical paradise.

SAKATIA

LODGE

Boutique lodge in Nosy Be, Madagascar is waiting for you. Refined by nature, tropical marine and land paradise to be enjoyed by all, diver or non diver. Sea turtle sanctuary at your doorstep, colorful house reef and natural forests with wild lemurs.

Try our delicious meals prepared by passionate chef, lounge around or spoil yourself with a massage at Zebu Zen. Spice up your diving experience with ultra-violet night dive or find peace watching sun disappearing in deep blue waters...

reservations@sakatia.co.za +261 (0) 32 05 30 7 48
www.sakatialodge.com

Karma Chameleon

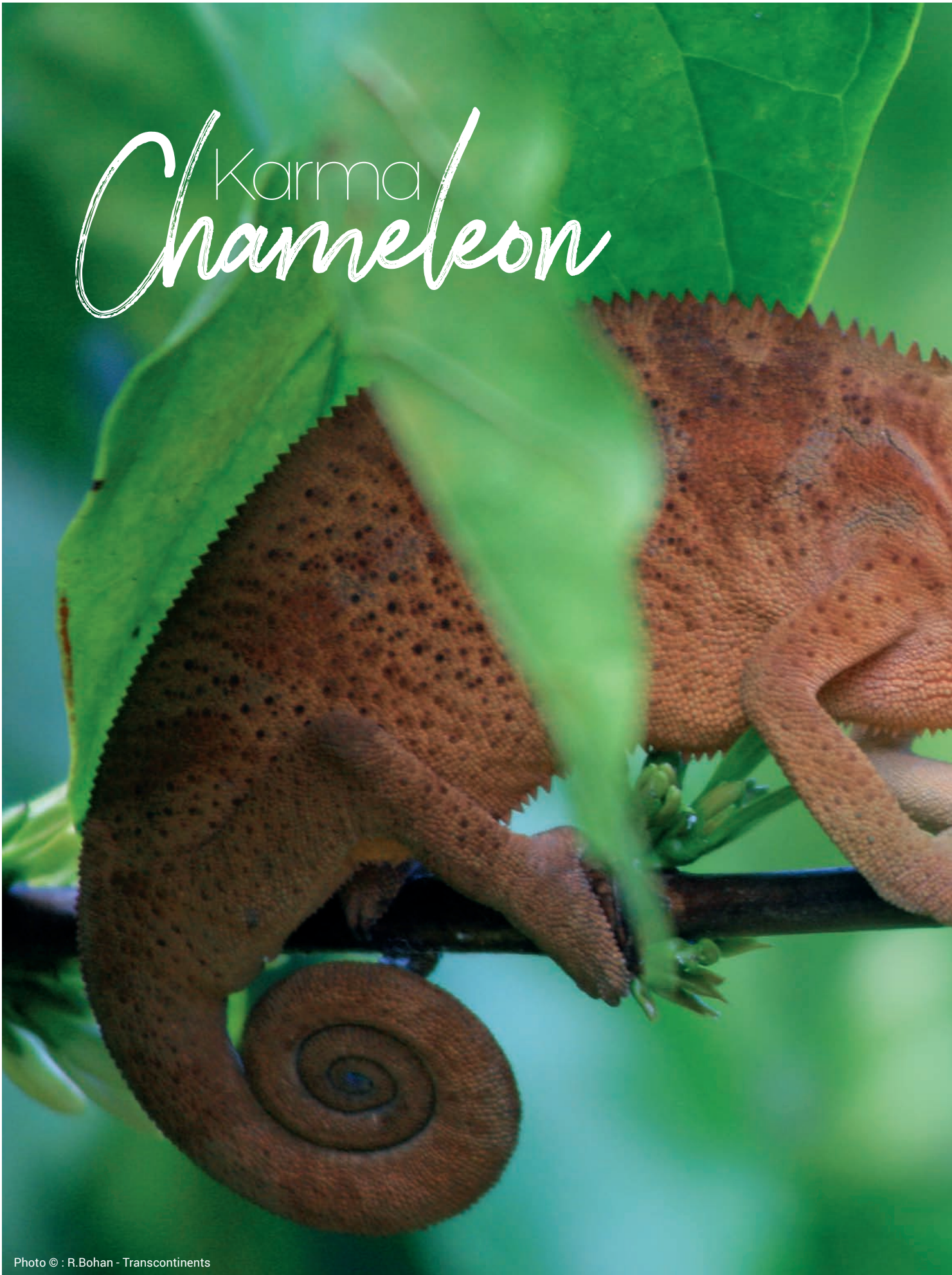


Photo © : R.Bohan - Transcontinents

Se cachant parmi les feuilles des forêts luxuriantes, aussi immobiles que des statues en équilibre sur de branches.



Hiding among the lush leaves of the forests, keeping as still as statues balancing on branches.

Près de la moitié des 150 espèces de caméléon du monde se trouvent à Madagascar.

Se cachant parmi les feuilles des forêts luxuriantes, aussi immobiles que des statues en équilibre sur de branches en attendant leurs proies, les caméléons sont difficiles à repérer. Ce n'est pas nécessairement qu'ils se fondent dans leur environnement, ce qui est une fausse idée commune. Lorsque les caméléons changent de couleur, c'est plus souvent à cause de la signalisation commune, des ajustements de température et d'un mécanisme de défense indiquant l'agression et la soumission.

Il est encore plus difficile de trouver le caméléon *Brookesia*, le plus petit caméléon du monde, qui a à peu près la taille d'une vignette. Le *Brookesia* est une espèce endémique de Madagascar, découverte pour la première fois sur l'îlot de calcaire inhabitée de Nosy Hara, à l'extrémité nord de l'île.

"Caméléon" est le dérivé des mots grecs *chamai* (sur la terre) et *Leon* (lion), de sorte que leur nom signifie littéralement "lion de la terre". Un safari avec le 'lion de terre' peut vous emmener dans des forêts ombrophiles ou dans des zones plus arides, dans les parcs nationaux ou encore les réserves naturelles de Madagascar. Vous pourrez ainsi observer les caméléons dans leurs habitats naturels et les regarder se déplacer au ralenti le long d'une branche dévorant des insectes avec leurs longues langues.

Mais, en réalité, pour certains Malagasy superstitieux, on craint le caméléon à cause de ces yeux qui voient tout et pivotent séparément, comme pour leur donner un œil sur l'avenir et un autre sur le passé.

Il est également dit dans certains villages de Madagascar que si vous tuez un caméléon, la façon dont il est mort sera la cause de votre propre mort. C'est le karma.

Nearly half of the world's 150 species of chameleon can be found in Madagascar. If you can find them, that is.

Hiding among the lush leaves of the forests, keeping as still as statues balancing on branches while awaiting prey, chameleons are hard to spot. But it's not necessarily because they are blending in with their surroundings, which is a common misconception. When chameleons change colour it's more usually because of social signaling, temperature adjustments or a defensive mechanism indicating aggression and submission.

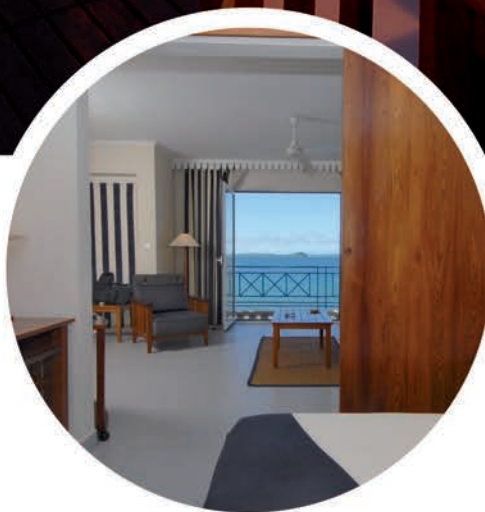
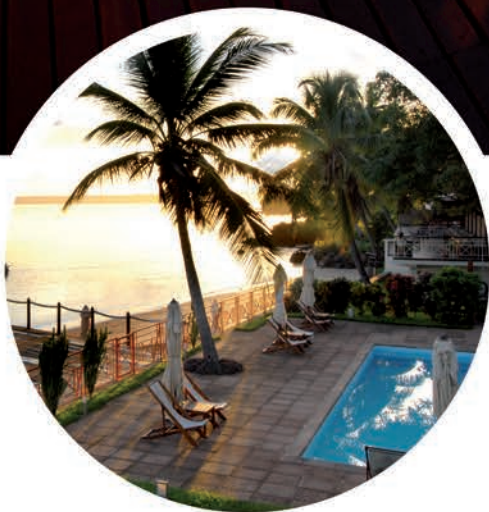
Even harder to find is the *Brookesia* chameleon, the world's smallest chameleon, which is about the size of a thumbnail. The *Brookesia* is endemic to Madagascar, first discovered on the uninhabited limestone islet of Nosy Hara off the northern tip.

'Chameleon' is derived from the Greek words *chamai* (on the earth) and *Leon* (lion) so their name literally means 'earth lion'. An 'earth lion' safari can take you to the rainforests or more arid areas and the National Parks or Nature Reserves of Madagascar to view chameleons in their varied natural habitats to watch as they move in slo-mo along a branch devouring insects with their long flicking tongues.

But, actually, for some superstitious Malagasy, a chameleon is feared because of those all-seeing eyes that separately swivel as if giving them one eye on the future and one on the past.

Also it is said in some villages of Madagascar that if you kill a chameleon then the way that it died will be the cause of your own death.

Now that's karma.



En ville, au bord de la mer



Allamanda

H Ô T E L * * *
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97
Diégo-Suarez 201
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : hotelallamanda@gmail.com



Majunga

Baobab Tree

★★★★ Hotel & Spa

*vous souhaite
de Joyeuses Fêtes !*



**OFFRES SPÉCIALES
NOËL & FIN D'ANNÉE***

**4 nuits réservées, la 5^{ème} offerte
et autres offres**

CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT

*Mentionnez votre code promo "Prime" lors de vos réservations, une belle surprise vous est réservée !

 Baobab Tree Hotel & Spa Majunga Madagascar

reservation@baobab-tree-hotel.mg

T. +261 20 62 241 72 / +261 34 44 200 02/09/10

La Corniche, Boulevard Marcoz, Mahajanga 401





Air Madagascar,
le **Groupe Colbert**
et **Orange Madagascar**
AGISSENT déjà... **Et vous ?**

Particuliers ou entreprises,
CONTRIBUEZ pour préserver
le capital naturel de Madagascar !

**Ensemble,
préservons
la vie !**

Appelez le **034 02 265 01**
ou écrivez-nous au **mail@fapbm.org**
www.fapbm.org



Lot IIK 44 bis
Ankadivato
101 Antananarivo
MADAGASCAR

Madagascar... une terre, la vie

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





Présentation

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

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

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

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

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

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

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

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

FHORM & AIR MADAGASCAR



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



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

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	www.indrilodgeandasibe.com
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	www.hotelvictoriadiago.com
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	www.villasamantha-diegosuarez.com
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	www.pirogue-hotel.com
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	www.ermitagehotel-mantaso.com
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	www.nosybehotel.com
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	www.nosysaba.mg
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	www.isalorocklodge.com
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	www.boraha.com
SAINTE MARIE	VANIVOLA	***	032 42 357 67 / 032 05 720 19	www.hotel-vanivola-madagascar.com
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	www.escapadetulear.com
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	www.hotelvictory.com
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	www.plaisance-tamatave.com
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	www.sharonhotel.mg
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	www.hotelbrajas.com
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	www.hotel-antananarivo.com
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	www.lokanga-hotel.mg
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	www.radama-hotel.com
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 / 032 11 013 20	www.tana-hotel-madagascar.com
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	www.tana-jacaranda.com
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	www.hotel-whitepalace.com
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	www.tsaraguest.com
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	www.sofitrans-sa.com

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

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



PARÉ!

OUVREZ-VOUS ENFIN
À DES EXPERIENCES PLUS INTENSES !

FACTO - SAATCHI & SAATCHI

**VOL DIRECT
LA RÉUNION**

AU DÉPART DE TULÉAR
AU DÉPART DE FORT-DAUPHIN

2 FOIS PAR SEMAINE

TARIF DE LANCEMENT

999 900 AR

Renseignements auprès de votre agence de voyage habituelle
ou sur airmadagascar.com

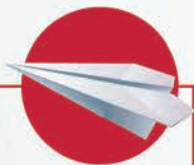


Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

MD Famille



POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE



5%
DE REMISE



0,00 AR

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



+1

PIÈCE DE
BAGAGE DE
23 KGS
PAR FAMILLE

Contacts et réservations : callcenter@airmadagascar.com

* Offre soumise à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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

Contact



Air Madagascar



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





À PROPOS DE
TSARADIA



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.official



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




Noël Cannelle 2018

Masoandro
Lodge*** 

Ile Sainte-Marie
MADAGASCAR

www.masoandro.mg

 Masoandro Lodge - Sainte Marie

Informations / réservations

resa@hsm.mg
+261 34 20 150 58

Accueil Hôtel

+261 34 44 416 28

I 
80s

for the


2019


Happy New Year

Soanambo
Hotel**** 

Ile Sainte-Marie
MADAGASCAR

www.soanambo.mg

 Soanambo Hotel - Sainte Marie

Informations / réservations

resa@hsm.mg
+261 34 20 150 58

Accueil Hôtel

+261 34 44 416 17



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR



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

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

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

BOUTIQUE JEJO DESIGN
Duty Free Aéroport d' Ivato
@: myko_023@hotmail.com
+261 (0) 346939145

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



*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: commercial@azuragolf.mg et info@azuragolf.mg 🌐: www.azuragolf.mg

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



Au summum de
l'aventure



The Height of

Adventure





Photo © : YVES ANDRIA

Si Le premier vol officiel du ballon à air chaud des frères Montgolfier a eu lieu à la Place des Cordeliers à Annonay le 4 juin 1783, celui de Madagascar a eu lieu en 2001 organisée par Nicolas Hulot. Une quinzaine d'années plus tard, un rallye de Montgolfière a été organisé (du 20 avril au 7 mai 2016), pour la première fois dans la grande île, survolant son paysage exceptionnel. L'expérience avait débuté par les préparatifs de la montgolfière, puis elle avait été suivie d'un vol depuis Antsirabe, en passant par le centre de l'île, jusqu'à l'allée des Baobabs et le Tsingy de Bemaraha à Morondava. Même s'il existait entre les participants une certaine compétition, l'attrait touristique de ce fabuleux voyage, comptait énormément.

L'attrait touristique de ce fabuleux voyage, comptait énormément.

The tourist appeal of this fabulous voyage counted enormously.

While the first official flight of the Montgolfier brothers' hot-air balloon took place at Place des Cordeliers in Annonay on June 4th, 1783, that of Madagascar was made in 2001 by Nicolas Hulot. Some 15 years later, the first hot air balloon rally was organized (from April 20th to May 7th, 2016) on the Big Island, flying over its exceptional landscape. The experience started with the preparation of the hot air balloon, followed by a flight from Antsirabe, crossing the centre of the island, to the Baobab Alley and the Tsingy of Bemaraha in Morondava. Even if there was a degree of competition between the participants, the tourist appeal of this fabulous voyage counted enormously.



C'est une manière magique, insolite et inoubliable de découvrir des paysages vus du ciel.

It is a magical, unusual and unforgettable way to discover landscapes from the skies.

La montgolfière est une expérience à faire au moins une fois dans sa vie. C'est une manière magique, insolite et inoubliable de découvrir des paysages vus du ciel. Plus on chauffe l'air, plus la montgolfière prend de la hauteur. Ensuite, le trajet en montgolfière se fait au gré des vents, rendant chaque voyage unique.

Si vous êtes à la recherche de quelque chose de surprenant et de novateur, des sorties en montgolfière sont désormais proposées. L'endroit idéal se situe toujours entre Antsirabe et Morondava car c'est de là que l'on peut apprécier au maximum le calme de cette partie de l'île, le lever et le coucher du soleil. Les amateurs de photographie seront aux anges, les contemplatifs de la nature aussi.

En revanche, une bonne condition physique est requise pour pratiquer cette activité en raison de la forte pression atmosphérique. Le voyage est donc déconseillé aux personnes un peu faibles. Une formation technique élémentaire est également obligatoire avant le décollage car les montgolfières sont délicates à mettre en œuvre et le foyer doit être alimenté sans mettre le feu au ballon.

A hot air balloon flight should be experienced at least once in a lifetime. It is a magical, unusual and unforgettable way to discover landscapes from the skies. The more the air is heated, the higher the balloon rises. Then the balloon ride depends on the winds, rendering each trip unique.

If you are looking for something surprising and innovative on your voyage, hot air balloon flights are now on offer. The most suitable location is always between Antsirabe and Morondava, as it is from there that you can fully appreciate the tranquility of this part of the island, the sunrise and sunset. Photographers will be as thrilled as nature lovers.

A good physical fitness is required to take part in this activity, because of the high atmospheric pressure. The flight is, therefore, not recommended for people who are a little weak. Basic technical training is also obligatory before take-off, as hot air balloons are difficult to operate and the heater must be fired without setting the balloon ablaze.



Quand y aller? / When to go?

Une sortie en montgolfière est « météo dépendant ». Il est déconseillé de sortir pendant la saison des pluies. Préférez les sorties entre août et novembre. La période idéale pour faire de la montgolfière à Madagascar ne coïncidera donc pas avec la fête de la montgolfière qui se déroule à Annonay chaque année, en juin.

A hot air balloon trip is "weather dependent". It is not advisable to take off during the rainy season. You may prefer to go up between August and November. The ideal period for ballooning in Madagascar will, therefore, not coincide with the balloon festival, which takes place at Annonay every year in June.



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

Il est toujours préférable de se déplacer en voiture tout-terrain de la Capitale à Morondava. Chaque voyage doit faire l'objet d'une autorisation de l'Aviation Civile de Madagascar. Toutes les informations sur les balades en montgolfière sont disponibles au bureau de l'ACM.

It is always preferable to travel by off-road car from the capital to Morondava. Each flight has to be authorized by the Civil Aviation of Madagascar. All information about hot air balloon rides is available at the CAM office.



Où se loger? / Where to stay?

L'axe Antsirabe - Morondava ne manque pas d'hébergement. Nous recommandons à Morondava, le Vezo Hôtel, l'hôtel Coco Beach, ou encore le Central Hôtel de Morondava. A Antsirabe, l'Hôtel des thermes, l'hôtel Vatolahy, l'Antsaha hôtel, ou encore Le Royal Palace.

We recommend in Morondava the Vezo Hotel, the Coco Beach Hotel, or the Central Hotel of Morondava. In Antsirabe, the Hôtel des Thermes, the Vatolahy Hotel, the Antsaha Hotel, or the Royal Palace.



Où manger? / Where to eat?

Les tables ne manquent pas. Entre les restaurants des hôtels cités, les snacks et les gargotes, il y a aussi la possibilité de tester à Antsirabe, le restaurant Trianon, ou encore Chez Jenny ou au le restaurant Zandina. A Morondava, « Chez Bleu soleil », « Le Corail » et « Kimony Resort » sont de bonnes adresses.

There are plenty of dining options. In addition to the restaurants of the hotels mentioned, snacks and bars, there is also the possibility to try out the Trianon Restaurant in Antsirabe, or Chez Jenny or the Zandina Restaurant. In Morondava, "Chez Bleu Soleil", "Le Corail" and "Kimony Resort" are good recommendations.



Que voir? / What to see?

La balade en montgolfière sur cet axe permet de flotter au-dessus des rizières en terrasse de Betafo. Découvrez en même temps la chaîne de volcans de Madagascar. Contemplez les plaines volcaniques d'Ampefy ainsi que toute la région et survolez le lac Itasy. Profitez de la vue sur les rivières mais surtout au-dessus des Tsingy Bemaraha. Une fois sur terre, passez par les allées des baobabs et visitez l'aire protégée de Kirindy. A Antsirabe, quelques détours s'imposent pour découvrir les lacs Tritriva et Andraikiba.

The balloon ride on this axis allows you to float above the rice terraces of Betafo. At the same time, discover the Madagascar volcano chain. You can perfectly overlook the volcanic plains of Ampefy as well as the entire region and glide above Lake Itasy. Enjoy the view of the rivers but especially of Tsingy Bemaraha. Once landed, walk through the baobab lanes and visit the Kirindy protected area. In Antsirabe, a few detours are worth taking to discover the lakes, Tritriva and Andraikiba.



RAVINTSARA

WELLNESS HOTEL

★ ★ ★ ★ SUPERIOR



*All you need
is nature*



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



GK
HAIR
PROFESSIONAL

No.1
LEADER MONDIAL
SUR LE SOIN LISSANT

Soyez la Star de votre Vie !



**FORTIFIÉ EN
JUVEXIN™**



Aglæ sarl: Distributeur exclusif de Global Keratin

- 📍 : Villa Alhambra Ankadimbahoaka
- ☎ : +261 34 07 257 20
- 📧 : Gkhair Madagascar
- ✉ : commercial@mk-mada.com

www.GKhair.com



Votre Spa et Coiffure...



Lolohavina an-tampon'ny loha

Respect Respect
envers les » toward
parents ! parents!



« Raïamandreny » qui ne signifie pas toujours les parents biologiques mais pouvant être celui qui les remplace. C'est un terme honorifique donné à une ou plusieurs personnes grâce à leurs expériences dans la vie. En d'autres termes, il s'agit des Zokiolona (personnes âgées), des aïeux et des aînés à qui la tradition malgache accorde une considération particulière. Ainsi, ils tiennent une place prépondérante dans la société traditionnelle. Non seulement ils conseillent la génération présente, travaillent dur pour subvenir à ses besoins et la nourrît mais veillent surtout à ce qu'elle ait un avenir meilleur.

"Raïamandreny" a word which is not always used to describe the biological parents but can be the one who replaces them. It is an honorific term given to one or more people through their experiences in life. In other words, it is the Zokiolona (elders), ancestors and elders to whom the Malagasy tradition gives special consideration. Thus, they hold a preponderant place in the traditional society. Not only do they counsel the present generation, they work hard to support and feed them, but above all, they make sure they have a better future.

Il s'agit des Zokiolona (personnes âgées), des aïeux et des aînés à qui la tradition malgache accorde une considération particulière.

It is the Zokiolona (elders), ancestors and elders to whom the Malagasy tradition gives special consideration.

Photo © : Danielson Rado


Ny tany naniriany no tsara

Il a poussé dans
une bonne terre! »

One who grew
on a good land!

La culture malgache considère l'enfant comme une richesse. Leurs réussites feront la plus grande fierté des parents. Les bons conseils des parents, leur éducation, leur morale...c'est grâce à tout cela qu'un enfant a pu grandir et devenir un bon citoyen. Le proverbe suivant le confirme : « Ny hazo no vanon-ko lakana, ny tany naniriany no tsara » (Si l'arbre est bon pour en faire une pirogue, c'est qu'il a poussé dans une bonne terre).

La culture malgache considère l'enfant comme une richesse.



The Malagasy culture considers the child as a wealth. Their successes will make parents proud. The good advices, their education, their morals ... it is thanks to all this that a child could grow up and become a good citizen. The following proverb confirms it: "Ny hazo no vanon-ko lakana, ny tany naniriany no tsara" (If the tree is good for making a pirogue, it is because it has grown in good soil).

The Malagasy culture considers the child as a wealth.

Photo © : Danielson Rado



Valim-babena

Reconnaissance »
Gratitude



Chaque parent ne veut que du bien pour son enfant. Celui-ci, à son tour aura le devoir de leur rendre la monnaie quand ceux-ci vieillissent. Il doit montrer que la sagesse lui a été transmise. Ce grand signe de reconnaissance et de respect s'appelle le « Valim-babena ». Cette valeur est très préservée dans les villages de la grande Ile.

Every parent wants only the best for his child, he will never betray them. The child will be ready to do the same for his parents as they are aging. He must show that wisdom has been passed on to him. This great sign of recognition and respect is called the "Valim-babena". This value is very preserved in the villages of the big island.

Celui-ci, à son tour aura le devoir de leur rendre la monnaie quand ceux-ci vieillissent.

The child will be ready to do the same for his parents as they are aging.

Photo © : Danielson Rado

Considéré comme symbole de richesse, le zébu occupe une grande place dans la culture malgache. C'est surtout dans le sud, le sud-ouest et l'ouest de Madagascar qu'on peut croiser d'immenses troupeaux. La vie quotidienne des Malgaches est liée à ce grand bovidé des régions tropicales : la riziculture nécessite son intervention, ses bucranes et ses cornes ornent les tombeaux de certaine ethnies et surtout, il constitue l'offrande principale lors de divers rituels.

Considered as a symbol of wealth, zebu occupies a large place in the Malagasy culture. It is especially in the south, south-west and west of Madagascar that one can cross huge herds. The daily life of the Malagasy is linked to this great bovine of the tropics: the rice farming requires its intervention, its bucranes and its horns decorate the tombs of certain ethnic groups and above all, it constitutes the main offering during various rituals.



Photo © : Danielson Rado

Considéré comme symbole de richesse, le zébu occupe une grande place dans la culture malgache.

Considered as a symbol of wealth, zebu occupies a large place in the Malagasy culture.



Les 3 Métis

LATABLE D'ÉPIKURE

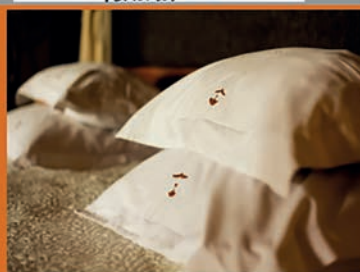
Tananarive

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

Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

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



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épicure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

Ensemble, faisons de Madagascar une destination touristique, durable et responsable



LES ENFANTS SONT NOTRE RICHESSE. PROTÉGEONS-LES CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCE

Si vous êtes témoin d'un acte de violence sur un enfant
Appelez gratuitement le **147**



unicef
pour chaque enfant



Aa coeur de la ville de Majunga

Coco Lodge ^{★★★★}

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

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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



La nature d'ici
La saveur d'ailleurs



Parc National » National Park

Zombitse Vohibasia

**Un joyau dans le
Sud de la Grande île**
**A gem in the south
of the Big Island**

Envie de panoramas exceptionnels? De faire le plein de nature sauvage? D'aller à la rencontre des lémuriens? Cette destination est donc pour vous! Le Parc National Zombitse Vohibasia se trouve dans la partie Sud de Madagascar.

Il est traversé par la mythique RN7 qui relie la ville de Toliara à la capitale de la grande île. Les quatre circuits qu'il propose, méritent qu'on s'y attarde pour ses authenticités. Là-bas, c'est la nature qui attire tous les regards. Un climat semi-aride à deux saisons distinctes sculpte les végétations. D'une part, une formation

forestière dense et sèche ainsi qu'une formation savanicole caractérisent les paysages. D'autre part, l'autre parcelle composée d'une forêt dense et sèche caducifoliée et d'une formation humide sublimée par le *Ravenea rivularis*, un palmier endémique locale. Ces lieux en tout point fascinant sont l'habitat naturel des fameux lémuriens dont les *Eulemur rufus*, les *Lemur catta*, les *Propithecus verreauxi* ainsi que 5 autres espèces.

En empruntant le circuit « Mandresy », vous serez à leur rencontre. Plongé au milieu des baobabs, des reptiles ainsi que les doux chants des oiseaux. En deux tours d'horloge, ce circuit jugé très facile d'accès vous promettra un

Plongé au milieu des baobabs, des reptiles ainsi que les doux chants des oiseaux.

joli moment. Pour les amoureux de la flore, ce site plein de surprises vous fera voyager dans un autre monde. Pour les adeptes des orchidées et de la flore endémique il vous suffit de choisir le circuit « Velomihanta » qui encore une fois vous sera très facile d'accès.



Parc National Zombitse Vohibasia »
Zombitse Vohibasia National Park

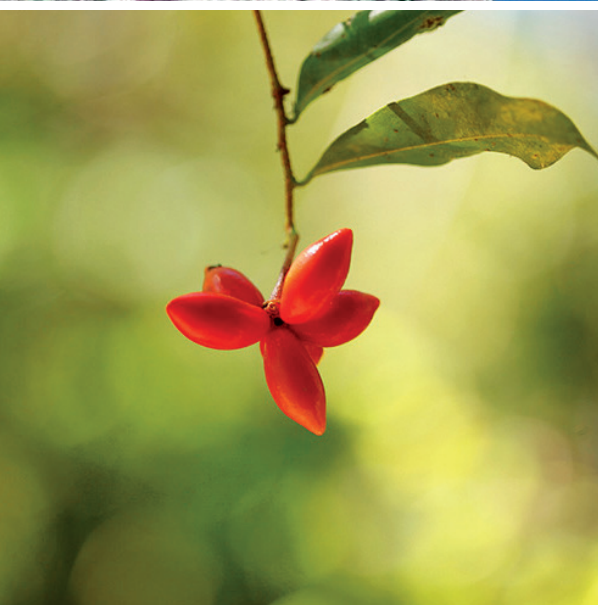
**Dive amid
baobabs, reptiles
and the sweet
songs of birds.**

Photo © : Zombitse National Park

Looking for exceptional panoramas? To enrich yourself with wilderness? To meet with lemurs? Then this destination is right for you: the Zombitse Vohibasia National Park, which is located in the southern part of Madagascar.

The legendary RN7 runs through it, linking the city of Toliara with the capital of the Big Island. There are four tours to choose from, which are worth a try due to their authenticity. Out there, it's the wilderness that catches everyone's eye. A semi-arid climate with two distinct seasons has sculpted the vegetation. On one hand, a dense and dry forest formation, as well as a savanna area characterizes the scenery. On the other hand, there is another area composed of a dense and dry deciduous forest and a humid formation sublimated by the *Ravenea rivularis*, a local endemic palm tree. These sites, which are fascinating in every respect, are the natural habitat of the famous lemurs, including *Eulemur rufus*, *Lemur catta*, *Propithecus verreauxi verreauxi* and five other species.

By following the "Mandresy" tour, you will be able to meet them. Dive amid baobabs, reptiles and the sweet songs of birds. Within two clock turns, this circuit, considered very easy to access, will provide you with an enjoyable adventure. If you love flora, this site is full of surprises and will take you to another world. The orchid and endemic flora enthusiasts can choose the "Velomihanta" tour, which will be very easy for you to access as well.



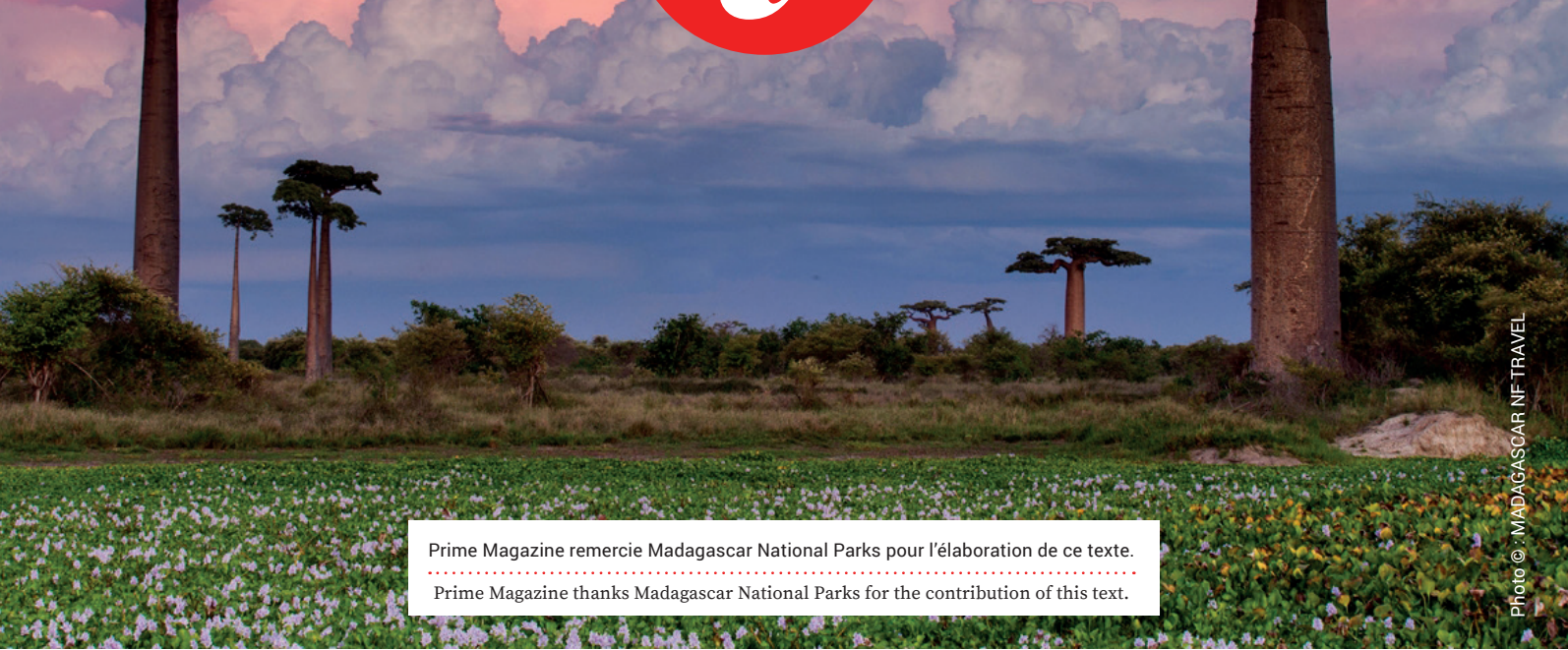


Photo © : MADAGASCAR N°1 TRAVEL

Prime Magazine remercie Madagascar National Parks pour l'élaboration de ce texte.
Prime Magazine thanks Madagascar National Parks for the contribution of this text.



Quand y aller? / When to go there?

La visite du Parc peut s'effectuer presque toute l'année, de 8h à 16h. La Région est caractérisée par un climat tropical chaud et sec avec une température moyenne de 23 à 24°C. Le vent "Tsiokatimo" y souffle. La saison pluvieuse est entre janvier et mars.

The park can be visited almost all year long, from 8am to 4pm. The region is characterised by a hot and dry tropical climate with an average temperature of 23 to 24°C. The "Tsiokatimo" wind blows there. The rainy season ranges from January to March.



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

Vous pouvez rejoindre le Parc National Zombitse Vohibasia en prenant un vol de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia pour Tuléar puis continuer en voiture, 150 km plus au nord. Vous pouvez également emprunter la RN 7, le Parc est à 20 km de Sakaraha, à 360 km de Fianarantsoa et à 841 km de la Capitale.

You can reach Zombitse Vohibasia National Park by flying with Air Madagascar / Tsaradia to Tulear and continue by car, 150 km further to the north. Alternatively, you can use the N7, the park is 20 km away from Sakaraha, 360 km from Fianarantsoa and 841 km from the capital.



Où se loger? / Where to stay?

Dans la ville phare du saphir, vous pouvez séjourner au Palace Hôtel, situé au bord de la route nationale ou bien réserver aux Relais de Sakaraha. A Ilakaka, Friends Hôtel vous réserve

un accueil chaleureux et très amical. A Isalo, Le Jardin du Roy, le Relais de la Reine ou encore Isalo Rock Lodge sont des bonnes adresses.

In the flagship city of sapphire, you can stay at the Palace Hotel, located beside the national road or book at the Relais de Sakaraha. In Ilakaka, Friends Hotel will give you a warm and very friendly welcome. In Isalo, Le Jardin du Roy, Le Relais de la Reine or Isalo Rock Lodge are suitable addresses.



Où manger? / Where to eat?

Essayez la table de la Palace Hôtel à Sakaraha, ou celle des Relais de Sakaraha. L'Hôtel Satrana Lodge situé à l'entrée du parc de l'Isalo est réputé pour sa succulente cuisine.

Try the menu at the Palace Hotel in Sakaraha, or at the Relais de Sakaraha. Hotel Satrana Lodge, located at the entrance to Isalo Park, is renowned for its mouth-watering cuisine.



Que voir? / What to see?

Outre la biodiversité exceptionnelle que le site dispose avec sa superficie de 36000 ha couverte, profitez de la visite pour vous familiariser avec la culture bara, la plus dominante de la région. Un petit détour au Parc National de l'Isalo, situé à 90 km à l'ouest, n'est pas une mauvaise idée!

In addition to the exceptional biodiversity displayed at this site of 36,000 hectares, take the opportunity to get acquainted with the Bara culture, the predominant one in the region. A short detour to Isalo National Park, 90km to the west, might not be a bad idea!



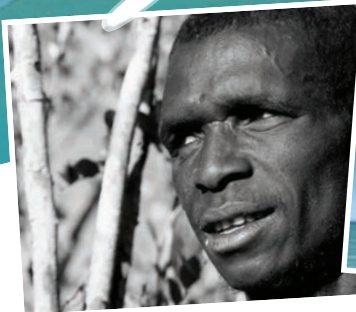


*Un des plus beaux
lagoons au monde*

*One of most beautiful
lagoons in the world*

L'équipe du Mikea Lodge vous souhaite un

**Joyeux Noël
et une très
Bonne Année
- 2019 -**



Mikea Lodge - 20 km au nord de Salary - Andravona, Domaines Manohisoa - Tuléar II Madagascar
+ 261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com -  Mikea Lodge - www.mikealodge.com

Analalava

Les trésors de la forêt The treasures of the forest



Située sur la côte est de Madagascar, à 6 km de la station balnéaire de Mahavelona-Foulpointe, la réserve spéciale d'Analalava recense une richesse faunistique et floristique unique. Sa gestion est actuellement assurée par l'ONG Missouri Botanical Garden (MBG). Ce dernier collabore avec

l'association communautaire Velonala (qui signifie « forêt vivante »), afin de développer le potentiel touristique de cette forêt d'Analalava tout en conservant, restaurant et valorisant la biodiversité locale et en améliorant les conditions de vie des communautés locales.

Sur une superficie de 229 ha, elle abrite plusieurs espèces

emblématiques de Madagascar. Elle se caractérise par une forêt humide de basse altitude. On y répertorie 350 espèces de végétaux, dont 26 espèces de palmiers menacés de disparition ainsi qu'une douzaine de plantes endémiques, et quelques 119 espèces fauniques. Parmi ces dernières, on recense notamment plusieurs espèces de reptiles,

Located on the east coast of Madagascar, 6 km away from the seaside resort of Mahavelona-Foulpointe, the Analalava Special Reserve harbours unique faunal and floristic treasure. Currently, it is managed by the NGO Missouri Botanical Garden (MBG). The project collaborates with the community association Velonala (which means "living forest"), in order to develop

the tourism potential of this Analalava forest while preserving, restoring and enhancing local biodiversity and improving the livelihoods of the local communities.

Covering an area of 229 ha, it is home to several emblematic species of Madagascar. It is characterized by a low-level humid rainforest. There are 350 plant species, including 26 endangered palm species and a dozen endemic plants, as well as

some 119 wildlife species. These include several species of reptiles, birds, small mammals, amphibians and five species of lemurs (including three nocturnal, one diurnal and one other species both diurnal and nocturnal).

The Analalava protected area and its tropical forest also provide a water reservoir to irrigate the surrounding rice fields and the crops of the neighbouring villages.



d'oiseaux, de micromammifères, d'amphibiens ainsi que 5 espèces de lémuriens (dont 3 nocturnes, 1 diurne et 1 autre espèce à la fois diurne et nocturne).

L'aire protégée d'Analalava et sa forêt tropicale représentent aussi un réservoir d'eau permettant d'irriguer les parcelles rizicoles environnantes et les cultures des villages alentour.

La réserve spéciale d'Analalava recense une richesse faunistique et floristique unique.

The Analalava Special Reserve harbours unique faunal and floristic treasure.



Quand y aller? / When to go there?

La partie est de Madagascar est connue pour son climat tropical. Même pendant les mois les plus secs, des précipitations importantes peuvent s'abattre sur Foulpointe et ses alentours. La meilleure période pour visiter cette région est entre septembre et novembre.

The eastern part of Madagascar is known to have a tropical climate. Even during the driest months, heavy rainfall can occur in and around Foulpointe. In general, the best time to visit this region of Madagascar is between September and November.



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

La réserve spéciale d'Analalava est accessible par route depuis la commune rurale de Mahavelona-Foulpointe. Vous devez pour ce faire emprunter la route du fort Manda, l'un des autres attraits touristiques de la région.

The Analalava Special Reserve is accessible by road through the rural municipality of Mahavelona-Foulpointe. To do so, you have to take the Fort Manda road, another of the region's tourist attractions.



Où se loger? / Where to stay?

Les hébergements touristiques sont légions à Foulpointe. Vous pouvez aussi décider de vivre une expérience insolite en pleine nature en louant un bungalow rustique en bois de ravinala niché en plein cœur de la réserve. Possibilité de camper. Attention toutefois, car le feu est interdit dans la forêt.

There is plenty of tourist accommodation in Foulpointe. You might also decide to enjoy an unusual experience in the heart of nature by

renting a rural bungalow made of ravinala wood, nestled in the very heart of the reserve. Possibility of camping. Be careful, however, because no fire is allowed in the forest.



Où manger? / Where to eat?

Une association locale de femmes Betsimisaraka propose des spécialités locales, comme le fameux poulet coco. Vous pouvez également emporter votre propre panier repas. Sinon, si vous prévoyez de passer quelques nuits dans la réserve, le manager du site pourra s'occuper de l'organisation de votre hébergement et de vos repas.

A local association of the Betsimisaraka women offers local specialities, such as the famous coconut chicken. You can also bring your own lunch basket. Otherwise, if you plan to spend a few nights on the reserve, do not hesitate to contact the site manager, who can arrange your accommodation and meals.



Que voir? / What to see?

Visitez la réserve de nuit pour observer la plus grande espèce de chauve-souris de la Grande île, les fameux « renards volants » de Madagascar. Avec un peu de chance, vous aurez peut-être aussi l'occasion d'apercevoir l'un des plus petits primates de la planète, le microcèbe de Simmons.

Wander through the Analalava forest and experience exceptional biodiversity. Don't miss out on relaxing on the region's magnificent beaches. Visit the reserve at night to observe the largest species of bats on the Big Island, the famous "flying foxes" of Madagascar. With a little luck, you may also get a chance to see one of the smallest primates on the planet, the Simmons Microcebus.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

reinetina.pangalanes@gmail.com /Tel +261 32 02 762 08





Ambohitrombihavana

Ambohitrombihavana

Au cœur du village des seigneurs At the heart of the Lords' Village

C'est à l'époque de la royauté qu'a été construite Ambohitrombihavana, petite colline de 56 hectares où Andriamboninolona prétendant au trône résida et fut inhumé. Endroit paisible, légèrement écarté de la ville, il renferme l'histoire d'un prince au grand cœur.

La colline est située à 12 km de la capitale, à 1h de route, sur la RN2. Le village est perché sur les hauteurs. C'est Andriamboninolona, neveu du Roi Andriamanelo qui construisit ce quartier dont la naissance émane de l'histoire. Suspecté de prendre le trône d'Andriamanelo, Andriamanantany le père du prince Andriamboninolona fut tué. De peur de subir à son tour le même sort que son défunt père, le fils quitta sa ville natale pour s'installer à Ambohitrombihavana. Mais quand Andriamanelo avançait en âge, et par respect des recommandations de sa mère, il fit chercher son neveu pour le faire revenir dans son empire.

C'est sans grande conviction qu'Andriamboninolona revint auprès de son oncle Andriamanelo qui cherchait à se racheter. Mais connu pour son grand cœur, Andriamboninolona accepta son pardon en disant « ity vohitra omby havana » ou « cette colline peut accueillir toute la famille », d'où l'origine du nom « Ambohitrombihavana ».

Ambohitrombihavana est aussi un endroit agréable pour se changer de l'atmosphère urbaine de la ville d'Antananarivo. De là, on a une vue panoramique magnifique sur Analamanga et les montagnes de l'Imerina. Il faut prendre le temps de pique-niquer au bord de la route nationale RN2 et de voir les sites naturels que sont rizières, collines et rivières. L'endroit est également célèbre pour le fanorona (jeu d'échec malgache) et les combats de coq qui ont lieu tous les dimanches après-midi.



Ambohitrombihavana, a small hill of 56 hectares where Andriamboninolona, a pretender to the throne, resided and was buried, was built during the royal period. A peaceful place, somewhat isolated from the city, it tells the story of a prince with a big heart.

The hill is located 12 km outside of the capital, one hour by road, on the RN2. The village is perched on the hillside. It was Andriamboninolona, nephew of King Andriamanelo, who erected this district, whose origins can be traced back through time. Suspected of seizing the throne of Andriamanelo, Andriamanantany, Prince Andriamboninolona's father, was killed. Afraid of being subjected to the same fate as his late father, the son left his hometown and moved to Ambohitrombihavana. But when Andriamanelo became old, out of respect for his mother's counsel, he sent for his nephew and made him return to his empire.



Without much conviction, Andriamboninolona returned to his uncle Andriamanelo, who was trying to make amends for his mistakes. However, known for his great heart, Andriamboninolona accepted his apology by saying "ity vohitra omby havana" or "this hill can accommodate the whole family", hence the origin of the name "Ambohitrombihavana".

Ambohitrombihavana is also a pleasant place to escape the urban atmosphere of the city of Antananarivo. From here, one has a magnificent panoramic view over Analamanga and the Imerina mountains. It is worth taking the time to picnic by the side of the RN2 national road and to have a look at the natural sights of rice fields, hills and rivers. The place is also famous for the fanorona (Malagasy chess game) and the cockfights that take place every Sunday afternoon.

Un endroit agréable pour se changer de l'atmosphère urbaine de la ville d'Antananarivo.

A pleasant place to escape the urban atmosphere of the city of Antananarivo.





Quand y aller? / When to go there?

Antananarivo a un climat tempéré chaud. Sa saison chaude est marquée par des pluies orageuses et des hivers très frais. Mais le temps est assez agréable à Antananarivo.

Antananarivo has a warm temperate climate. Its hot season is characterized by stormy rains while winters can become quite chilly. However, the weather is quite pleasant in Antananarivo.



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

L'aéroport international d'Ivato, à une douzaine kilomètres et à une heure d'Ambohitrombihavana, relie Antananarivo aux grandes villes du monde. De Paris, empruntez les vols réguliers de la compagnie aérienne Air Madagascar.

Ivato International Airport, a dozen kilometres and an hour from Ambohitrombihavana, connects Antananarivo to the world's major cities. From Paris, take the regular flights by Air Madagascar.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Colbert – SPA & Casino est un des plus beaux de la ville, un vrai palace au cadre sublime. Le Tana Hotel et l'hôtel La Ribaudière sont aussi en centre-ville tandis que le Grand Hotel Urban et le Tamboho and suite offrent une vue exceptionnelle sur le centre-ville.

Hotel Colbert - SPA & Casino is one of the most elegant hotels in the city, a real palace with a sublime setting. The Tana Hotel and La Ribaudière Hotel are located downtown, while The Grand Hotel Urban and the Tamboho &

Suite hotel offers an exceptional view of the city center.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de ces hôtels proposent une carte variée. Pour une cuisine locale, rendez-vous chez « Chef Mariette », chef réputée de la gastronomie malgache. A la Maison des Cotonniers, les plats sont servis en terrasse, sur une belle rue du quartier d'Ambatonakanga.

The restaurants of these hotels offer a diverse menu. For local cuisine, visit "Chef Mariette", a well-known chef of Malagasy cuisine. At the Maison des Cotonniers, the dishes are served on the terrace, above a lovely street in the Ambatonakanga district.



Que voir? / What to see?

Visitez la capitale, ses anciens bâtiments datant de l'époque coloniale et les monuments historiques, à commencer par le palais de la Reine à Manjakamiadana. Découvrez non loin de là le palais du Premier Ministre et les ruelles qui ont marqué l'histoire. Vous pouvez également visiter le palais d'Ambohimanga (celui de l'ancien Roi Andrianampoinimerina), situé à quelques kilomètres de la capitale.

Take a tour in the capital, its old colonial buildings and historic monuments, starting at the Queen's Palace in Manjakamiadana. Discover nearby the Prime Minister's Palace and the narrow streets where history has left its marks. You might also like to visit the Ambohimanga Palace (the one of the former King Andrianampoinimerina), just a few kilometres away from the capital.





"Le charme de l'Antsirabe"

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

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar

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

email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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





Nahampoana



Nahampoana

50 hectares de forêt, que demander de plus ! Au cours de votre visite vous croiserez à coup sûr des lémuriers, des crocodiles du Nil, des tortues radiées, des gousses de vanille, des allées de fleurs, des oreilles d'éléphants, des cerisiers du Brésil, des immenses spécimens de bambous... et tant d'autres merveilles de la nature et tout cela en une seule et unique réserve : celle de « Nahampoana ».

A 7 km au nord de Fort-Dauphin, à environ une demi-heure de route, la réserve privée de Nahampoana met en avant les espèces endémiques de la faune et de la flore comme si toute la nature du sud-est se prélassait ici. Mais avant de devenir un lieu paradisiaque, ce parc a eu une autre histoire...

C'est en 1870 que la réserve a été fondée par Marchal Auguste, un franco-anglais originaire de l'île Maurice. Il obtient de la reine une concession pour abriter ici ses « curiosités » botaniques. Vanilliers, girofliers, poivriers, canneliers, caoutchoucs, le parc se transforme rapidement en jardin d'essai et d'acclimatation, appelé à recevoir toutes les nouvelles espèces de plantes que l'on souhaite

introduire à Madagascar et toujours visibles de nos jours. L'Etat français reprend ensuite le parc en 1888, avant d'être récupéré par l'Etat malgache en 1961, puis finalement par Aziz et Noely d'Air Force Services en 1997.

La réserve privée de Nahampoana met en avant les espèces endémiques de la faune et de la flore comme si toute la nature du sud-est se prélassait ici.



Des curiosités botaniques à la forêt florissante

From botanical curiosities to flourishing forest

50 hectares of forest, what more could you ask for? During your visit you will certainly come across lemurs, Nile crocodiles, radiated turtles, vanilla pods, flower paths, elephant ears, Brazilian cherry trees, huge bamboo specimens and so many more natural wonders, all in one single reserve: that of "Nahampoana".

Seven kilometres north of Fort-Dauphin, about half an hour's drive away, the Nahampoana Private Reserve showcases the endemic species of fauna and flora as if all the nature of the south-east had made itself comfortable here. However, before becoming a paradise, this park had another story to tell...

It was in 1870 that the reserve was founded by Marchal Auguste, a Franco-English native of Mauritius. He obtained a concession from the Queen to house his botanical "curiosities" here. Vanilla trees, cloves, pepper trees, cinnamon

trees, rubber trees, the park quickly became a test and acclimatization garden, which would accommodate all the new plant species that were to be introduced to Madagascar and that are still visible today. The French State then took over the park in 1888, before being reclaimed by the Madagascar Government in 1961, and eventually by Aziz and Noely of Air Force Services in 1997.

The Nahampoana Private Reserve showcases the endemic species of fauna and flora as if all the nature of the south-east had made itself comfortable here.



Quand y aller? / When to go there?

Si le grand sud de Madagascar est connu pour son climat extrêmement chaud et sec, à Fort-Dauphin le climat est moins rigoureux, avec une température moyenne annuelle de 23°C. Toutefois, il est préférable de choisir la période entre juillet et octobre pour profiter pleinement de la visite.

While the Great South of Madagascar is well known for its extremely hot and dry climate, at Fort-Dauphin the weather is less extreme, with an average annual temperature of 23°C. However, it is preferable to choose the period between July and October to enjoy a visit to the utmost.



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

Au départ d'Antananarivo, vous avez le choix entre prendre la route ou l'avion avec Air Madagascar / Tsaradia. Arrivé dans la ville de Fort-Dauphin, prenez un taxi pour rejoindre le parc. Comptez 1h30 à 2h de visite.

From Antananarivo, you have the choice between taking the road or flying with Air Madagascar / Tsaradia. Once you reach the town of Fort-Dauphin, take a taxi to get to the park. Plan 1h30 to 2h for a visit.



Où se loger? / Where to stay?

Le parc met à disposition six bungalows mais il est facile de se loger à Fort-Dauphin. A l'hôtel La Croix du Sud, l'accueil y est chaleureux, tout comme au Dauphin ou encore La Marina. En face de la mer, se trouve l'hôtel Le Talinjoou ou encore Le Port Hôtel qui vous offrira un séjour de rêve.

The park provides six bungalows but it is easy to find accommodation in Fort-Dauphin. At hotel La Croix du Sud the reception is warm, just like at Le Dauphin or La Marina. On the seafont, there is the hotel Le Talinjoou or Le Port Hôtel, which will offer an idyllic stay.



Où manger? / Where to eat?

Non loin des bungalows du parc, l'espace de restauration est dominé par une rangée de cinq litchis centenaires. De retour en ville, si vous aimez les fruits de mer, une adresse : chez Richard. Pour les partisans de la cuisine française, allez Chez Marceline. Et pour découvrir la cuisine malgache, Chez Vivie, Perline ou encore Chez Georges.

Not far from the park's bungalows, the dining area is dominated by a row of five century-old lychee trees. Back in town, if you like seafood, there is an address: Richard's. For fans of French cuisine, go to Chez Marceline. And to discover Malagasy cuisine, Chez Vivie, Perline or Chez Georges.



Que voir? / What to see?

Après la visite du bassin des crocodiles, faites un petit détour en pirogue sur la rivière Lakandava, un canal étroit serpentant entre de hautes rangées de bambous et une végétation tropicale luxuriante. Tout près du restaurant du parc, faites un arrêt photo devant le palmier triangulaire avec ses trois branches symétriques : l'arbre est endémique de Fort-Dauphin. Un circuit permet de gagner une petite cascade où il fait bon pique-niquer. On peut faire également un tour en pirogue d'une vingtaine de minutes.

After visiting the crocodile basin, take a short canoe trip on the Lakandava River, a narrow channel winding between high rows of bamboos and lush tropical vegetation.

Close to the park restaurant, do a photo stop in front of the triangular palm tree with its three symmetrical branches: the tree is endemic to Fort Dauphin. A circuit leads to a small waterfall where it is nice to have a picnic. You can also take a 20 minute canoe ride.



*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

Ankavia, Cap Est Antalaha

Et au milieu coule une rivière A river runs through it



Ankavia

A l'ouest d'Antalaha se rencontrent deux bras du fleuve principal avant de se jeter dans l'Océan indien : Ankavanana, celui qui longe vers la droite et Ankavia celui qui bifurque vers la gauche. Cette embouchure est appelée Ambinany ou encore Mananarabe. L'endroit se visite selon un circuit touristique qui longe le fleuve Ankavia vers la zone forestière Cap-Est et qui présente plusieurs intérêts. D'une part le côté aventurier de la balade en 4x4, en moto ou en quad et surtout la découverte des villages et la visite du Parc National Masoala. C'est un site idéal pour les amateurs de trekking. Ce fleuve de la partie nord-est de Madagascar puise sa source dans les collines et massifs du Masoala, une particularité qui se retrouve sur les bassins

versants, les forêts denses et les vallées forestières de la zone.

Des villages exotiques tous les 4 km

Depuis Antalaha, vous croiserez trois communes : Antombana, située à 15 km est à une heure de trajet en voiture. Ensuite, Marofinaritra, 15 km plus loin, est une grande commune très dynamique dont la culture de la vanille, la riziculture sont les principales activités. A partir de là, l'accès est plus ou moins difficile et il faut compter une journée de marche en suivant le sentier qui mène à Manakambahiny et permet d'accéder au Parc Masoala. C'est un fragment très apprécié des passionnés de deux roues. Le circuit croise des petits ponts en bois et tous les 4 km des villages typiques betsimisaraka.

The river originates in the hills and mountains of Masoala in the northeastern part of Madagascar, shaping the region's watershed, dense forests and forest valleys.

West of Antalaha two branches of a large river meet before emptying into the Indian Ocean, with Ankavanana being the right fork and Ankavia the left one. Their estuary is called Ambinany or Mananarabe. The place can be visited on a tour that follows the Ankavia River to the Eastern Cape forest area and offers several attractions. On one hand, there's an adventurous aspect of the trip by off-road motorcycle or quad and on the other there's the exploration of the villages and a visit to Masoala National Park. It is an ideal site for trekking enthusiasts. The river originates in the hills and mountains of Masoala in the northeastern part of Madagascar, shaping the region's watershed, dense forests and forest valleys.

Exotic villages every 4 km

Coming from Antalaha, you will pass three municipalities: Antombana, which is 15km away, an hour's drive. Then Marofinaritra, 15 km further on, a large and very dynamic community with a focus on vanilla cultivation and rice growing. From there, access to the park becomes more difficult and you should plan for a day's walk along the path that leads to Manakambahiny and provides access to the Masoala Park. This part is very popular among two-wheel enthusiasts. The trail crosses small wooden bridges and every 4km there's a typical Betsimisaraka village.



Ce fleuve de la partie nord-est de Madagascar puise sa source dans les collines et massifs du Masoala, une particularité qui se retrouve sur les bassins versants, les forêts denses et les vallées forestières de la zone.

Photo © : JEAN CLAUDE KAM HYO



Photo © : JEAN CLAUDE KAM HYO



Quand y aller? / When to go?

La région SAVA est sous climat chaud et humide. Sa température moyenne annuelle est de 25°C. Le vent d'est ou Varatraza domine dans la région. La meilleure période pour une visite à Ankavia vers Cap-Est est entre avril et août. En absence de cyclone, les pistes sont accessibles entre janvier et mars.

The SAVA region is characterized by a hot and humid climate. The average annual temperature is 25°C. An east wind called Varatraza dominates the region. The best time to visit Ankavia near the Eastern Cape is between April and August. If no hurricanes occur, the tracks are accessible between January and March as well.



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

Prenez un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia depuis Antananarivo pour rejoindre Sambava, la capitale de la vanille. Il vous faudra ensuite parcourir 80 km vers le sud, soit 1h30 mn de trajet pour arriver à Antalaha. Enfin, parcourez 40 km de pistes pour arriver à destination.

Take a regular flight from Antananarivo to Sambava, the vanilla capital, with Air Madagascar/ Tsaradia. You will then have to travel 80 km to the south, ie. a 1h30 min drive to reach Antalaha. And finally, ride 40 km along the trails to reach your destination.



Où se loger? / Where to stay?

La Villa Malaza, située à l'entrée de la ville d'Antalaha en venant de Sambava, propose un excellent séjour en chambres d'hôtes. Les responsables pourront vous donner toutes les informations nécessaires pour aller à

Ankavia. A Marofinaritra, réservez « Chez William », une adresse confortable, ou encore à Ambatondradama (accès au Parc Masoala), qui dispose d'une structure d'accueil sous forme de bungalows.

Villa Malaza, located at the entrance to Antalaha town coming from Sambava, offers an excellent stay in a guest house. The people in charge can provide you with all the information you need to get to Ankavia. In Marofinaritra, book "Chez William", a comfortable place to stay, or at Ambatondradama (access to Masoala Park), which offers accommodation in bungalows.



Où manger? / Where to eat?

La Villa Malaza est connue pour ses spécialités françaises et malgaches. Vous pouvez également manger à Ambatondradama ou encore vous attabler dans les gargotes des villages-étapes.

Villa Malaza is well-known for its French and Malagasy specialities. You can also eat in Ambatondradama or sit at a table in the local restaurants in the stop-over villages.



Que voir? / What to see?

Partez à la découverte de la riche biodiversité du Parc Masoala et des forêts tropicales. Possibilité de se déplacer en pirogue métallique ou en pirogue à moteur et contempler davantage les paysages d'exception.

Discover the rich biodiversity of the Masoala Park and its tropical forests. There is also the option of using a metal canoe or a motor canoe to explore the exceptional surroundings.



MULTIPLIEZ VOS CHANCES DE VIVRE LA DIFFERENCE

Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

CONTACT : INFO@VANILA-HOTEL.COM - TEL : +261 32.03.921.01/02/03

Betanty

Faux Cap!
Fake Cape!



Betanty



Le village est riche d'infrastructures ancestrales qui éveillent chez le visiteur la curiosité et ravivent la passion de la découverte. Les Antandroy, une des ethnies Malgaches y ont érigé des tombeaux qui forment un paysage exceptionnel, d'une beauté rare, presque surnaturelle lorsqu'on la regarde d'un peu loin.

Le village de Betanty est habité par des pêcheurs qui vivent simplement dans cet environnement naturel et sain. Les villageois se chargent de faire visiter leur village aux touristes, par plaisir. Les invités reçoivent des petits messages qui accompagnent les œuvres sculptées traditionnelles. Les barques servent de décoration le long de la plage de sable fin, un paysage paradisiaque.

Mais pour que l'expérience soit entière, il faut ensuite aller en mer sur des petits bateaux traditionnels. Car c'est en mer que se joue un spectacle hors du commun. Un jet puissant des « baleines » peut surgir dans cette région vers juin et juillet. Pratiquer la plongée sous-marine pour découvrir des poissons multicolores et des coraux est une autre des possibles offerte par ce lagon cristallin.

Situé à l'extrémité sud, à 30 km de Tsihombe, le village de Betanty a été autrefois surnommé « faux cap ». Un nom oublié depuis tant il est devenu attrayant.

The village is rich in ancestral structures that arouse the visitor's curiosity and spark a passion for discovery. The Antandroy, one of the Malagasy ethnic groups, have erected tombs that shape an exceptional scenery of rare beauty, almost supernatural when you look at it from a distance.

The village of Betanty is home to fishermen who live simply within this natural and healthy environment. The villagers do their best to show tourists around their village out of pleasure. Short messages are sent to the invited guests to accompany the traditional carving work. The boats serve as decoration along the fine sandy beach, a paradisiacal landscape.

But for the experience to be complete, you have to set sail on traditional small boats. Because the most extraordinary spectacle takes place at sea. A powerful jet of "whales" can erupt in this region between June and July. Scuba diving to discover colourful fish and corals is another possibility offered in this crystalline lagoon.

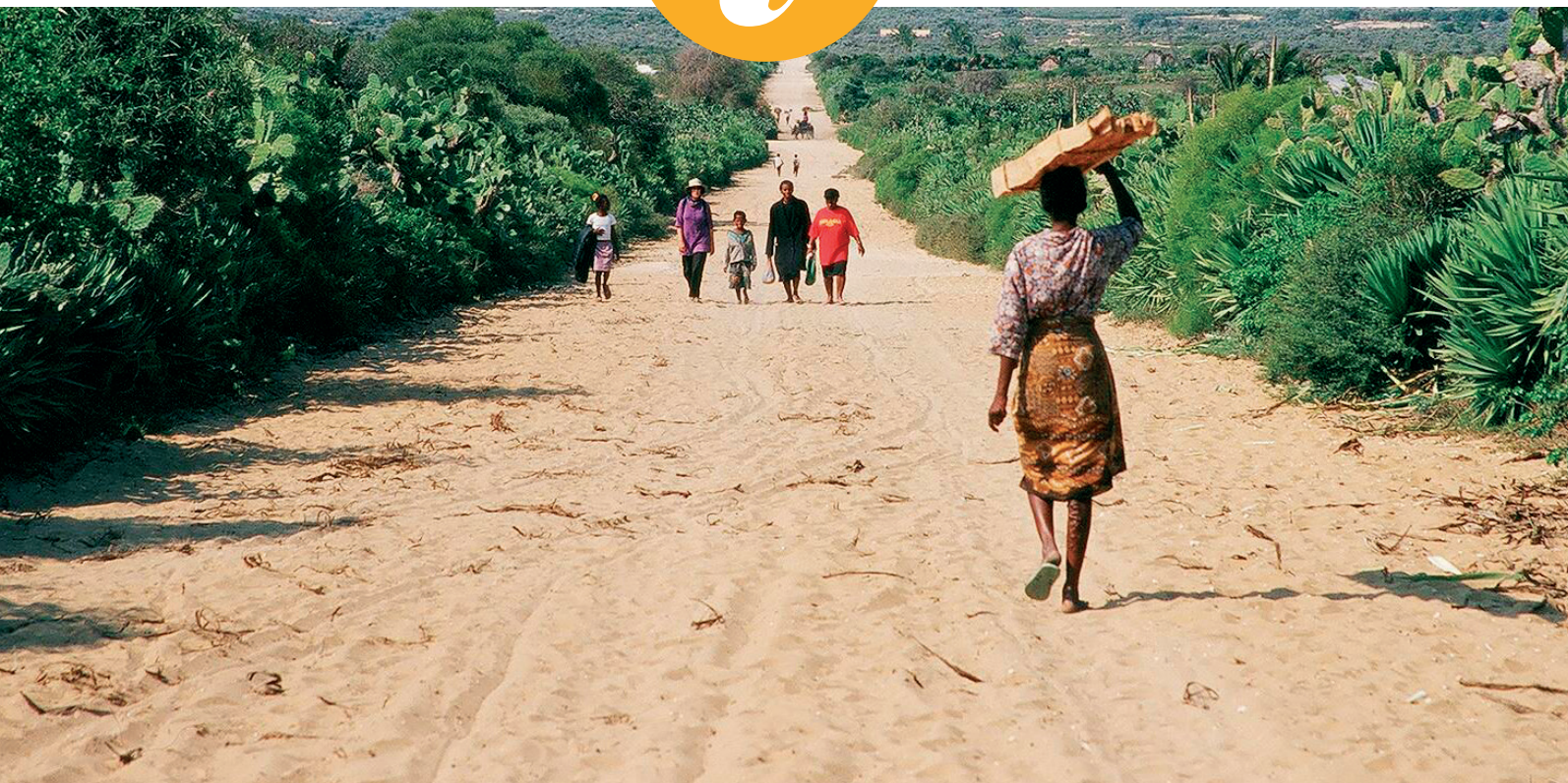
Located at the southern end, 30 km from Tsihombe, the village of Betanty was once called "fake cape". The name has been forgotten but still remains appealing.



Le village de Betanty est habité par des pêcheurs qui vivent simplement dans cet environnement naturel et sain.

The village of Betanty is home to fishermen who live simply within this natural and healthy environment.





Quand y aller? / When to go?

Ayant son climat chaud presque toute l'année, le sud de Madagascar est accessible toute l'année. Mais si vous ne voulez pas manquer les baleines, les chances sont encore plus grandes entre juin et Octobre.

With its warm climate almost all year long, southern Madagascar is suitable during all seasons. But if you don't want to miss the whales, the chances are much higher between June and October.



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

La voiture 4x4 est le meilleur moyen pour rejoindre « faux cap » ou Betanty. Il faut emprunter le circuit du Grand Sud en partant d'Antananarivo menant à l'extrême Sud de Madagascar. Quant aux taxi-brousses, ils ne sont disponibles que le jour du marché, soit le lundi.

The 4WD car is the best option to reach "fake cape" or Betanty. Take the Great South route from Antananarivo to the far south of Madagascar. As for bush taxis, they are only available on Monday, the market day.



Où se loger? / Where to stay?

Il est préférable d'opter pour un campement ou un bivouac. Toutefois, l'hôtel « Libertalia » a des bungalows en pierres sur la Dune de Betanty. Bien équipés, ces pavillons disposent de sanitaires privés et d'électricité.



Où manger? / Where to eat?

Les menus « Fraîcheurs du jour » de l'hôtel « Libertalia » sont bons. Vous pouvez également goûter aux petits beignets de crevettes, de calamars et de langoustes vendus sur la plage par les femmes de pêcheurs.

The "menus of the day" of the Hotel "Libertalia" are fine. You can also taste fried prawns, squids and lobsters sold on the beach by the fishermen's wives.



Que voir? / What to see?

En premier lieu, l'observation des pêches traditionnelles malgaches est une activité à ne pas manquer. Les excursions en pirogue permettent également de distinguer les trésors de la mer dont les poissons multicolores, les coraux et les baleines. A cela s'ajoutent les tombeaux naïfs Antandroy, somptueux.

First and foremost, the observation of traditional Malagasy fishing is an activity not to be missed. Canoe trips also allow you to spot the treasures of the sea, including colourful fishes, corals and whales. Besides, there are the sumptuous tombs of the native Antandroy.

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📘 Souvlaki-gr-madagascar



+261 32 03 227 27 | Avenue de l'indépendance, Analakely | Antananarivo Madagascar
contact@hotel-tripolitsa.com | www.hotel-tripolitsa.com

Miandrivazo

Chaleureuse
et accueillante
Warm and
welcoming



Miandrivazo

Miandrivazo est cette ville où le roi Radama I attendit sa dulcinée avec impatience et anxiété. C'est aujourd'hui une ville touristique importante.

Selon la légende, « miandry vazo aho » (littéralement « j'attends mon épouse ») est la déclaration faite par Radama I quand il attendit la femme qu'il désirait épouser et qu'il avait fait chercher dans la ville voisine, à Malaimbandy. C'est une histoire qui marque Miandrivazo à tout jamais puisqu'elle prit son nom de cette phrase souveraine.

La ville de Miandrivazo est située entre le plateau de Bemaraha (à l'ouest de l'île) et la chaîne de Bongolava.

C'est une ville typiquement malgache où l'élevage de bovidés est l'activité phare des habitants. Les cultures de tabac et de coton, de part et d'autre les allées plantent un décor aux accents folkloriques que renforcent les maisons traditionnelles malgaches qui envahissent cette ville considérée comme la plus chaude de Madagascar. Et si chaleur attire les touristes, la chaleur et la convivialité humaine les fait vouloir y rester.

Partir à Miandrivazo est une incroyable aventure. L'endroit est connu comme le point de départ de la descente du fleuve Tsiribihina en pirogue, le début d'une inoubliable et magnifique expérience.

It is a typical Malagasy city, with cattle breeding as the main activity of the inhabitants.

Miandrivazo was the place where King Radama I awaited his sweetheart with impatience and anxiety. Today it is an important tourist city.

According to the legend, "miandry vazo aho" (literally "I am waiting for my wife") is the statement made by Radama I when he awaited the woman he wished to marry and whom he had been looking for in the nearby city of Malaimbandy. This story left its imprint on Miandrivazo forever, since it took its name from this sovereign phrase.

The city of Miandrivazo is located between the Bemaraha plateau (in the west of the island) and the Bongolava range. It is a typical Malagasy city, with cattle breeding as the main activity of the inhabitants. Tobacco and cotton crops, on either side of the alleys, set a folk-style background, enhanced by the traditional Malagasy houses that pervade this city, considered the hottest of Madagascar. And while warmth attracts tourists, warmth and human friendliness make them want to stay.

Travelling to Miandrivazo is an incredible adventure. The place is known as the starting point for the descent of the river Tsiribihina by dugout canoe, the beginning of an unforgettable and magnificent experience.

C'est une ville typiquement malgache où l'élevage de bovidés est l'activité phare des habitants.



Quand y aller? / When to go?

La situation géographique de Miandrivazo fait que le vent n'y souffle presque pas. Avec une température moyenne de 28°C, c'est le soleil assuré pendant toute l'année, un climat rare à Madagascar qui rend le site accessible à l'année.

Miandrivazo's geographical location is such that the wind hardly blows at all. With an average temperature of 28°C, sunshine is guaranteed all year long, a rare climate in Madagascar, which makes the site accessible throughout the year.



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

D'Antananarivo à Miandrivazo, la route est facilement praticable et ne présente aucune difficulté majeure. Au départ d'Antananarivo, prenez la RN7 jusqu'à Antsirabe. A Antsirabe, suivez la RN34 vers Morondava. Si vous aventurez en taxi-brousse, c'est le même itinéraire mais en deux temps puisqu'il faut changer de taxi-brousse à la gare routière d'Antsirabe.

From Antananarivo to Miandrivazo, the road is easily passable and does not cause any major problems. From Antananarivo, take the RN7 to Antsirabe. From Antsirabe, follow the RN34 towards Morondava. If you venture into bush taxis, it is the same itinerary but in two stages since you need to switch from one to another at the Antsirabe bus station.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Princesse Tsiribihina, en centre-ville est moderne et confortable. La piscine offre une vue imprenable au coucher de soleil sur les plaines du Menabe. Le coin d'Or, situé au centre du village, est abordable et très plaisant.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants sont inclus dans les prestations des hôtels proposés. Mais si vous voulez changer un peu, le restaurant « Hôtely » propose une très bonne cuisine malgache et européenne.

Restaurants are part of the hotel services offered. But if you want to have a change, the restaurant "Hôtely" offers very fine Malagasy and European cuisine.



Que voir? / What to see?

En restant en ville, vous pourrez visiter les plantations de tabacs et de cotons. En prenant plus de hauteur, profitez d'une vue imprenable sur la vallée, là où les fleuves Vakeny, Mahajo et Manio rejoignent le Tsiribihina. Puis, tentez l'expérience de la descente du Tsiribihina en pirogue (avec un guide local). C'est une occasion pour se baigner dans une cascade naturelle et observer des chauves-souris, des lémuriers, des caméléons, etc. Ne ratez pas les chutes de Mahajilo, à 4 km

While staying in town, you can visit the tobacco and cotton plantations. As you reach higher, enjoy a breathtaking view over the valley, where the Vakeny, Mahajo and Manio rivers join the Tsiribihina. Afterwards, try the experience of descending the Tsiribihina by canoe (with a local guide). Take the opportunity to swim in a natural waterfall and observe bats, lemurs, chameleons, etc. Don't miss the Mahajilo Falls, approximately 4 km away from Miandrivazo.





GH ★ ★ ★ ★
LE GRAND HOTEL
Diego-Suarez - Madagascar
www.grand-hotel-diego.com



Andrambovato

Une vue frissonnante
A view to a thrill

All photos © : Safidy ny Aina

Depuis la descente de la falaise, on peut admirer le long corridor forestier, vestige d'une forêt primaire, l'un des écosystèmes les plus remarquables et diversifiés de la planète.

Littéralement, le nom Andrambovato signifie « au pied du rocher ». Le rocher de granite est sur la droite du village et son sommet offre une vue magnifique de la région. Limitrophe de la Région Haute Matsiatra et de la Région Vatovavy Fitovinany, Andrambovato est un village marqué par la 5ème gare de la ligne ferroviaire reliant Fianarantsoa à Manakara (Fianarantsoa-Côte Est).

Ce bourg est un point de départ de circuits touristiques et les amateurs de randonnées pédestres ne seront pas déçus par la découverte de la falaise blanche et de son panorama sur

l'ensemble du Centre-Est ou par la visite du village Tanala (peuple de la Forêt) où l'on peut rencontrer la Reine. Cette escapade dans la forêt primaire du Sud-Est de Madagascar est l'occasion de découvrir le mode de vie du peuple des forêts issu de l'ethnie « Antanala » et de s'immerger dans une région riche en biodiversité de part son climat tropical humide.

En partant de la gare d'Andrambovato, il faut compter trois tunnels et regarder sur la droite pour admirer les splendides chutes d'eau de Mandriampotsy, parmi les plus spectaculaires de Madagascar. Au-dessus de la voie se trouve une cascade haute de 20 mètres, et sous le pont une autre de même hauteur. C'est un circuit inédit et exceptionnel, à partager en famille ou entre amis.

While descending the cliff, one can admire this long forest corridor, a remnant of a primary forest, in one of the most remarkable and diverse ecosystems on the planet.

Literally, the name Andrambovato means "at the foot of the rock". The granite rock is to the right of the village and its summit offers a magnificent view across the region. The place Andrambovato is located at the border between the Haute Matsiatra Region and the Vatovavy Fitovinany Region. The village is also notable for being the 5th station on the railway line linking Fianarantsoa to Manakara (Fianarantsoa - East Coast).

As a starting point for tourist tours, hikers will not be disappointed when discovering the white cliff and its panorama over the whole of the Central-East or when visiting the village of Tanala (people of the Forest) where you can meet with the queen. This getaway into the primary forest of southeast Madagascar provides an opportunity to discover the way of life among the forest people of the "Antanala" ethnic group and to immerse oneself into an area rich in biodiversity as a result of its humid tropical climate.

Leaving Andrambovato station, count three tunnels and look to the right to admire the splendid Mandriampotsy waterfalls, one of Madagascar's most spectacular. Above the track there is a waterfall of 20 metres in height, and below the bridge there is another of the same height. This is a rare and exceptional experience, to be shared with family or friends.

Amateurs de randonnées pédestres ne seront pas déçus par la découverte de la falaise blanche et de son panorama sur l'ensemble du Centre-Est.

Hikers will not be disappointed when discovering the white cliff and its panorama over the whole of the Central-East.





Photo © : Safidy ny Alina



Quand y aller? / When to go?

Si le climat à Fianarantsoa est tempéré et chaud, la partie sud-est jouit d'un climat tropical humide. Il est donc déconseillé de s'y rendre pendant la saison cyclonique, soit entre février et avril.

The climate at Fianarantsoa is temperate and warm, but the south-eastern part is characterized by a humid tropical climate. Therefore, it is not advisable to be there during the hurricane season, from February to April.



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

Empruntez la RN7 pour rejoindre Fianarantsoa. Il vous faudra 6 heures de route. Arrivé dans la ville, vous pouvez vous rendre à Andrambovato par la ligne ferroviaire de la FCE reliant Fianarantsoa à la Ville de Manakara. Départ tous les mardis et samedis de Fianarantsoa et retour de Manakara les mercredis et Dimanches.

Use the RN7 to get to Fianarantsoa. You will need 6 hours of driving. Once in the city, you can proceed to Andrambovato by FCE's railway line linking Fianarantsoa to the City of Manakara. Departure every Tuesday and Saturday from Fianarantsoa and return from Manakara on Wednesdays and Sundays.



Où se loger? / Where to stay?

Un gîte d'étape avec des bungalows peut accueillir les visiteurs. Chez Andréas dispose 2 chambres familiales, de 2 chambres doubles et d'un terrain de camping pour 2 tentes. A Fianarantsoa, vous pouvez dormir à L'hôtel Soafia, Zomatel, ou encore Soratel.

A stop-over accommodation with bungalows welcomes visitors. Chez Andréas offers 2 family



Où manger? / Where to eat?

Chez Andréas et ses spécialités locales, malagasy et européenne. Découvrez également au Lac Hôtel, le canard sauvage ou le poisson d'eau douce élevé dans leur étang. Tsara Guest House, Petite Bouffe ou le Dragon d'Or sont également de bonnes adresses.

Chez Andréas for its local specialties, both Malagasy and European. Also try the wild duck or the freshwater fish grown in their own pond at Lac Hôtel. Tsara Guest House, Petite Bouffe or the Golden Dragon are also fine addresses.



Que voir? / What to see?

Arrivés dans la vallée d'Andrambovato, après une traversée des champs de café et de bananiers, la visite de la cascade s'impose. Elle offre une vue panoramique sur les villages environnants et les forêts. Rencontrez la population locale et découvrez la gastronomie du terroir. Pendant votre séjour à Fianarantsoa, n'oubliez pas de passer au « Point de vue » et de visiter la statue de la Sainte Vierge, monument historique de la vieille ville

Once in the valley of Andrambovato, having crossed through the fields of coffee and banana trees, a walk to the waterfall is a must. It offers a panoramic view of the surrounding villages and forests. Meet the local population and enjoy the local cuisine. While you are in Fianarantsoa, don't forget to pass by the "Viewpoint" and visit the statue of the Blessed Virgin, a historic monument in the old town.



Let's celebrate together ✨

&

May your Christmas be Bright & Merry ✨

Mahambo

Entre Surf et Pelouse Surf- and turf



Paradis des surfeurs car considéré comme meilleur spot de Madagascar, Mahambo est plus que cela. Son charme sans égal fait d'elle l'une des places les

plus visitées de la Grande Ile.

Ici les maisons ont des toits en feuilles de ravnala séchées et de détail architectural faisant de Mahambo un village représentatif du pays betsimisaraka. De plus, son climat chaud et humide typique de la région est de Madagascar favorise le développement d'une végétation luxuriante et paisible. L'accueil et l'hospitalité des villageois vous feront vivre un séjour agréable dans cette localité de l'est. Sur la plage, familiarisez-vous avec la culture de la région à l'instar des tresses

betsimisaraka, admirez l'horizon de l'Océan indien avec les enfants et les mères qui attendent impatiemment les pères de familles qui reviennent de la pêche, en fin de journée. Ce rythme de la vie quotidienne des habitants a conservé l'authenticité du village.

Dès l'entrée du village, sur le côté gauche de la route, l'on peut apercevoir l'eau turquoise et entendre le son des vagues qui vous souhaitent la bienvenue.

Explorez cet endroit de rêve en Quad, en VTT, ou en Moto cross pour plus d'aventures et de sensation forte. Depuis Toamasina, des locations sont disponibles. Des opérateurs proposent également des balades en cheval. Pour votre prochain séjour dans la partie orientale malgache, choisissez cette destination qui vaut le détour.

Paradis des surfeurs car considéré comme meilleur spot de Madagascar, Mahambo est plus que cela.

Mahambo is more than just a paradise for surfers, although it is considered to be the best spot in Madagascar.

Mahambo is more than just a paradise for surfers, although it is considered to be the best spot in Madagascar. Its outstanding appeal makes it one of the most visited places on the Big Island.

Here the houses have roofs made of dried ravinala leaves and further architectural details, which make Mahambo a typical village of the Betsimisaraka country. In addition, it's warm and humid climate, characteristic for the eastern region of Madagascar, fosters the development of luxuriant and tranquil vegetation. The reception and hospitality of the villagers will ensure that you have a wonderful time in this eastern town. At the beach,

get acquainted with the culture of the region like the Betsimisaraka braids, admire the horizon of the Indian Ocean together with the children and mothers who are impatiently waiting for their fathers to return from the fishing grounds, at the end of the day. This daily rhythm of life by the locals has preserved the authenticity of the village.

As soon as you enter the village, on the left side of the road, you will notice the turquoise water and hear the sound of the waves that welcome you.

Explore this dream place on a quad, mountain bike, or motocross for further adventures and thrills. Rentals are available at Toamasina. Some operators also offer horse rides. On your next stay in the eastern part of Madagascar, pick this destination – it's worth a visit.



Quand y aller? / When to go?

Le climat tropical propre à cette région permet de visiter Mahambo pendant toute l'année. Les vagues attendent les sportifs... Toutefois, il s'avère important de consulter les bulletins météorologiques en saison cyclonique, soit entre novembre et avril.

The tropical climate of this region allows you to visit Mahambo all year round. The waves are awaiting athletes... However, it is important to check weather reports during the hurricane season, between November and April.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/Tsaradia pour rejoindre Toamasina. Empruntez ensuite la RN5 menant vers Fénérive-Est. Mahambo est ensuite à 2 heures de route. Une autre option est de rejoindre cette destination en voiture depuis la capitale en suivant la RN2 (8 heures de trajet) puis la RN5.

Fly with Air Madagascar/Tsaradia to Toamasina. Afterwards, follow the RN5 to Fénérive-Est. From there Mahambo is a 2-hour drive away. Another option is to drive to this destination from the capital by following the RN2 (8 hours of travel) and then the RN5.



Où se loger? / Where to stay?

La Pirogue reste l'adresse la plus recherchée à Mahambo par la combinaison d'un accueil chaleureux, du professionnalisme de son personnel et de sa bonne cuisine. L'endroit est d'ailleurs magnifique. Plusieurs autres choix d'infrastructures longent la plage. Vous pouvez également réserver vos chambres à Azura Golf

Resort&Spa ou à l'Hôtel Le Lagon à Foulpointe. L'Oasis Lodge est une autre possibilité, située à une dizaine de kilomètres de Mahambo.

La Pirogue remains the most popular address in Mahambo due to the combination of a warm welcome, the professionalism of its staff and its good cuisine. The place is just magnificent. Several other facilities are available along the beach. You can also book your rooms at Azura Golf Resort & Spa or at Hotel Le Lagon in Foulpointe. The Oasis Lodge is a further option, located about 10km from Mahambo.



Où manger? / Where to eat?

Les tables des établissements suivants sont conseillées : Ylang Ylang, Le Récif, Hibiscus, La Pirogue. Vous aurez une multitude de choix, des fruits de mer aux plats traditionnels malgaches, de la cuisine asiatique à celle européenne.

The dining tables of the following establishments are recommended: Ylang Ylang, Le Récif, Hibiscus, La Pirogue. You can choose among a multitude of dishes, from seafood to traditional Malagasy meals, from Asian to European cuisine.



Que voir? / What to see?

En direction de Toamasina, n'oubliez pas de garder du temps pour la visite du Fort Manda du roi Radama Ier, à 5km de Foulpointe. A Mahambo, possibilité de pratiquer du snorkeling ou de la pêche au gros.

On the way to Toamasina, don't forget to reserve time for King Radama I's visit to Fort Manda, 5km from Foulpointe. At Mahambo, it is possible to do some snorkeling or deep-sea fishing.



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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

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



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be



Greetings from the publisher

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

**Published by / Publié par
Prime Media SARL**

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover Photo © : Hôtel Colbert Spa & Casino

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,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

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,

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



Communicators.

able to express ideas
confidently and creatively



© Rindra Ramasomanana



American School
of Antananarivo
EST. 1969

WWW.ASAMADAGASCAR.ORG

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.