

DÉCEMBRE / DECEMBER 2022

JANVIER / JANUARY 2023

prime

Présenté par / Presented by **Madagascar** AIRLINES 

magazine



BIENVENUE AU
Paradis



WELCOME TO
Paradise

Culture 10 RAISONS DE FAIRE LA FÊTE
10 REASONS TO CELEBRATE

Feature UN CADEAU DE MADAGASCAR
A GIFT FROM MADAGASCAR





L'INSTANT
CHANEL



BNI MADAGASCAR

J'avance avec ma banque

PREMIUM

L' Excellence à votre service





BNI MADAGASCAR

J'avance avec ma banque



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

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

ESPACE PREMIUM Carlton
Hôtel Carlton Anosy
Sharone.Brosse@bni.mg
+261 34 20 866 93

PREMIUM

L' Excellence à votre service

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**



**43 Aires Protégées sur
2.600.000 ha soit environ 3%
de la surface du pays.**

**2 Réserves Naturelles
Intégrales, 27 Parcs Nationaux,
14 Réserves spéciales.**

**7 Parcs labellisés Patrimoine
Mondial de l'UNESCO**

4 réserves de biosphère

**5 sites
RAMSAR**

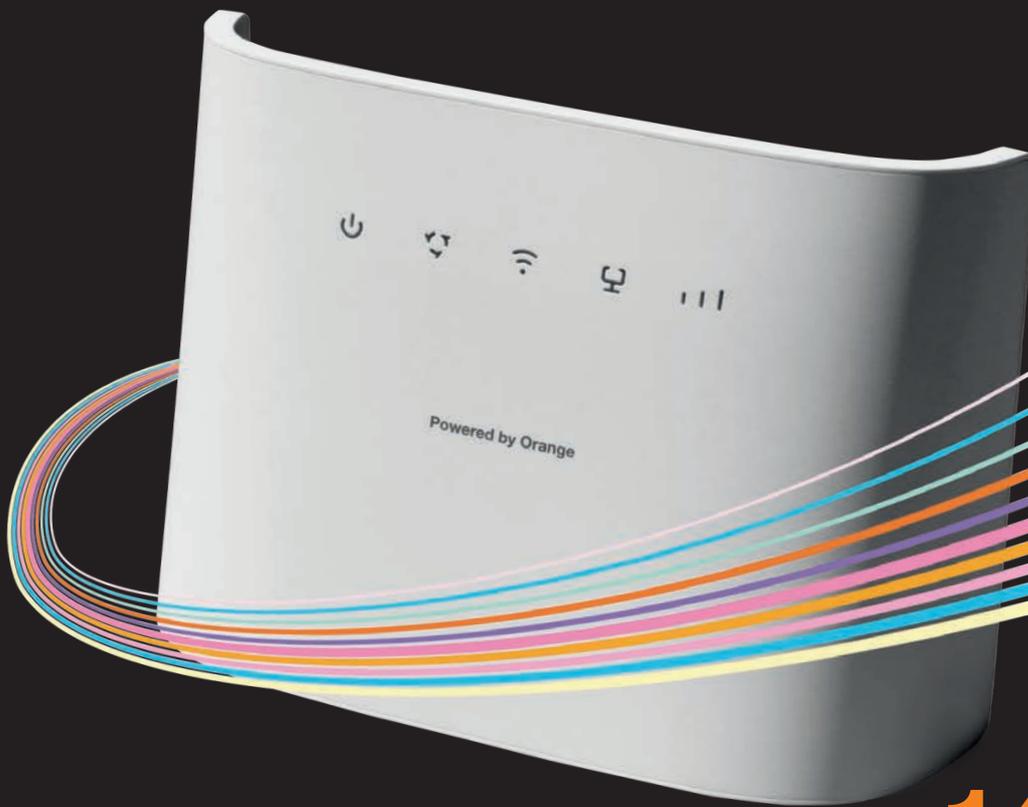
**3 grands
Tsingy**



Toujours plus de qualité

Wifiber

Internet **illimité haut débit**



149 000 Ar
TTC
mensuel*
Installation immédiate

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

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

*offres sous conditions

Vous rapprocher
de l'essentiel



Prime Magazine
www.primemedia.international

Distributed / Distribué
All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL
Villa Chrisna Tsimaramara Nosy Be

Adresse Antananarivo
Immeuble Santa - Lot V - 3ème Gauche
Lot IVG 204 Antanimena
24, Rue Naka RABEMANANTSOA
101 ANTANANARIVO

Contact
+261 32 05 092 89 (Madagascar)
+20 3397 1398 (London)
welcome@primemedia.international

Contact Editorial
edito@primemedia.international

Editorial Director
Elaine DEED

Lead Design
Jon HARRISON (London)

Design Madagascar
Benjamin RAMANANARIVO
production@primemedia.international

Translations
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

French Text Corrections
Marie LORRAIN
Johanne Thibaut

Printer / Imprimerie
ECOPRIM
B.P 171 - Z.I. Nord des Hydrocarbures,
Ankorondrano, Antananarivo 101 - Madagascar



Cover image © : Miavana by Time + Tide



Greetings FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

C'est à la fois un plaisir et un privilège de travailler avec notre équipe talentueuse pour publier une nouvelle édition de Prime Magazine. Chaque mois, notre objectif est de présenter les incroyables destinations, d'explorer la biodiversité unique et d'expliquer la culture fascinante de la Grande île, afin de divertir et d'informer les touristes ainsi que ses résidents.

Procurez-vous un exemplaire gratuit de Prime Magazine sur Madagascar Airlines ou dans les principaux hôtels et restaurants de l'île.

Pour les éditions précédentes et de plus amples informations sur Prime Magazine : **welcome@primemedia.international**

Consultez également notre guide définitif de Madagascar avec les destinations, les activités, la culture et les conseils de voyage publiés dans Prime Magazine : **www.primemadaguide.com**

It is both a pleasure and a privilege to work with our talented team to publish a new edition of Prime Magazine. Every month our aim is to showcase the incredible destinations, explore the unique biodiversity and explain the fascinating culture of the Big Island, to entertain and inform tourists as well as its residents.

Pick up a free copy of Prime Magazine on Madagascar Airlines or from main hotels and top restaurants throughout the island.

For past editions and more information about Prime Magazine: **www.primemedia.international**

Any suggestions for articles, comments and photos contact us at: **welcome@primemedia.international**

Also, check out our definitive guide to Madagascar with destinations, activities, culture and travel tips as published in Prime Magazine: **www.primemadaguide.com**

Elaine DEED - Editorial Director

Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun
Printed in batches of 10,000 copies each

Scan QR code
to see the
online version



PARTENAIRES / PARTNERS



Radisson **BLU**
ANTANANARIVO
WATERFRONT

RADISSON
REWARDS

**Become a Radisson Rewards member
and enjoy benefits from the very first day
and get immediate 10% discount
with our Member Only Rate.**



Radisson Blu Hotel Antananarivo Waterfront
Tana Waterfront, Ambodivona, 101 Antananarivo, Madagascar
T: +261 20 22 692 00 info.antananarivowaterfront@radissonblu.com

FEEL THE DIFFERENCE

radissonhotels.com/blu

SOMMAIRE | CONTENTS

DÉCEMBRE / DECEMBER 2022
JANVIER / JANUARY 2023

08 GREETINGS FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

12 **FEATURE**
Bienvenue Au Paradis » Welcome To Paradise

23 **FEATURE CULTURE**
10 Raisons De Faire La Fête A Madagascar »
10 Reasons To Celebrate In Madagascar

32 **CULTURE**
Ambohitsara, Les Scents Du Calme
Ambohitsara, Scents Of Calm

36 **FEATURE**
Les 7 magnifiques » The Magnificent 7

45 **FEATURE**
Un Cadeau De Madagascar »
A Gift From Madagascar

52 **FEATURE**
L'Origine De La Perle Noire »
Source Of The Black Pearl

57 **PAGES SPECIALES AIR MADAGASCAR**
Air Madagascar Special Pages

72 **TRAVEL**
Et Au Milieu Coule Une Rivière »
A River Runs Through It

82 **THROUGH THE LENS**
Connaissance De Base » Focal Knowledge

DESTINATIONS

92 Région Vakinankaratra, La Terre D'Abondance
Region of Vakinankaratra, Land Of Plenty

100 Parc National Mantadia: A La Recherche
De Trésors
Mantadia National Park: Treasure Seeking

104 Analavory: Say Cheese

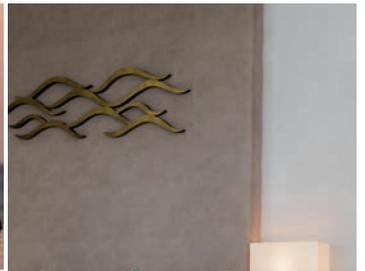
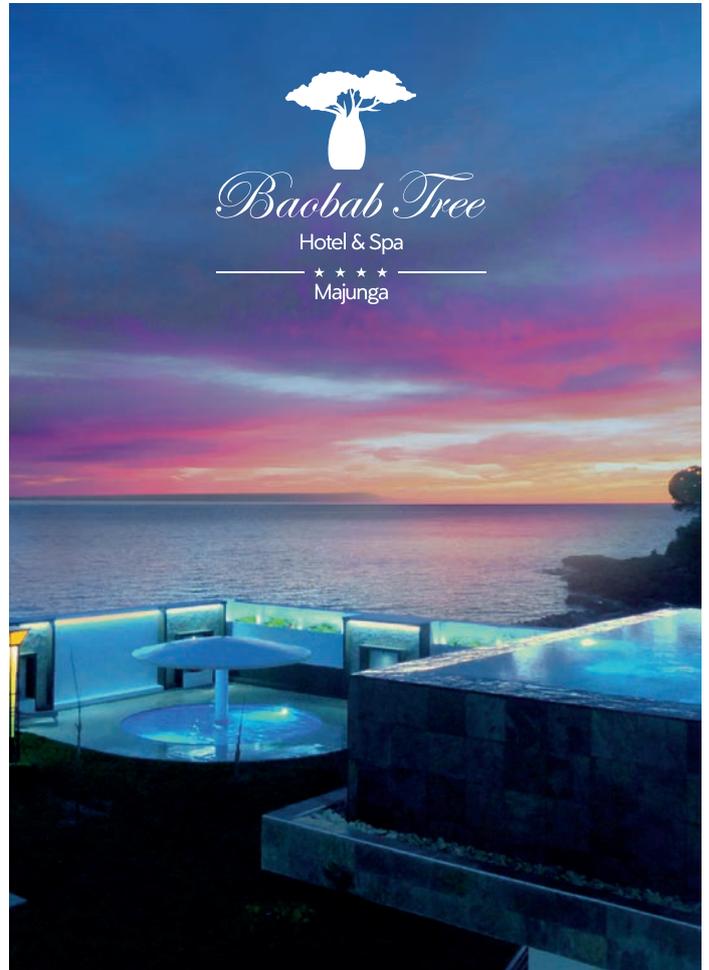
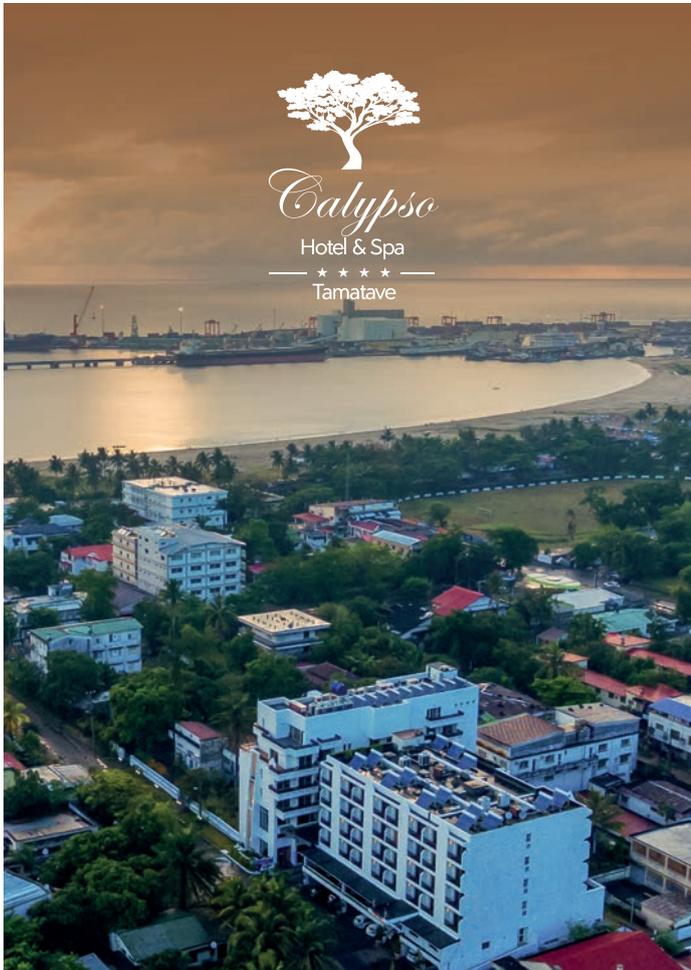
108 Alerte A Beheloka
Bay Watch

112 Andranokoditra: Beauty Spot



SOUND'S HOTELS GROUP

FEEL THE MALAGASY HOSPITALITY



The Calypso Hotel & Spa is a prestigious 4-star business and holidays hotel, in a peaceful area of downtown Tamatave. Flexibility, professionalism and customization ; our key words to make your stays as comfortable as possible.

The Baobab Tree is a 4-star hotel located in the center of Majunga, a few meters from the famous edge of Majunga and the Grand Baobab. The Baobab Tree team strives to meet the specific needs of its guests, whether on a business trip or on vacation in the region.

www.soundsmadagascar.com

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

BIENVENUE AU *Paradis*

Avec ses plages magnifiques, ses vues imprenables et ses îles idylliques, Madagascar a de nombreuses destinations, dont ces neuf endroits sensationnels, qui sont comme des paradis sur Terre

WELCOME TO *Paradise*

Nosy Ankao - Miavana

With stunning beaches, amazing vistas and idyllic islands, Madagascar has many destinations including these nine sensational spots, that are like paradise on earth

© : Miavana by Time + Tide



© : ONTM

NOSY VE

L'île est un paradis des oiseaux et des passionnés de nature. Nosy Ve est situé au sud de Tuléar près du village d'Anakao. Les paysages sauvages et pittoresques du sud-ouest, ce site renferme, aussi, des trésors marins à observer en plongée ou en snorkeling.

This island is a paradise for birds and for nature lovers, Nosy Ve is located south of Tuléar, near the village of Anakao. Featuring the wild and picturesque landscapes of the south-west, this site, also, contains marine treasures to discover while diving or snorkelling.



© : MNP



© : ONTM



© : MNP



all images © : ONTM



NOSY IRANJA

Située au sud-ouest de Nosy Be, à environ 1h30 en bateau, Nosy Iranja est connue pour ses plages d'une beauté exceptionnelle. Les deux îles qui la composent sont reliées par un long banc de sable blanc, totalement submergé à marée haute.

Situated south-west of Nosy Be, about an hour and a half by boat, Nosy Iranja is known for its beaches of exceptional beauty. Two idyllic islands are linked by a long white sandbank that is totally submerged at high tide.

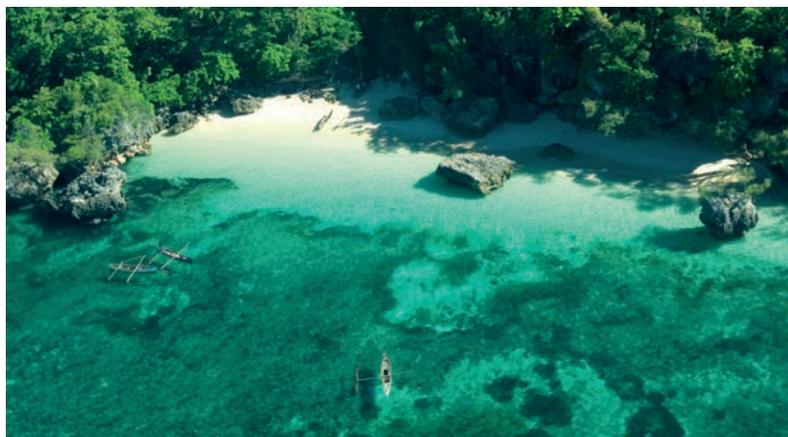


NOSY SABA

Les paysages enchanteurs et uniques de cette île éloignée, sa mer turquoise et ses plages de sable fin, font de Nosy Saba une destination parfaite pour une escapade. Profitez-en pour découvrir la richesse sous-marine du nord-ouest de Madagascar, un véritable trésor naturel. Adeptes de plongée? Vous êtes au bon endroit.

The enchanting and unique landscapes of this remote island, combined with a turquoise sea and fine sandy beaches, make Nosy Saba a perfect destination for a getaway. Take the opportunity to discover the underwater wealth of north-west Madagascar's true natural treasures. Diving enthusiasts you are at the right place in Nosy Saba.

all images © : Nosy Saba Island Resort SA





all images © : Miavana by Time + Tide

NOSY ANKAO

Situé au large de la côte nord-est de Madagascar, l'archipel Nosy Ankaos est composé de cinq îles dont la plus grande s'étale sur 10 km². Les plages vierges et sauvages, bordées d'une nature unique, figurent parmi les plus belles plages de Madagascar. Découvrez cette destination isolée et luxueuse, la richesse de ses fonds marins et de ses forêts.

Located off the north-east coast of Madagascar, the Nosy Ankaos archipelago is composed of five islands, the largest of which spreads over 10km². The virgin and wild beaches bordered by unique nature are among the most beautiful beaches of Madagascar. Discover in this isolated and luxurious destination the natural underwater and forest riches of this region.





SAINTE-MARIE

Très cotée par les médias occidentaux, la plage de l'île aux Nattes, à l'est de Madagascar et au large de l'Océan Indien, vous procure une sensation de véritable paradis avec son sable blanc de carte postale, son eau turquoise et ses cocotiers.

Highly rated by the Western media, the beach of the Ile aux Nattes, in the east of Madagascar and off the Indian Ocean, is well-known for whale watching featuring picture postcard white sand, turquoise water and coconut palms.



MAHAMBO

Un des meilleurs spots de surf de Madagascar est à Mahambo. Ce petit village, connu pour ses belles vagues, est un paradis pour les sports nautiques, avec un déferlement de vagues qui attire les surfeurs du monde entier. Vous pourrez également profiter des balades en pirogue et de la pêche au gros.

One of the best surf spots in Madagascar is at Mahambo. The small village in the east is perfect for water sports, with a wave break that attracts surfers from all over the world. It is also popular for canoe rides and deep-sea fishing with local guides.



all images © : ONTM

MANAMBATO

Situé sur la rivière Mahavavy, Manambato bénéficie d'un climat idéal (avec une température moyenne de 28°C), d'une belle plage et d'un environnement calme. L'eau du lac Rasoabe est si limpide qu'on peut facilement en apercevoir le fond et toute la vie aquatique.

Located on the Mahavavy River, Manambato enjoys an ideal climate (with an average temperature of 28°C), a beautiful beach and a quiet environment. The water of Lake Rasoabe is so clear that you can easily see the bottom and all the aquatic life.



AMPEFY

Cette destination écotouristique est entourée de magnifiques paysages volcaniques et de cascades. Le petit lac d'Ampefy est doté d'une plage parfaite pour pique-niquer et sa colline offre une vue imprenable sur toute la région. L'îlot de la Vierge est considéré comme le centre de gravité de Madagascar, mais cette destination offre d'autres sites célèbres telles que : les geysers d'Analavory, d'Ampefy et d'Amparakly ainsi que la chute de la Lily.

This ecotourism destination is surrounded by beautiful volcanic landscapes and waterfalls. The small lake of Ampefy has a beach perfect for picnics and its hill offers a breathtaking view of the whole region. The Islet of the Virgin is considered the centre of gravity of Madagascar, but this destination offers other famous sites including the geysers of Analavory, Ampefy and Amparakly as well as the Lily waterfall.



all images © : ONTM



MER D'ÉMERAUDE

La mer d'Émeraude est située à l'entrée de la baie de Diego-Suarez, à l'extrême nord du pays. Elle se distingue par ses fonds peu profonds et sablonneux, sa barrière de corail et son chapelet d'îlots. Son climat, ses plages et ses eaux translucides sont propices aux activités nautiques telles que le snorkeling, la plongée sous-marine, le windsurf ou encore le kitesurf.

The Emerald Sea is located at the entrance to the bay of Diego-Suarez, in the extreme north of the country. It is characterised by its shallow, sandy seabed, its coral reef and its string of islets. Its climate, beaches and translucent water are all conducive to nautical activities such as snorkelling, scuba diving, windsurfing and kitesurfing.



The New Eau de Parfum

La City
Ambatonakanga
Tamatave
Akoor Digue
Majunga

Passion  Beauté
PARFUMERIE - INSTITUT



✉ responsablereseau@prestigemada.com

☎ +261 34 03 537 96

Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



HEBERGEMENT



SPA



RESTAURATION





© : Bajou Raelison



© : Bajou Raelison



© : Dyhash Rani

10

Raisons de faire la fête à Madagascar

Outre les événements mondiaux tels que Noël et les nombreuses occasions traditionnelles à Madagascar, la vue des touristes, qui profiteront à nouveau de la beauté de La Grande Ile, est une cause majeure de célébration en 2023.

Que ce soit une fête familiale, religieuse ou culturelle, les Malgaches aiment faire la fête, et savent célébrer les événements. Assister à l'un des événements cité ci-dessous est une grande chance et y participer est un privilège. La joie est partagée à l'assistance à travers les danses, les chants et les rencontres des peuples connus pour leur légendaire hospitalité. Bienvenue aux festivités

Reasons to celebrate in Madagascar

As well as global events such as Christmas and the many traditional occasions in Madagascar, the welcome sight of tourists, once again enjoying the beauty of The Big Island, is a major cause for celebration in 2023.

Whether it is a family, religious or cultural event, the Malagasy people love to party and know how to celebrate. Attending one of the events featured here is a great opportunity and participating is a privilege. The joy is shared with the audience through dances, songs and encounters with people known for their legendary hospitality. Welcome to the Malagasy celebrations.



Noël: Du temps en famille

Comme dans tous les autres pays, les Malgaches célèbrent la fête de la nativité et du nouvel an. Visiter sa famille et son village d'origine est devenu une tradition en cette période. C'est dans cet esprit de retrouvailles qu'est renforcé le Fihavanana. Comme signe de respect aux parents et aux aînés de la famille, on leur offre du Solombodiakoho (cadeau qui equivaut au sot-l'y-laisse de volaille): cette part connue pour sa tendreté et son goût a toujours été réservée aux parents, pareil pour le vodihena, réservé au souverain à l'époque royale, et le vodiondry pour les beaux-parents du prétendant lors du mariage. Quant aux enfants, eux, reçoivent du Solompenakoho (cadeau qui équivalait à une cuisse de poulet). Du riz accompagné de volailles est le plat classique pour Noël et le nouvel an.

Comme il s'agit d'une fête religieuse, chants de chorales et Gospel sont mis à l'honneur la veille de Noël. Toutefois, certains préfèrent les soirées organisées. Les rues sont plus ou moins animées, les avenues décorées.

Christmas : Time with the family

As in most countries, Malagasy people celebrate the nativity. Visiting one's family and home village has become a tradition during this period. It is in this spirit of reunion that the *Fihavanana* is reinforced. As a sign of respect for the parents and the elders of the family, they are offered *Solombodiakoho* (a gift equivalent to an oyster): this part, known for its tenderness and taste, has always been reserved for the parents, as well as *Vodihena*, reserved for the sovereign in the royal era, and *Vodiondry* for the in-laws of the suitor at the time of marriage. As for the children, they receive *Solompenakoho* (a gift equivalent to a chicken leg).

As it is a religious holiday, choral singing and gospel music are featured on Christmas Eve. However, some prefer organised parties. The streets are nearly all animated, the avenues decorated to celebrate the festive season.

Nouvel an Malgache: Place à la Tradition

Pour les uns, la célébration a lieu chaque année à Ambohimanga et à Ambohidrabiby, tandis que pour les autres c'est à Anosimanjaka. Qu'il soit célébré au mois de mars ou au mois d'août ou encore au mois de septembre selon les associations organisatrices (les unes suivent le calendrier lunaire tandis que les autres le calendrier solaire) la volonté de respecter les traditions reste importante. Si un jour le choix de la date devait faire l'unanimité, on aurait affaire à un *Taom-baovaon'ny ambany lanitra* (nouvel an pour tous).

Bien qu'une date commune du nouvel an malgache n'ait pas encore été fixée, intéressons-nous aux différents rituels de sa célébration. En premier lieu, le *Afo tsy maty* (feu éternel) précède le jour J: les familles se promènent avec des lampions en papier afin de chasser les mauvais esprits. Le premier jour de l'année est marqué par le *Santatra* qui consiste à tout renouveler, comme porter de nouveaux habits, changer les meubles, suivi du *Saforano misandratrandro*, un rituel de bénédiction où les aînés prononcent les vœux de bonheur aux autres membres de la famille. Le riz accompagné de lait et de miel est le repas typique de cette fête: le *nofonkena mitam-pihavanana* qui renforce les liens et la solidarité.

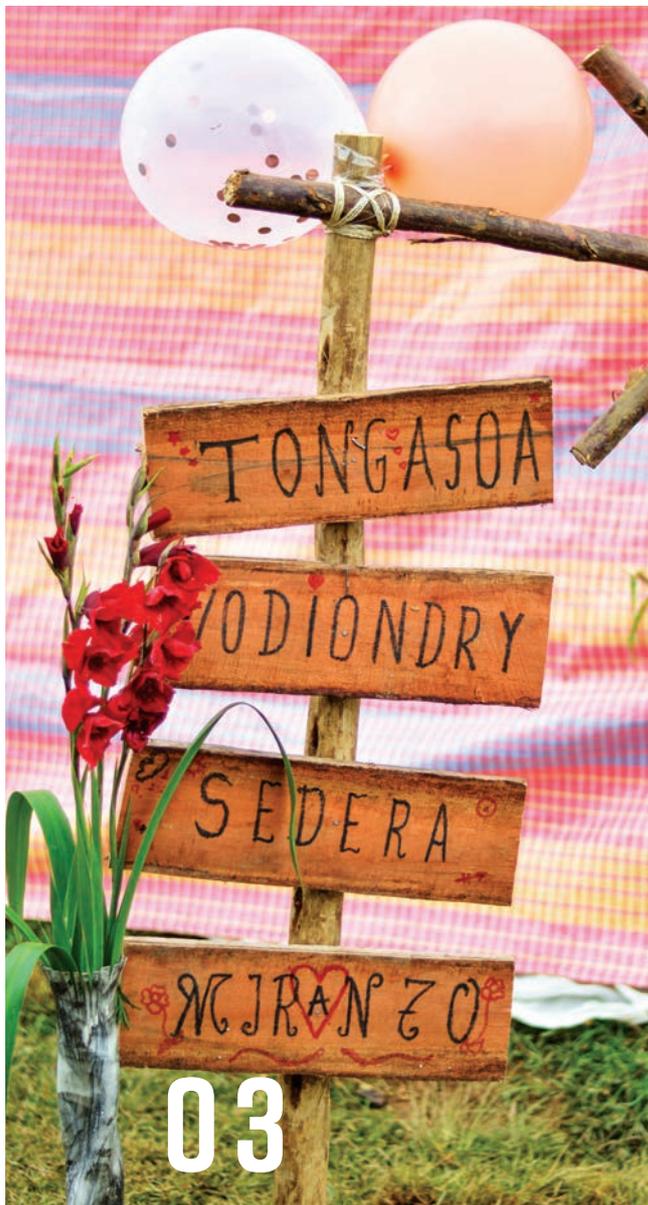
Malagasy New Year : A place for tradition

For some, the celebration takes place every year in Ambohimanga and Ambohidrabiby, while for others it is in Anosimanjaka. Whether it is celebrated in March, August or September, depending on the organising associations (some follow the lunar calendar, others the solar calendar), the will to respect traditions remains important. If one day the choice of the date were to be unanimous, it would be a *Taom-baovaon'ny ambany lanitra* (New Year for all).

Although a common date for the Malagasy New Year has not yet been fixed, let us look at the different rituals of its celebration. First, the *Afo tsy maty* (eternal fire) precedes the day and families walk around with paper lanterns to chase away evil spirits. The first day of the year is marked by the *Santatra*, which means renewing everything, such as wearing new clothes, changing the furniture, followed by the *Saforano misandratrandro*, a blessing ritual where the elders pronounce wishes of happiness to the other members of the family. The rice accompanied by milk and honey is the typical meal of this festival: the *Nofonkena mitam-pihavanana* which reinforces the bonds and the solidarity.



02



Fanateram-Bodiondry : Vive les mariés

Il s'agit de la demande de la main de la jeune fille et du mariage traditionnel malgache proprement dit. Pourtant ce n'est pas seulement l'union de deux individus mais de deux familles. Un *mpanandro* (astrologue traditionnel) fixe la date si les deux tourtereaux ont franchi les étapes préliminaires : le *Fiantranoana* (Première rencontre) et le *Fisehoana* (présentation).

Le *Kabary*, l'art oratoire typique malgache tient une grande place dans la cérémonie. Les deux *Mpikabary* font de leur mieux afin de valoriser les deux familles respectives et particulièrement les mariés. Des paroles codées, des figures de style et des anecdotes illustrent cette joute de discours qui parfois, peut durer plusieurs heures. Durant la séance, la famille du prétendant offre plusieurs enveloppes comme signe de respect envers sa belle famille. Vient ensuite la remise de la dote, une somme d'argent symbolique pour compenser l'absence de la jeune fille au sein de sa famille. La cérémonie se termine par un repas copieux entre les deux familles. Le déroulement et la forme du mariage varient selon les régions.

Fanateram-Bodiondry : Long live the Bride and Groom

This is the request for the hand of the bride and the traditional Malagasy marriage itself. However, it is not only the union of two individuals but of two families. A *Mpanandro* (traditional astrologer) sets the date if the two lovebirds have passed the preliminary stages: the *Fiantranoana* (first meeting) and the *Fisehoana* (presentation).

Kabary, the typical Malagasy oratory art, plays an important role in the ceremony. The two *Mpikabary* do their best to valorize the two respective families and especially the bride and groom. Coded words, figures of speech and anecdotes illustrate this joust of speeches which sometimes can last several hours. During the session, the family of the suitor offers several envelopes as a sign of respect towards his beautiful family. Then comes the handing over of the dowry, a symbolic sum of money to compensate for the absence of the young woman within her family. The ceremony ends with a hearty meal between the two families. The process and the form of the wedding vary according to the region.



© : Nigel Hoult

Famadihana, le retournement des morts

Bien que ce soit une coutume funéraire, c'est un événement de joie donc il est interdit de pleurer. Des membres de la famille sont même chargés de surveiller l'assistance afin d'éviter toute larme. Faire tomber des larmes empêcherait la bénédiction des *razana* (ancêtres). Pratiqué dans quelques régions de Madagascar, dont les provinces d'Antananarivo et de Fianarantsoa, le *Famadihana* consiste à déterrer les os des ancêtres pour les envelopper dans des tissus frais ou *lamba*. Pendant ce rituel d'ancestralisation, la famille soulève les *taolambalo* (ossements) enveloppés dans une natte de jonc avant de les enterrer à nouveau, soit dans le même tombeau, soit dans un nouveau. Le fameux *Vary be menaka* est le repas partagé lors de cet événement traditionnel. Le plat n'est autre que du riz avec beaucoup de gras. La somme d'argent offerte à la famille est appelée *Kao-drazana*.

04

Famadihana, the turning of the dead

Although this is a funeral custom, it is an event of joy and, therefore, crying is forbidden. Family members are even assigned to monitor the guests to stop tears from falling. Falling tears would prevent the blessing of the *Razana* (ancestors). Practised in some regions of Madagascar, including the provinces of Antananarivo and Fianarantsoa, *Famadihana* consists of digging up the bones of the ancestors and wrapping them in fresh cloth or *lamba*. During this ancestralisation ritual, the family lifts the *Taolambalo* (bones) wrapped in a rush mat before reburying them, either in the same tomb or in a new one. The famous *Vary be menaka* is the meal shared during this traditional event. The dish is nothing but rice with a lot of fat. The amount of money offered to the family by guests is called *Kao-drazana*.

05

Hasoavana: Sois un homme

«Lahy ialahy, lahy ialahy!» (Félicitations, tu es devenu un homme !)

Le *didimpoitra* ou *hasoavana* est le rituel de circoncision destiné aux garçons. Il symbolise à la fois la puissance et la fécondité. C'est à travers cette cérémonie que la famille et surtout la société, acceptent que l'enfant soit un jeune homme. Pratiquée en saison hivernale, entre les mois de Mai et de Septembre, la circoncision est à la fois une fête familiale et culturelle. Elle est célébrée dans presque toutes les régions de Madagascar, mais se décline en pratiques régionales comme le Sambatra pour la région Sud-Est des *Antambahoaka* le célèbre que tous les 7 ans, *Savatse* pour les *Ambolavaha* du Sud-Ouest, ou encore le *To-Laza* pour les *Betsimisaraka*. Les réjouissances commencent la veille: des danses et des chants animent la soirée, les hommes boivent de l'alcool et personne ne dort! Dès l'aube, les plus forts des hommes vont à la source puiser du *Ranomahery* (de l'eau sacrée), utilisée pour laver le matériel et la plaie de l'enfant, tandis que ce dernier est isolé dans le *Tranolahy*, une pièce interdite aux femmes. Une fois le prépuce enlevé, l'assistance félicite l'enfant: «Aza ela fery, Samy vita, Lahy ialahy».

Hasoavana : Be a man

"Lahy ialahy, lahy ialahy!" (Congratulations, you have become a man!)

The *Didimpoitra* or *Hasoavana* is the circumcision ritual for boys. It symbolises both power and fertility. It is through this ceremony that the family and especially the society accept that the child is a young man. Performed in the winter season, between the months of May and September, circumcision is both a family and cultural celebration. It is celebrated in almost all the regions of Madagascar, but is different in regional practices such as Sambatra for the south-east region of *Antambahoaka* celebrates it every seven years, *Savatse* for the *Ambolavaha* of the south-west, or the *To-Laza* for the *Betsimisaraka*. The celebrations begin the day before: dances and songs enliven the evening, men drink alcohol and nobody sleeps. At dawn, the strongest of the men go to the spring to draw *Ranomahery* (sacred water), used to wash the material and the wound of the child, while the latter is isolated in the *Tranolahy*, a room forbidden to women. Once the foreskin is removed, the audience congratulates him: "Aza ela fery, Samy vita, Lahy ialahy".



06

Fandroana : Le bain royal

À l'époque royale, le *Fandroana* ou bain royal, était considéré comme un jour de festivité. Jour marqué par le début de la moisson où la nouvelle lune apparaît entre le 21 Mars et le 21 Avril: le mois d'*Alahamady*. Ce dernier est considéré comme le meilleur mois puisque toutes les personnes nées sous ce signe sont censées gouverner le royaume en *Imerina*.

À notre époque, on continue de célébrer l'*Alahamadibe* ou Nouvel an *merina*, pour commémorer l'anniversaire du Roi Ralambo. Cette fête est marquée par des manifestations culturelles, des danses traditionnelles, des expositions qui mettent en avant la culture du royaume *merina* central (Région Analamanga et ses environs).

Fandroana : The royal bath

In the royal era, the *Fandroana* or royal bath, was considered a day of festivity. This day is marked by the beginning of the harvest when the new moon appears between 21st March and 21st April: the month of *Alahamady*. This is considered the best month since all the people born under this sign are supposed to rule the kingdom in *Imerina*.

In our time, Madagascar continues to celebrate the *Alahamadibe* or Merina New Year, to commemorate the birthday of King Ralambo. This festival is marked by cultural events, traditional dances, exhibitions that highlight the culture of the central *Merina* kingdom (Analamanga Region and its surroundings).

© : Andriamparany Mickael

07

Fitokanan-Trano : Home sweet home

Il s'agit de l'inauguration d'un nouveau foyer où la famille et les amis proches sont invités. Le *Fitokanan-trano* est pratiqué dans tout Madagascar. Un prêtre ou un pasteur ou un Chef traditionnel ouvre la cérémonie durant laquelle les propriétaires de la nouvelle maison reçoivent la bénédiction. Non seulement organiser une fête est une façon d'exprimer sa gratitude envers le créateur, mais c'est aussi l'occasion de partager sa joie à l'assistance. Après un court culte, un repas commun est au programme. En retour, ils offrent aux nouveaux propriétaires le *Tso-drano* qui, de nos jours, prend une forme pécuniaire (glissée dans des enveloppes). L'ambiance festive continue et peut durer jusqu'à la tombée de la nuit.

Fitokanan-Trano : Home sweet home

It is the inauguration of a new home where family and close friends are invited. *Fitokanan-trano* is practised all over Madagascar. A priest or a pastor or a traditional chief opens the ceremony during which the owners of the new house receive the blessing. Not only is holding a celebration a way to express gratitude to the creator, but it is also an opportunity to share joy with guests. After a short service, a common meal is planned. In return, they offer the new owners the *Tso-drano*, which nowadays takes a monetary form (slipped into envelopes). The festive atmosphere continues and can last until nightfall.

08

**Festival des Baleines:
Fêter les Baleines**

Le rendez-vous annuel des passionnés des baleines est sans doute le Festival des baleines à Sainte-Marie. Non seulement cet événement est l'occasion d'observer les cétacés, mais encore de découvrir la culture malgache. Le Festival se tient en général entre les mois de Juillet et de Septembre, période où les baleines à bosse viennent s'accoupler dans cette zone. Concerts et animations sont au rendez-vous durant les quatre jours du Festival, et les activités ne manquent pas: trails, randonnées, courses de pirogues et concours d'artisanat.

© : Mianoka ANDRIAMANDROSO

**Whale Festival : Celebrating whales**

The annual meeting of whale lovers is the Whale Festival in Sainte-Marie. Not only is this event an opportunity to observe cetaceans, but also to discover the Malagasy culture. The festival is usually held between July and September, when humpback whales come to mate in this area. Concerts and animations are scheduled during the four days of the Festival, and there is no lack of activities: trails, hikes, dugout races and craft competitions.

09

**Fête de la Musique:
Une fête universelle**

Parfois appelée Journée Mondiale de la Musique, la fête de la musique est conventionnellement fêtée tous les 21 Juin. Elle est née en France en 1972. À Madagascar, elle rassemble de plus en plus de public chaque année. Ce sont les entités culturelles nationales ou internationales qui organisent les événements liés à sa célébration. Même si uniquement les grandes villes sont concernées, cette fête commence à être ancrée dans le monde culturel malgache et la célébration est festive et colorée. L'organisation d'un carnaval a marqué la toute dernière édition de la Fête de la musique à Madagascar, durant laquelle des milliers de personnes ont envahi les rues de la capitale en grande fanfare. Des spectacles d'artistes de renom sont également offerts au public durant les quelques jours de célébration.

**Fête de la Musique :
A universal celebration**

Sometimes called World Music Day, the music festival is conventionally celebrated every 21st June. It was born in France in 1972. In Madagascar, it gathers more and more attendance, each year. It is the national or international cultural entities that organise the events related to its celebration. Even if only the big cities are concerned, this festival is starting to be anchored in the Malagasy cultural world and the celebration is joyful and colourful. The organisation of a carnival marked the latest edition of the Music Festival in Madagascar, during which thousands of people invaded the streets of the capital with great fanfare. Performances by renowned artists are also available to the public during the few days of celebration.



10

Fête Nationale

La date du 26 Juin est devenue une *Asaramanitra* (période agréable) depuis 1960, année qui marque le retour de l'indépendance de Madagascar. Le peuple, dans les Régions comme dans la capitale, se réjouit. Les festivités durent en général une semaine. La population en effervescence, décore les rues aux couleurs nationales: rouge, vert et blanc.

Indissociables de la fête de l'indépendance : la soirée des feux d'artifice et des lanternes qui a lieu la veille, suivie de la parade militaire et de manifestations culturelles le jour J. Le lampion traditionnel ou *Arendrina* est synonyme de la flamme patriotique qui brille. Il rassemble les compatriotes et chasse les mauvais esprits. Le père de l'indépendance, le Président Philibert Tsiranana a proclamé l'indépendance de Madagascar sur le *Vatomasina* ou: pierre sacrée de Mahamasina, le 26 Juin 1960 où le tout premier défilé militaire pour les soldats de l'armée malgache fut organisé. La tradition a été préservée jusqu'à aujourd'hui, ainsi que dans les autres villes du pays. Enfin, et non des moindres, les jeux traditionnels, danses et musiques traditionnelles sont à l'honneur durant toutes les festivités.

Dans chaque foyer on célèbre la fête nationale par des festins et d'autant plus que la fête tombe en pleine période de *Fararano* ou moisson. Le *Hanimpitoloha* (plat pour sept têtes) reste le repas de réjouissance par excellence.

National Day

The date of 26th June has become an *Asaramanitra* (pleasant period) since 1960, the year that marks the return of Madagascar's independence. The people, in the regions as well as in the capital rejoice. The festivities usually last a week. The population in celebration, decorates the streets with the national colours: red, green and white.

Indissociable of the Independence Day, there is an evening of fireworks and lanterns, which takes place the day before, followed by the military parade and cultural events on the D-day. The traditional lantern or *Arendrina* is synonymous with the patriotic flame that shines. It gathers the compatriots and chases away the evil spirits. The father of independence, President Philibert Tsiranana proclaimed the independence of Madagascar on the *Vatomasina* or sacred stone of Mahamasina, on 26th June, 1960 where the very first military parade for the soldiers of the Malagasy army was organised. The tradition has been preserved until today, as well as in other cities of the country. Last but not least, traditional games, dances and music take place during all festivities.

In every home, the national holiday is celebrated with feasts and even more so when the holiday falls in the middle of the *Fararano* or harvest period. The *Hanimpitoloha* (dish for seven heads) remains the meal of rejoicing *par excellence*.

"Chaque destination a droit à sa pause
Segafredo"



Distribué par :

EQUIP'PRO
Equipements Professionnels MoReCa



E-Mail : commercial@smie.mg



Contact : (+261) 32.07.179.55



Ambohitsara

L'essence **DU CALME**

Vivre au rythme des villageois d'Ambohitsara, c'est retrouver la nature. Le village, entouré de riches plantations, possède un calme intérieur, avec son mode de vie d'une époque révolue. Il possède également une mystérieuse statue, considérée comme sacrée et énigmatique.

Scents **OF CALM**

Living to the rhythm of the villagers of Ambohitsara means getting back to nature. The village, surrounded by rich plantations, has an inner calm, with its way of life from a bygone age. It also has a mysterious statue, which is considered sacred and as well as an enigma.

Ambohitsara est situé dans un cadre unique, sur une colline entourée d'eau sur ses trois côtés, (l'Océan Indien à l'est, le fleuve Fanantara au nord et le canal des Pangalanes à l'ouest). Ses habitants ont la chance de travailler une terre très productive et vivent ainsi de la culture du riz et de la plantation d'arbres fruitiers, de caféiers, de vanilliers et de girofliers. Les senteurs vous transportent et le spectacle de ces plantations qui s'exposent à perte de vue est magnifique.

Le village est connu pour abriter le « vatolambo » ou « pierre-sanglier » qui est, comme son nom l'indique, une statue de pierre en forme de sanglier. Mais les idées divergent autour de son origine. Certains disent que la pierre a été rapportée par les indiens venus du Mangalore au début du XIIe siècle. Une autre version attribue son apparition aux temps des immigrations arabes (fin du premier millénaire). Dans tous les cas, la « pierre-sanglier » attire l'attention pour tous ses mystères... Etant sacrée pour les habitants d'Ambohitsara, la statue est préservée dans un enclos en bois dont le portail est cadenassé.

Ambohitsara lies in a unique environment, on a hill surrounded on three sides by water (the Indian Ocean to the east, the river Fanantara to the north and the Pangalanes canal to the west). The inhabitants are lucky that the earth here is very rich and they live on their production of rice, fruit, vanilla and cloves. The plantations stretch to the horizon and the scents wafting from them are amazing.

The village is known for its 'vatolambo' or 'boar stone', which, as the name suggests, is a stone statue in the form of a boar. There are various explanations for its origin. Some say that the stone was brought here by Indians who came from Mangalore at the start of the 12th century. Another story is that it arrived with the Arab immigrants (end of the first millennium). In any case, the 'boar stone' is a source of mystery for everyone. The statue, considered as sacred by the inhabitants of Ambohitsara, is protected by a wooden enclosure, with a gate that is kept padlocked.

La « pierre-sanglier » attire l'attention pour tous ses mystères

The 'boar stone' is a source of mystery for everyone



ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

www.ballou.mg
Andraharo 23 223 33



balloupro®

MOBILIER & MATERIEL PROFESSIONNEL



Madagascar est à couper le souffle. Des vues incroyables aux paysages spectaculaires en passant par les îles paradisiaques, c'est un pays qui ne manque jamais d'impressionner. C'est aussi là que les sports d'action et d'aventure populaires, comme ces sept magnifiques, vous couperont le souffle. Parfois au sens propre.

Madagascar is breathtaking. From incredible views to spectacular landscapes to paradise islands, it's a country that never fails to impress. It is also where popular action adventure sports like these magnificent seven, will take your breath away. Sometimes literally.

Testez Vos Limites

**LES 7
MAGNIFIQUES**

Test your Limits

**THE
MAGNIFICENT 7**



ESCALADER TSARANORO

Point de départ pour l'ascension du Pic Bobby, la vallée de Tsaranoro est située à proximité du parc national Andringitra, au sud de Fianarantsoa. C'est la falaise Tsaranoro qui lui a donné son nom. Avant d'arriver sur un plateau, il vous faudra parcourir un sentier caractérisé par des steppes. Avec un matériel approprié, vous aurez la possibilité d'escalader cette montagne de 850m d'altitude et d'accéder à une vue panoramique exceptionnelle. Pour ceux qui préfèrent le harnais, la varappe et l'escalade ils iront aux Tsingy de Bemaraha, au nord-ouest et à Nosy Hara au nord.

CLIMBING IN TSARANORO

Tsaranoro, the starting point for climbing the Pic Bobby, is located near the Andringitra National Park, south of Fianarantsoa. The cliff called Tsaranoro also gave its name to the valley. To reach a plateau, you'll need to hike along a track characterised by a series of steppes. Using the appropriate equipment, you can climb the 850m mountain, to take in the breathtaking view. For those of you who would rather wear a harness than a bikini, there are other sites for mountaineering and rock-climbing, such as the Tsingy of Bemaraha to the north-west and Nosy Hara in the north of Madagascar



© : ONTM



VTT À ISALO

Faire du vélo est adéquat pour le corps. En effet cette activité mobilise un bon nombre de muscles, et ce, tout en douceur. Au parc national d'Isalo, qui se trouve dans la commune de Ranohira, sur la RN 7, vous aurez la possibilité de découvrir à vélo son riche écosystème. Vététistes amateurs ou chevronnés, deux types de circuits en VTT sont proposés : un parcours de 60km au départ d'Ilakaka (le grand circuit) et un parcours moyen de 30km depuis Ankorombe. Ces circuits se situant à une altitude de 1000m peuvent se faire au choix en une demi-journée, une ou deux journées. Si vous optez pour cette dernière solution, vous devrez camper. D'une superficie de 81540ha, la visite de ce parc national permet de découvrir des espèces d'amphibiens, de reptiles et d'oiseaux. Profitez de votre balade en vélo pour contempler les paysages hors du commun, caractérisés par des canyons et des rochers. Possibilité d'une location libre, sans guide, pour des balades en dehors ou autour du parc.

MOUNTAIN BIKING IN ISALO

Take a ride through the Isalo National Park to discover its very rich ecosystem. The park is located in the district of Ranohira on the RN7 main road. Whether you are an amateur or an experienced rider, there are two types of trail in the Isalo National Park: a 60km one starting from Ilakaka (the big circuit) and the 30km route from Ankorombe. These trails, at an altitude of 1,000m, can be completed in half a day, or longer if you decide to camp. In this National Park, with its area of 81,540 hectares, you can see a variety of amphibians, reptiles and birds. During your bike ride enjoy the extraordinary landscapes, characterised by canyons and huge boulders. It is also possible to rent bikes for 'free riding' outside or around the National Park.



QUAD ET SSV À ANJOZOROBE

Le buggy se rapproche du kart et permet une conduite facile et aisée tandis que le quad offre une stabilité et davantage d'accélération. Dans le circuit Antananarivo-Anjozorobe, les passionnés de tout-terrain parcourront une route bitumée suivie d'une piste de latérite rouge, puis passeront dans un corridor forestier abritant lémuriens, reptiles, oiseaux et végétaux. Il existe d'autres circuits comme Mantasoa, Mananjary ou encore Toamasina.

QUAD-BIKING AND SSV IN ANJOZOROBE

A buggy is similar to a kart and gives a smooth easy ride, while the quad provides greater stability and acceleration. On the Antananarivo-Anjozorobe circuit, off-road lovers can drive along an asphalt road before arriving at a red laterite road, to finish along a forest trail where there are lemurs, reptiles, birds and extraordinary flora. Anjozorobe isn't the only trail of this type: there are others in Mantasoa, Mananjary and Toamasina.

© : ONTM

TREKKING AU CAP MASOALA

Les circuits les plus connus pour se fondre totalement avec la nature sauvage sont ceux qui traversent le Cap Masoala en reliant le lac Alaotra à la côte est, celui de Mandraka ou encore les labyrinthes du Makay dans le sud. Il existe également d'autres circuits plus difficiles et plus hauts avec de beaux panoramas comme ceux menant vers le pic Bobby dans le parc national d'Andringitra ou celui du Marojejy. Les parcs nationaux et les aires protégées détiennent aussi des circuits de trekking permettant la découverte des exceptionnelles d'espèces faunistiques et floristiques malgaches.

TREKKING ON THE MASOALA CAPE

The most renowned tracks for close contact with nature are those linking the Alaotra Lake on the west coast, going through the Masoala Cape, the Mandraka track or the Makay labyrinths in the south. There are other higher and more difficult trails through beautiful scenery, such as the one leading to the Pic Bobby in the Andringitra National Park or the Marojejy trail. Other national parks and protected areas also have trekking circuits along which you can see exceptional Malagasy fauna and flora.





© : John Stapels

PARAPENTE AU-DESSUS D'AMPEFY

Parmi les activités aériennes, le parapente constitue un sport par excellence pour découvrir l'île rouge et son exotisme. Il a été introduit à Madagascar par les Français et les Réunionnais et attire de plus en plus d'adeptes. Ce sport dépend grandement du climat et des conditions atmosphériques : la période idéale pour en faire se situe entre avril et novembre. Les meilleurs sites de parapente à Madagascar sont situés à Ampefy, à Antsirabe et à Ambositra pour les Hautes Terres. Trois autres sites sont situés dans le sud : Andringitra, Isalo et Saint Augustin. Ils offrent des vols de plaine, de montagne, de bord de mer, ainsi que, bien sûr, des paysages spectaculaires. Cette activité est sous la direction de la fédération malgache de vol libre. Grâce aux établissements de monitoring mis en place pour ce sport, les amateurs comme les professionnels peuvent le pratiquer en toute sécurité.

PARAGLIDING OVER AMPEFY

Among the aerial activities, paragliding is the ideal sport to discover Madagascar from a bird's eye view. This activity, originally brought to the island by adventurous tourists from France and Reunion Island, now attracts more and more amateurs each year. It is a sport that is very dependent on the climate, the optimum weather conditions being between April and November. In Madagascar, the best sites for paragliding are located in Ampefy, Antsirabe and Ambositra on the high plateaus. There are three other sites in the south: Andringitra, Isalo and Saint Augustin. These sites give access to gliding spots over plains, mountains, coastal environments and other spectacular landscapes. This activity is regulated by 'La Fédération Malgache de Vol Libre' (the Malagasy Free Flight Federation).



© : John Stapels

KAYAK DE MER DANS LA BAIE DE DIEGO

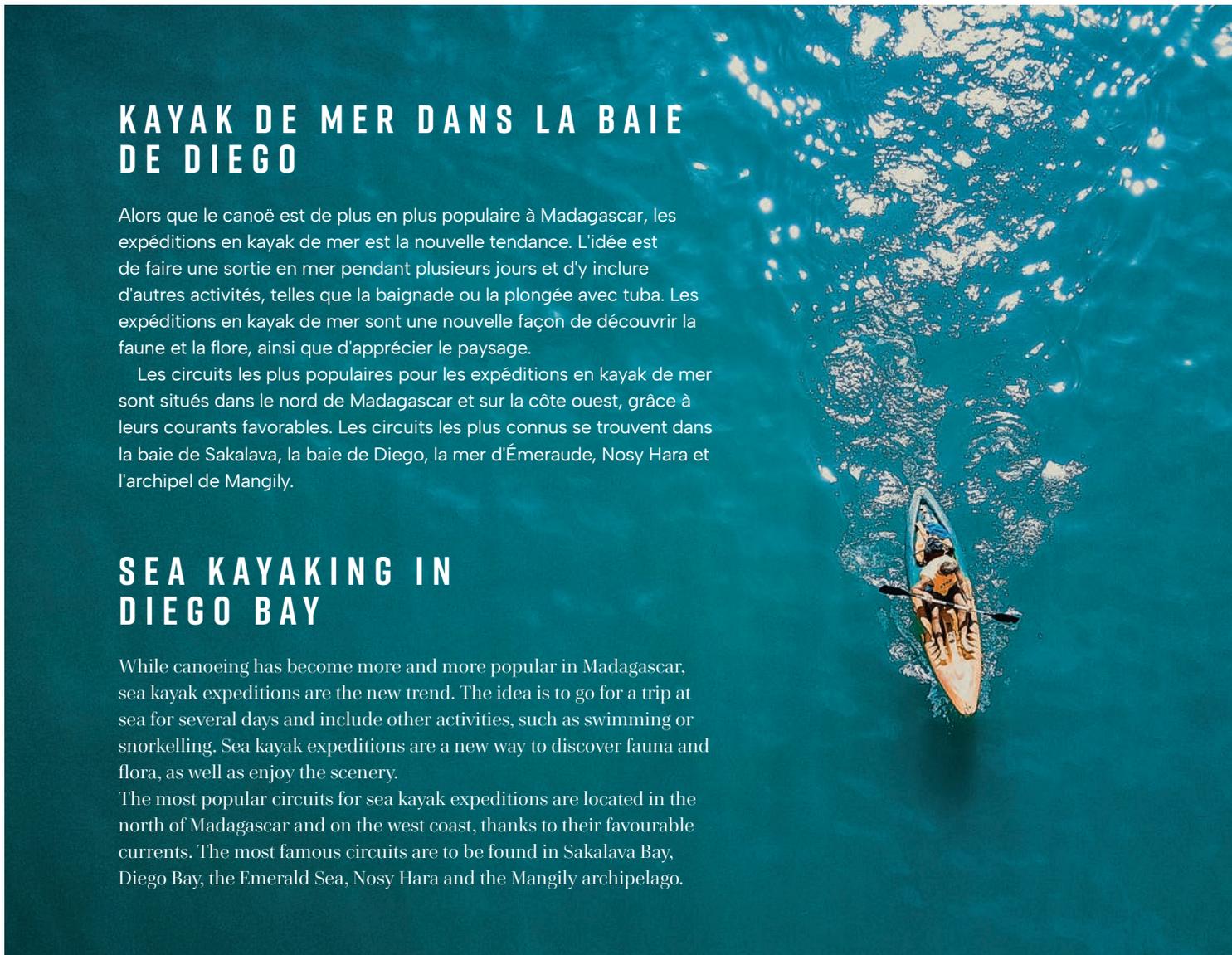
Alors que le canoë est de plus en plus populaire à Madagascar, les expéditions en kayak de mer est la nouvelle tendance. L'idée est de faire une sortie en mer pendant plusieurs jours et d'y inclure d'autres activités, telles que la baignade ou la plongée avec tuba. Les expéditions en kayak de mer sont une nouvelle façon de découvrir la faune et la flore, ainsi que d'apprécier le paysage.

Les circuits les plus populaires pour les expéditions en kayak de mer sont situés dans le nord de Madagascar et sur la côte ouest, grâce à leurs courants favorables. Les circuits les plus connus se trouvent dans la baie de Sakalava, la baie de Diego, la mer d'Émeraude, Nosy Hara et l'archipel de Mangily.

SEA KAYAKING IN DIEGO BAY

While canoeing has become more and more popular in Madagascar, sea kayak expeditions are the new trend. The idea is to go for a trip at sea for several days and include other activities, such as swimming or snorkelling. Sea kayak expeditions are a new way to discover fauna and flora, as well as enjoy the scenery.

The most popular circuits for sea kayak expeditions are located in the north of Madagascar and on the west coast, thanks to their favourable currents. The most famous circuits are to be found in Sakalava Bay, Diego Bay, the Emerald Sea, Nosy Hara and the Mangily archipelago.



KITESURFING DANS LA BAIE DE SAKALAVA

Le kitesurf est de plus en plus populaire à Madagascar où les plages de sable, l'eau chaude et les récifs qui offrent des vagues et des lagons abrités créent des conditions idéales. De plus, et c'est le plus important, il y a des alizés constants qui soufflent d'avril à novembre avec des pointes entre juin et septembre. La baie de Sakalava, au nord, est devenue un spot populaire avec des centres de kitesurf et des hôtels-boutiques éparpillés le long de la plage de 2 km où le lagon est un endroit parfait pour les débutants et où les vagues sur le récif sont un défi pour les kitesurfeurs avancés. Il existe également des safaris de kitesurf en bateau de Ramena à la spectaculaire mer d'Émeraude où se trouve un lodge de kitesurf à Babaomby. Un autre spot se trouve au sud-ouest, sur la côte, à partir des populaires surf breaks près d'Ifaty, où les vents soufflent en travers du rivage et où l'eau est plate pour le kitesurf à l'intérieur du récif qui s'étend parallèlement aux interminables plages de sable blanc.

KITESURFING IN SAKALAVA BAY

Kitesurfing is increasing in popularity in Madagascar where sandy beaches, warm water and reef breaks that provide waves and sheltered lagoons create ideal conditions. Also, most importantly, there are constant trade winds that blow from April to November with peak times between June and September. Sakalava Bay in the north has become a popular spot with kitesurf centres and boutique hotels scattered along the 2km beach where the lagoon is a perfect location for beginners and the waves on the reef are challenging for advanced kites. There are also kitesurf safaris by boat from Ramena to the spectacular Emerald Sea where there is a kitesurf lodge at Babaomby. Another spot is in the south-west up the coast from the popular surf breaks near Ifaty where the winds blow cross-shore and the water is flat for kitesurfing inside the reef that runs parallel to the endless white sandy beaches.



© : ROYAL SAKALAVA



© : ROYAL SAKALAVA

ROYAL ENFIELD

READY.
SET.

SCRAM



SCRAM 411

SCANNEZ-MAI



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

CTmotors

020 23 320 52 / 020 23 616 46

Andraharo, Antananarivo, Madagascar

www.ctmotors.mg

ctmotors@ctmotors.mg



Un Cadeau De Madagascar

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

A Gift From Madagascar

On the occasion of any celebrations, choose a handmade gift that reflects the know-how of Malagasy craftsmen and artists. Whatever their material, these items will make beautiful refined and authentic presents.





1. Motifs de Mada

À la recherche d'une idée de cadeau? Optez pour une boîte à bijoux en bois précieux. Un véritable chef-d'œuvre: son couvercle est orné de divers motifs retraçant le quotidien *Betsileo (fiainan-tantsaha)*, son socle est verni et son intérieur parfaitement rembourré. Pratique, elle est équipée d'une ouverture secrète pour une sécurité optimale de vos bijoux. Cette boîte en palissandre est facilement transportable car ses dimensions dépassent rarement les 22 x 15 x 7 cm.

Mada Motifs

Looking for a gift idea? Opt for a jewellery box made of precious wood. A real masterpiece, its lid is decorated with various motifs recalling the Betsileo daily life (*fiainan-tantsaha*), its base is varnished and its interior perfectly padded. Practical, it is equipped with a secret opening for optimal security of your jewellery. This rosewood box is easily transportable because its dimensions rarely exceed 22 x 15 x 7 cm.



2. Elégance en Ébène

Élégantes et authentiques, ces boucles d'oreilles vont parfaitement avec toutes les tenues. Réalisées dans un atelier à Morondava, vous ne passerez pas inaperçue avec ces jolies petites créoles en bois d'ébène aux couleurs du Sud-Ouest sont un cadeau attentionné reflétant les créations de bijoux artistiques de Madagascar.

Ebony Elegance

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

3. Œuvre d'art

Chef-d'œuvre rare créé par un jeune artiste peintre et pyrograveur, cet article est tout simplement séduisant et merveilleux. Une œuvre qui nous raconte des histoires et où l'artiste partage avec nous son vécu et toutes ses émotions. Son style, à base de pointillés, de hachures et de pierre noire, est fait de mouvement et de transformation et les couleurs qui s'y ajoutent parfois sont un plus.

Work of Art

A rare masterpiece created by a young painter and pyrograver, this is a great gift from Madagascar; a work that tells us stories and where the artist shares with us his experience and all his emotions. His style, based on dotted lines, hatching and black stone, is made of movement and transformation sometimes with the extra attraction of added colours.





4.

Parés de corne

Les bracelets en corne de zébu sont doux à porter. Le zébu étant l'emblème de la Grande île, porter ces bijoux, c'est porter haut la culture locale tout en valorisant le travail des artisans créateurs. Un large choix est offert, tant au niveau du design que des couleurs. Leurs nuances naturelles de blanc et de noir sont inimitables, et les différentes teintes qui y sont ajoutées les rendent encore plus chatoyantes.

Adorn with Horn

The zebu horn bracelets are perfect arm adornments. The zebu being the emblem of the Big Island, wearing these jewels is to honour the local culture while valuing the work of the creative craftsmen. A wide choice is offered, both in terms of design and colours. Their natural shades of white and black are stunning, with different colours added to make them even more eye-catching.



4.

Personnages Colorés

Réalisées en bois ordinaires, ces statuette figuratives et élégantes égayeront n'importe quelle pièce de votre maison. Ces personnages haut en couleur sont typiquement malgaches et ne manquent pas d'attirer l'attention. Elles sont munies de socles et faciles à transporter. Dimensions: 60cm, 70cm, 1,5m et 2m

Colourful Characters

Made of natural wood, these figurative and elegant statuettes will brighten up any room. Elongated colourful characters are typical Malagasy, guaranteed to attract attention. They have bases and are easy to transport. Dimensions: 60 cm, 70 cm, 1,5 m and 2 m



4.

Cadeau pour Soutenir Gift of Support

Fabriqué à la main à partir de raphia éthique de Madagascar, ce sac présente un design classique avec une touche malgache innovante. De forme rectangulaire, il est fabriqué à partir de fils de raphia certifiés, colorés avec des pigments sans AZO pour protéger votre santé, celle des artisanes qui les fabriquent et celle de notre planète. En choisissant ce produit authentique et durable, vous soutenez l'action de l'entrepreneuriat social Made For A Woman et l'économie locale.

Hand-crafted from ethical raffia sourced in Madagascar, this bag has a classic design with an innovative Malagasy twist. Rectangular in shape, it is made from certified raffia threads, coloured with AZO-free pigments to protect your health, the health of the craftswomen who make them, and our planet. By choosing this authentic and sustainable product, you support the action of the social entrepreneurship Made For A Woman and the local economy.

© : Made For A Woman

© : BOGASY



5.

Un Pas En Avant

Une paire de chaussures en cuir véritable est un must have pour un homme. Ils sont un pas en avant dans le style, un cadeau à vos pieds pour leur confort et leur aisance. Les baskets en cuir apportent une touche de style à une tenue décontractée et se portent en toutes saisons. Fabriqués à Madagascar, ces baskets sont conçues avec le même savoir-faire que toutes les autres créations Bogasy.

Step Up

A pair of genuine leather shoes is a must-have for a man. Made to measure, they are a step up in style, a gift to your feet for their comfort and ease. Leather trainers add a touch of style to a casual outfit and can be worn in all seasons. Made in Madagascar, these trainers are designed with the same craftsmanship as all other Bogasy creations.

6. Stylos stylés

Ces stylos bille en bois, en vanille ou en plume de paon sont fabriqués minutieusement selon un procédé artisanal. Personnalisables et rechargeables, ils sont compatibles avec les cartouches de type « cross ». Cadeau unique et original, chaque stylo est livré avec un coffret en bois précieux. Mécanisme quart tournant -13,5 cm
Atelier KARAKOR

Stylish pens

These wooden, vanilla and peacock pens are meticulously handcrafted. Customisable and refillable, they are compatible with cross-type cartridges. A unique and original gift, each pen comes with a precious wooden box. Quarter-turn mechanism -13.5 cm
KARAKOR workshop



7. La Distinction et L'élégance

Koahy est un mot provenant du sud de Madagascar qui signifie "homme". Accessoires intemporels et à la fois indispensables, ces sacs pour homme, en cuir et raphia traités, sont tissés à la main. Sur la photo, modèle *Henintsoa* de la collection *Mahere* (force): sac à dos en cuir de zébu mixé au croco et raphia trié et traité, tissé à la main. C'est un sac urbain, classe, authentique et pratique à toute occasion. Dimension: 39cm x 29cm x 14cm

Class Distinction

Koahy is a word from southern Madagascar that means 'man'. Timeless and indispensable accessories, these bags for men, made of leather and treated raffia, are hand-woven. Pictured here is the *Henintsoa* model from the *Mahere* collection (strength), a backpack made of zebu mixed with crocodile leather and hand-woven treated raffia. It is an urban bag, classy, authentic and practical for any occasion. Dimension: 39cm x 29cm x 14cm



© : KOAHY

8. Des Joyaux Utile

Inspirée des orchidées emblématiques de Madagascar, la parure *Mahalana* cadeau élégant et souvenir de la Grande Ile. Montée sur de l'argent et ornée de zircon imitation grenat, la parure est composée d'une paire de boucles d'oreilles, d'un collier, d'une bague et d'une broche à cheveux. À l'image du zébu qui est symbole de puissance et de prospérité, le bracelet *Tsifa* crée une image stylée et sophistiquée. Taillé dans de l'argent et incrusté de zirconia verts, ce bijou unisexe a été pensé afin de rendre hommage à ce précieux emblème de la culture malgache. Maison Bema



Jewel Purpose

Inspired by the emblematic orchids of Madagascar, the *Mahalana* set is an elegant gift and memento of the Big Island. Mounted on silver and adorned with imitation garnet zircon, the set is composed of a pair of earrings, a necklace, a ring and a hair pin. Like the zebu which is a symbol of power and prosperity, the *Tsifa* bracelet creates an image of style and sophistication. Cut in silver and inlaid with green zirconia, this unisex jewel has been designed to pay tribute as a precious emblem of Madagascar culture. Maison Bema



9. Un Cadeau Précieux

Une paire de boucles d'oreilles en or blanc comprenant cinq saphirs multicolores de 5,60 carats et 60 diamants est un magnifique cadeau de Morebelli, dont l'éthique de travail est aussi irréprochable que ses bijoux, et qui représente la beauté de Madagascar en tant que source de pierres précieuses et foyer d'un grand savoir-faire.

Gem Of A Gift

A pair of earrings in white gold featuring five multi-coloured sapphires of 5.60 carats and 60 diamonds is a glorious gift from Morebelli, who have a work ethic as flawless as their jewellery, representing the beauty of Madagascar as a source of precious gemstones and home of great craftsmanship.





Nos Appartements
KING SIZE à MINI PRIX



+261 34 20 030 16  grandappart.tana@yahoo.com  reservation@grandappart-tana.com  www.grandappart-tana.com



 Immeuble Le Pousse Pousse, 8 rue général Rabehevitra
ANTANINARENINA
101 ANTANANARIVO - MADAGASCAR



L'origine De La Perle Noire

Regardez par le hublot lorsque vous atterrissez à Antananarivo et vous apercevrez peut-être la source de la perle noire, le précieux caviar de Madagascar, plébiscité par les chefs cuisiniers du monde entier.

En phase d'approche, la piste n'est pas encore en vue, mais dans quelques minutes le commandant de bord de l'A340 sortira les trains d'atterrissage de son appareil pour le poser sans encombre sur le tarmac d'Ivato, l'aéroport d'Antananarivo.

Les passagers assis côté hublot regardent avec nonchalance les paysages défiler à quelques milliers de mètres sous leurs yeux lorsque soudain, au milieu des collines légèrement embrumées plantées de pins et d'eucalyptus, deux alignements parfaits d'une succession de grands cercles blancs à la surface d'une étendue d'eau attirent leur attention. Une vision insolite dans ce décor naturel qui montre que Madagascar possède de fabuleuses ressources.

Sans le savoir, ils viennent de survoler les structures d'élevage géantes de Rova Caviar, Madagascar, sur le lac de Mantasoa, cité lacustre des «perles noires» où vivent des milliers d'esturgeons à l'origine du premier caviar africain.

Perché à 1400 mètres d'altitude, ce lac s'étend sur une surface de plus de 2000 hectares en dominant le village d'Ambatolaona situé quinze kilomètres en aval.

Alimenté uniquement par les eaux de pluie, loin de toute pollution ou d'industrie, il offre ainsi une eau fraîche d'une extrême pureté.

C'est au sein de cet écrin parfaitement vierge qu'a commencé en 2009 la belle histoire du caviar de Madagascar. Rien ne prédestinait La Grande Ile à figurer sur la liste des pays producteurs de caviar-l'esturgeon n'avait jamais fréquenté les lacs du pays-mais des études réalisées par les experts les plus reconnus ont démontré que l'élevage de l'esturgeon y était tout à fait possible.

Une volonté qui s'applique en premier lieu aux trois cents collaborateurs recrutés à 80% parmi la population locale. Pour le village d'Ambatolaona, la création de la ferme piscicole a marqué le départ d'un renouveau économique sans précédent.

Source Of The Black Pearl

Look out of the window as you come into land at Antananarivo and you may spot the source of the black pearl, Madagascar's treasured caviar, acclaimed by master chefs around the world.

On approach, the runway is not yet in sight, but in a few minutes the captain of the A340 will pull out the landing gear of his aircraft to arrive safely on the tarmac of Ivato, the airport of Antananarivo.

The passengers seated on the window side are nonchalantly watching the landscapes pass by a few thousand metres in front of their eyes when suddenly, in the middle of the slightly misty hills planted with pines and eucalyptus, two perfect alignments of a succession of large white circles on the surface of an expanse of water attract their attention. This unusual vision in this natural setting reveals one of Madagascar's most amazing resources.

Without knowing it, they have just flown over the giant breeding structures of Rova Caviar, Madagascar, on the lake of Mantasoa, the floating city of the 'black pearls' where thousands of sturgeons live at the origin of the first African caviar.

Perched at 1400 metres of altitude, this lake extends on a surface of more than 2000 hectares while dominating the village of Ambatolaona located 15km downstream.

Supplied only by rainwater, far from any pollution or industry, it offers fresh water of extreme purity.

It is in this perfectly virgin setting that the beautiful story of Madagascar caviar began in 2009. Nothing predestined the Big Island to be on the list of caviar producing countries - sturgeon had never been found in the country's lakes - but studies carried out by the most renowned experts have shown that sturgeon breeding is entirely possible.

This commitment applies primarily to the 300 employees, 80 percent of whom are recruited from the local population. For the village of Ambatolaona, the creation of the fish farm marked the beginning of an unprecedented economic revival.

J'ai été vraiment impressionné par sa finesse. J'ai aussi ressenti une grande fierté en tant que Malgache de pouvoir trouver ce produit dans mon pays

Produit de luxe par définition, Rova Caviar Madagascar permet ainsi à de nombreuses familles de mieux vivre.

Le respect, c'est aussi celui de l'animal, avec le parti pris d'élever et de prendre soin des espèces pures d'esturgeons en veillant à ne jamais élever d'espèces hybrides afin de garantir le goût originel du caviar associé à la race du poisson tout en pérennisant des espèces en voie de disparition. Par ailleurs, l'esturgeon étant particulièrement sensible au stress, son bien-être est fondamental, garantissant ainsi l'excellence du caviar récolté: c'est dans cet esprit que toute la ferme piscicole labellisée éco-responsable (certifiée AFAQ ISO 14001) a été pensée et conçue.

Pour Rova Caviar Madagascar, il était fondamental de réserver la première production de caviar Africain effectuée en 2017 aux restaurateurs et consommateurs malgaches; le succès a été immédiat: «*J'ai été vraiment impressionné par sa finesse. J'ai aussi ressenti une grande fierté en tant que Malgache de pouvoir trouver ce produit dans mon pays, en général les meilleurs produits de Madagascar sont exportés à 100 %. Aujourd'hui dans mon restaurant, je crée de nombreuses recettes autour de notre caviar et cela me va bien puisque je le trouve sur le marché local!*» témoigne Lalaina Ravelomanana le chef du restaurant gastronomique Le Marais Restaurant à Antananarivo.

Après avoir conquis les plus Grands Chefs étoilés du monde lors des éditions 2019 et 2021 du SIRHA, le caviar de Madagascar continue à faire parler de lui. Les Chefs étoilés michelin tels que Boris Campanella du Crillon, Aurélien Largeau du Palais de Biarritz, Irwin Durand du Chiberta by Guy Savoie ou encore Mathieu Pérou du Manoir de la Régate sont tombés sous le charme de la Grande Île lors de leur voyage à la découverte du terroir malgache. Ainsi, c'est avec naturel qu'ils subliment les grains noirs de jais au sein de leur établissement aux quatre coins de la France.

En étroite collaboration avec les plus grandes Maisons de spiritueux, Rova Caviar offre des expériences de dégustation aux accords rares et délicieux. Le champagne Amour de Deutz, la Vodka Béluga, le Cognac Louis XIII ou encore le Saké 39 Dassai s'accordent parfaitement avec les perles onctueuses Rova à travers des coffrets aux larges palettes aromatiques. Cette année, le tant attendu caviar Oscietre a fait son apparition.

Grâce au soin minutieux porté à sa production, la pureté de son terroir ainsi que ses partenariats d'exception, la Maison Rova Caviar prouve que le Made in Madagascar a sa place dans les sphères les plus prestigieuses du monde.

A luxury product by definition, Rova Caviar Madagascar gives many families a better life.

Respect also means respect for the fish, with the decision to raise and care for pure species of sturgeon, taking care never to introduce hybrid species in order to guarantee the original taste of the caviar associated with the breed of the fish, while perpetuating endangered species. Moreover, as the sturgeon is particularly sensitive to stress, its well-being is fundamental, thus guaranteeing the excellence of the caviar harvested; it is in this spirit that the entire fish farm with the eco-responsible label (AFAQ ISO 14001 certified) has been thought out and designed.

For Rova Caviar Madagascar, it was fundamental to reserve the first production of African caviar made in 2017 for Malagasy restaurateurs and consumers. The success was immediate: "*I was really impressed by its finesse. I also, felt a great pride as a Malagasy to be able to find this product in my country. Usually the best products from Madagascar are exported 100 percent. Today, in my restaurant, I create many recipes around our caviar and that suits me well because I find it in the local market,*" says Lalaina Ravelomanana, the chef of the gastronomic venue, Le Marais Restaurant in Antananarivo.

After conquering the world's greatest Michelin-starred chefs during the 2019 and 2021 editions of SIRHA, Madagascar caviar continues to be the talk of the town. Michelin-starred chefs such as Boris Campanella of Crillon, Aurélien Largeau of Palais de Biarritz, Irwin Durand of Chiberta by Guy Savoie and Mathieu Pérou of Manoir de la Régate fell under the spell of the Big Island during their trip to discover the Malagasy terroir. Thus, it is they have happily introduced the jet black grains within their establishments across France.

In close collaboration with the major luxury wine and spirits brands, Rova Caviar offers tasting experiences with rare and delicious combinations. Amour de Deutz Champagne, Beluga Vodka, Louis XIII Cognac and Dassai Sake 39 are all perfectly paired with Rova's smooth pearls in a wide range of aromatic boxes. This year, the long awaited Oscietre caviar has made its appearance.

Thanks to the meticulous care given to its production, the purity of its terroir as well as its exceptional partnerships, Rova Caviar proves that Made in Madagascar has its place in the most prestigious spheres of the world.

I was really impressed by its finesse. I also, felt a great pride as a Malagasy to be able to find this product in my country

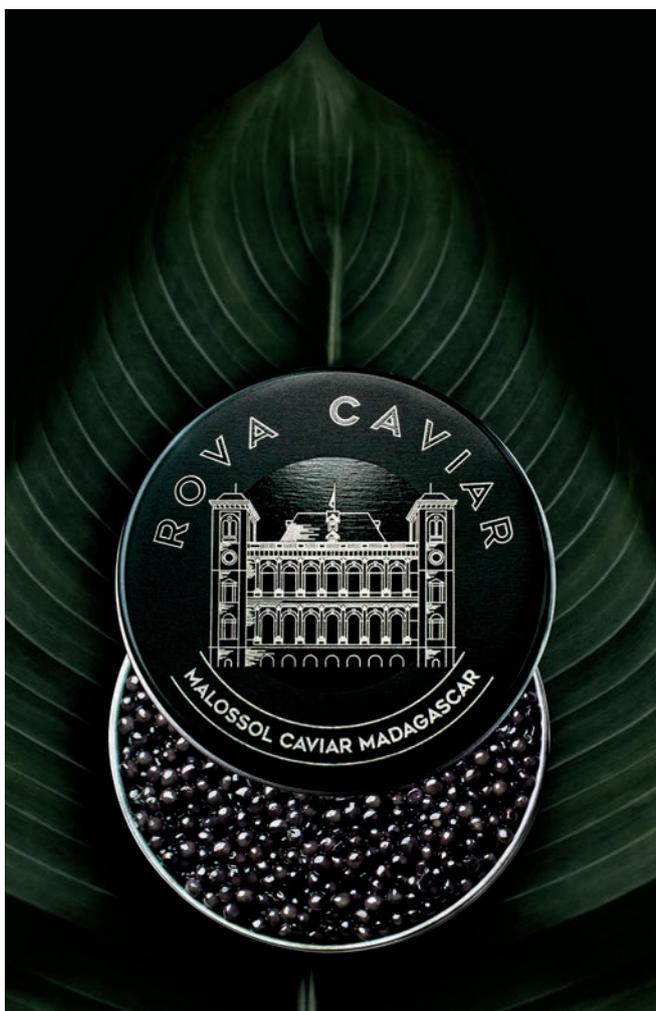


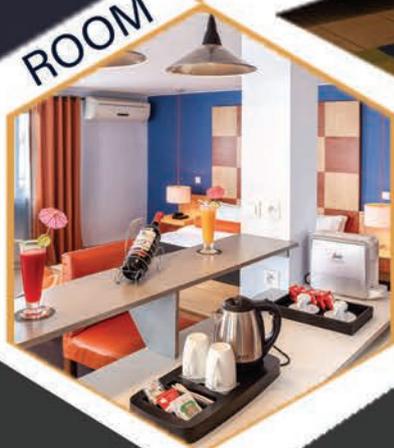
La gauche:
Perché à 1400 mètres d'altitude, le lac de Mantasoa est un site naturellement préservé où les 6 races esturgeons sont élevés dans une trentaine de structures prévues à cet effet.

Left:
Perched at an altitude of 1400 metres, the lake of Mantasoa is a naturally preserved site where the six races of sturgeon are raised in around 30 structures provided for this purpose

Dessous:
Marais Restaurant Antananarivo – Le Chef Lalaina présentant le Rova Caviar de Madagascar à travers une recette signature

Below:
Marais Restaurant Antananarivo – Chef Lalaina introducing the Rova Caviar of Madagascar through a signature recipe





LE GRAND MELLIS
★★★★
HOTEL & SPA



WE
OFFER:



- BUFFET BREAKFAST
- WIFI CONNEXION
- FREE ACCESS TO THE SPA AND THE GYM



3, Rue Indira Gandhi -
Tsaralalana - 101 Antananatovo
Madagascar



+261 20 22 234 25
+261 33 15 234 25



infos@hotel-mellis.com



www.hotel-mellis.com

À propos de
Madagascar
AIRLINES





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 tous les agences et représentations Air Madagascar sans distinction de localisation.

ANTANANARIVO

Analakely:

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

Après-Vente:

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

Call Center:

Pour les vols sur le réseau intérieur: +261 (0)20 23 444 44
Pour les vols sur les réseaux internationaux: +261 (0)20 22 510 00

La City Ivandry:

034 02 222 19
CITYSS@madagascarairlines.com

MyCapricorne:

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

IVATO

Agence Ivato:

034 02 222 15
IVTSSSS@madagascarairlines.com

Litiges Bagages:

034 49 222 01
TNRLL@madagascarairlines.com

FRET (export):

032 07 222 18
FRET IVTSS@madagascarairlines.com

Welcome Service:

034 49 222 03
Welcome.Service@madagascarairlines.com

REPRESENTATONS A MADAGASCAR

Antalaha:

034 11 222 12
anmss@madagascarairlines.com

Mahajanga:

034 14 222 06
mjnss@madagascarairlines.com

Nosy Be:

038 07 222 09 nosss@
madagascarairlines.com

Tolagnaro:

034 11 222 08
ftuss@madagascarairlines.com

Sambava:

034 11 222 14
svbss@madagascarairlines.com

Antsiranana:

034 11 222 04
diess@madagascarairlines.com

Morondava:

038 07 222 14
moqss@madagascarairlines.com

Toamasina:

034 11 222 25
tmmss@madagascarairlines.com

Toliara:

034 11 222 01
tless@madagascarairlines.com

Sainte Marie:

038 07 222 08
smsss@madagascarairlines.com





CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél: 01 42 66 00 00
Heures d'ouverture
Du Lundi au Dimanche:
De 07h00 à 22h00 (Heure de Madagascar-UTC+3)

AGENCE PARIS

Adresse : 32, Rue de Richelieu – 75001 PARIS
Tel : 00 33 1 42 66 00 00

Emails: agenceparis@madagascarairlines.com
cdgkk@madagascarairlines.com

Horaires : 10h00 à 13h00 – du Lundi au Vendredi
14h00 à 17h00

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01
Heures d'ouverture
Du Lundi au Dimanche :
De 07h00 à 22h00 (Heure de Madagascar-UTC+3)

AGENCE MARSEILLE

Adresse : 176, Cours Lieutaud 13006, Marseille
Tel : 00 33 1 42 66 00 00

Email: agencemarseille@madagascarairlines.com
mrskk@madagascarairlines.com

Horaires : 10h00 à 13h00 – du Lundi au Vendredi
14h00 à 17h00

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse : 74, Av Roland Garros –97438 STE MARIE
Emails : Agencelareunion@madagascarairlines.com
Aéroport : runkk@madagascarairlines.com
Tel : 00 262 1 40 06 01 01

Horaires : 09h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 du Lundi Mardi Jeudi Vendredi
11h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 Le Mercredi
14h30 à 17h30 Le Samedi

GSA DZAOUDZI : ROGERS AVIATION

Adresse: 20, Place Mariage, 97600 Mamoudzou Mayotte Ligne fixe: +262 269641930
Email: agent-general@rogers-aviation.fr

TICKETING

Ligne fixe: +262 269641930
Email: reservation.md@rogers-aviation.fr / agent-general@rogers-aviation.fr

ESCALE

Adresse: Dzaoudzi, Mayotte
Mobile: +262 639766226 / +262 639690508
Email: gsa.escaledza@rogers-aviation.fr
nash.emrith@rogers-aviation.fr



INFORMATION

Chers Passagers,

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

Nous vous remercions de votre compréhension.





© MIKEA LODGE

www.madagascarairlines.com

Madagascar Airlines vous fera découvrir 12 destinations de la Grande Ile dont le programme de vol est facilement accessible en insérant les informations de base : aéroport de départ, aéroport d'arrivée ainsi que la date du vol.

En cas de changement d'horaires, vous serez informés en temps réel.

Voyagez avec Madagascar Airlines pour vous familiariser avec les cultures des différentes régions.

TZ by Madagascar Airlines dessert le réseau domestique de Madagascar :

Antananarivo, Antsiranana, Mahajanga, Toamasina, Sambava, Maroantsetra, Sainte-Marie, Toliara, Morondava, Taolagnaro.

Les tarifs sont disponibles sur notre site web.

En vous abonnant à notre newsletter, vous ne raterez aucune actualité de la compagnie et pourrez profiter des offres promotionnelles.

Facile et pratique, la réservation en ligne se fait en éclair et vous fera gagner plus de temps avec le mode de paiement à distance (Mobile money, Visa, Mastercard) ; votre réservation est consultable et modifiable sur la plateforme.

Grâce au système de pré-enregistrement disponible dès 24 h avant votre vol, vous pouvez vous pré-munir de votre carte d'embarquement et voyager sereinement le jour J.

RETROUVEZ NOUS SUR



PROGRAMME DE VOLS HIVER 2022

LONG COURRIER

TNR-CDG : J2* J3 J4* J7
CDG-TNR : J1 J3* J5

**Seulement en haute saison*

RESEAU REGIONAL

SMS-RUN : J3*
RUN-SMS : J6*
TNR-RUN : J3* J6*
RUN-TNR : J3* J6*

**Selon la validité*

MJN-DZA : J4
DZA-MJN : J4

RESEAU INTERIEUR

AU DEPART D'ANTANANARIVO :

ANTSIRANANA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA
J1* J2 J4 J5* J7

**Vol supplémentaire*

MAROANTSETRA
J1 J5

MORONDAVA
J4 J7

NOSY BE
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE
J1* J2 J3 J5 J7

**Vol supplémentaire*

SAMBAVA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TAOLAGNARO
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7



LE LOUNGE BY MADAGASCAR AIRLINES

UNE NOUVELLE EXPERIENCE DE VOYAGE



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

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

Comment accéder au Lounge ?

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

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

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



LES PRESTATIONS A BORD

PROMOUVOIR LE SAVOIR FAIRE MALAGASY

Le partenariat entre Madagascar Airlines et la Cheffe Henintsoa Moretti résulte de discussions mettant en exergue les opportunités réciproques des deux parties pour l'élaboration de menus à la malagasy à bord des vols Long Courrier de Madagascar Airlines à travers ses plats- signature.

Pour **Cheffe Henintsoa**, la contribution de Madagascar Airlines permettra d'avoir le support de la compagnie sur la promotion du « *sakafo malagasy* ».



Pour Madagascar Airlines, la contribution de Cheffe Henintsoa est un appui à son projet de faire valoir le « *sakafo malagasy* » à bord ainsi que le renforcement de son engagement dans la démarche RSE pour soutenir le tourisme durable à travers le projet « *Lakozia mitety faritra* ». La Compagnie fait appel à Cheffe Henintsoa afin de véhiculer 4 valeurs culinaires : l'authenticité, l'expertise, la qualité, l'innovation.

NOUVEAU PARTENAIRE NEWREST

Pour mieux satisfaire sa clientèle, Madagascar Airlines innove ses prestations à bord sur le réseau long-courrier. La composition des menus, collations et boissons à bord pour les classes affaire et économique ont fait l'objet d'une redéfinition. Cette amélioration a pris effet à partir du vol CDG-TNR du vendredi 02 Décembre 2022.



Plus encore, une attention particulière a été portée aux détails pour un service plus personnalisé, aux plus près des besoins et des attentes de nos clients. Il est ainsi possible de commander des repas halal, végétarien, sans sel ou autre repas spéciaux selon la préférence, et ce, dès l'achat du billet.

Ces plats sont concoctés par notre nouveau partenaire **NEWREST**, une société leader dans le domaine de la restauration aérienne et conduit par un chef expert dans le traiteur aérien. Madagascar Airlines rassure sa clientèle que les menus servi à bord respectent les normes alimentaires standards pour garantir une qualité irréprochable.

Les compositions vont également changer tous les mois pour épater les papilles des grands voyageurs.

PLUS AGILE
PLUS FLEXIBLE

TNR-DZA-OUAZI-TNR **Via Majunga**

Tous les jeudis dès le 8 décembre 2022

Tarifs* de lancement :

TNR-DZA-TNR : à partir de 444 USD TTC

DZA-TNR-DZA: à partir de 428 EUR TTC

**Offres soumises à conditions, hors frais de service, à titre indicatif*

SCANNEZ-NOI



contact Mayotte:
+262 26 96 419 30

contacts Madagascar:
+261 20 22 510 00
+261 20 23 444 44

www.madagascarairlines.com

Madagascar
AIRLINES



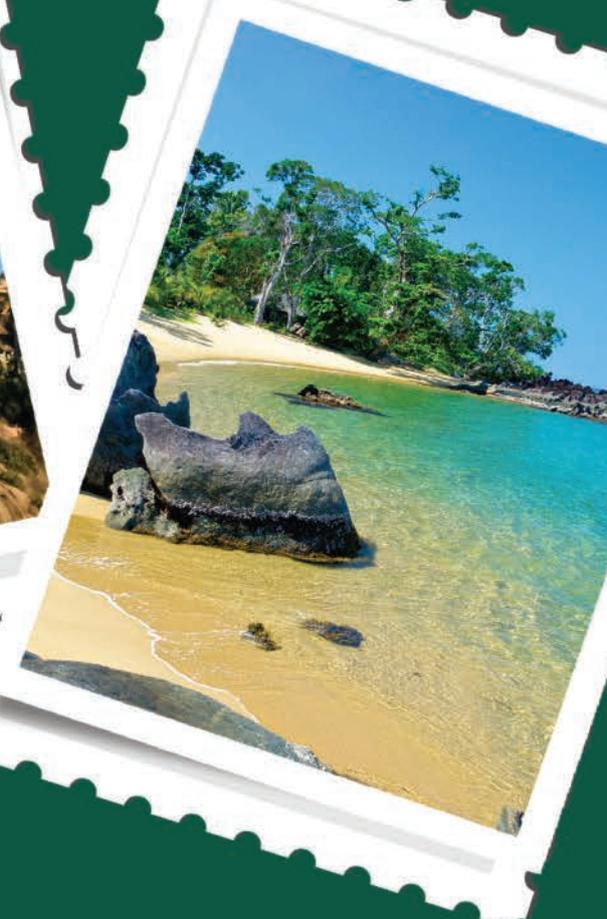
 Air Madagascar

 TSARADIA

Avec **Easy Pass**

Voyagez sereinement

Une combinaison de vol international
et domestique sur tout Madagascar *



* Acheminez vos bagages
sans frais supplémentaires



+261 20 22 510 00 Madagascar
+33 1 42 66 00 00 France
+262 01 40 06 01 01 Réunion
www.madagascarairlines.com

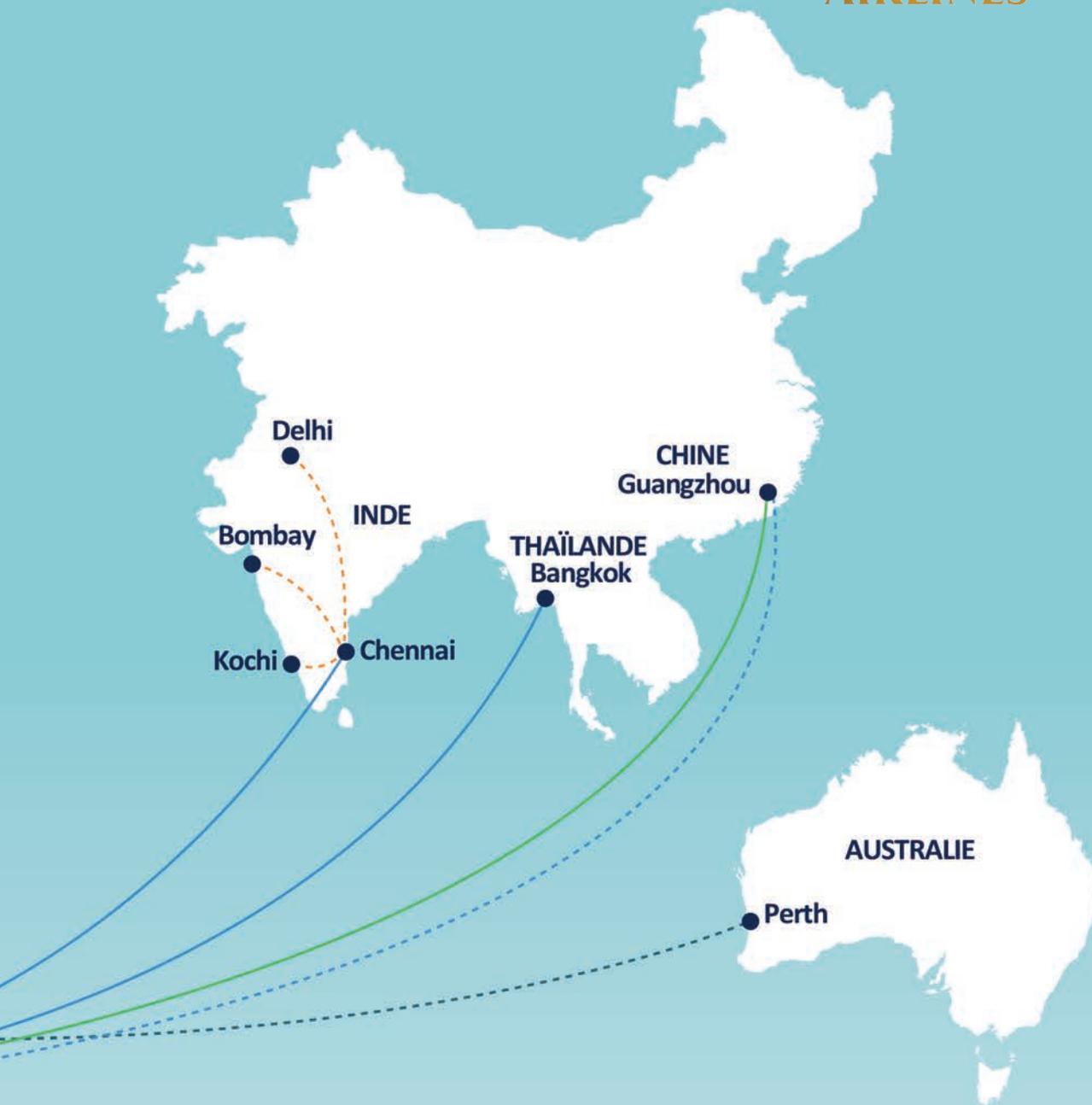
By **Madagascar**
AIRLINES 

 Air Madagascar

TSARADIA 



LE RESEAU Madagascar AIRLINES



— AIR AUSTRAL

— MD By Madagascar AIRLINES 

— TZ By Madagascar AIRLINES 

— *ewa*
Filiale d'Air Austral

AIR AUSTRAL

----- En code-share avec AIRFRANCE 

----- En code-share avec By Madagascar AIRLINES 

----- En code-share avec  AIR INDIA

----- Opéré en partenariat avec  AIR MAURITIUS

MADAGASCAR AIRLINES

----- En code-share avec AIR AUSTRAL 

----- En code-share avec  AIR MAURITIUS

VOTRE PROGRAMME
DE FIDELITE UNIQUE

My CAPRICORNE

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

Rendez-vous sur

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



TRANSFERTS INTERNATIONAUX

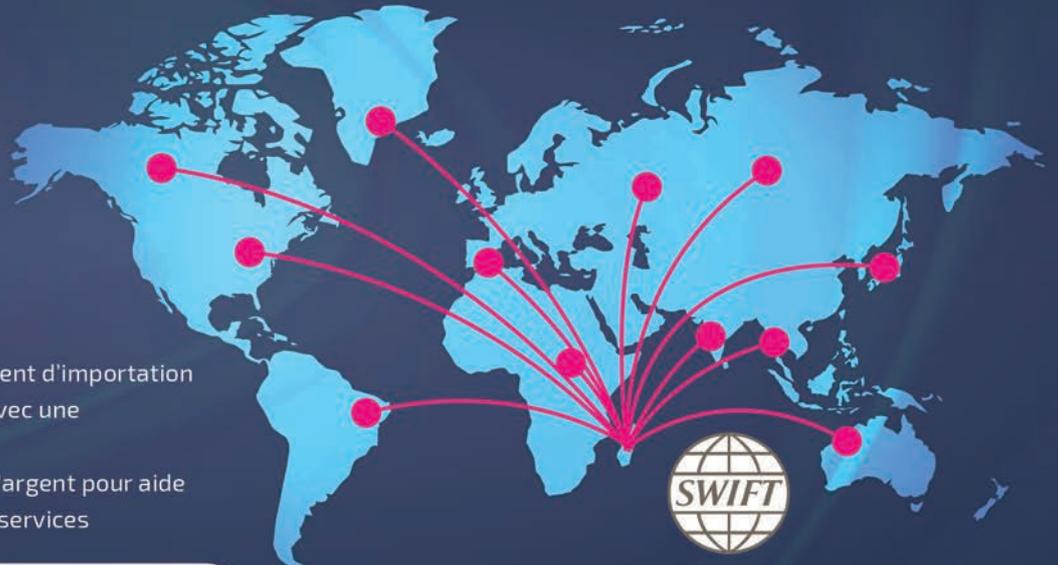
Envoyez et recevez
vos transferts bancaires
internationaux via **SWIFT**
chez **Baobab Banque**
Madagascar

NOS OPERATIONS :

- Opérations commerciales : règlement d'importation ou d'exportation par remise libre avec une domiciliation de la facture
- Opérations courantes : transfert d'argent pour aide familiale, scolarité, prestations de services

Code BIC de Baobab Banque:
BMADMGMGXXX

Codes BIC des Banques Correspondantes:
SOGFRPP
CAYTTRIS



*Toujours fier de
vous accueillir*



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



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



37 avenue de l'indépendance | Anakakely - Antananarivo





T A N K
300

**FIND A WAY
OUT OF NO WAY**

Tank 300 smart luxury off-road SUV



**GARANTIE
3 ANS
ou 100 000 km**

SCANNEZ-NOUS



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

CTmotors

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

🌐 www.ctmotors.mg
✉ ctmotors@ctmotors.mg



ALL NEW **HAVAL DARGO**



GARANTIE
3 ANS
ou 100 000 km

CTmotors

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

🌐 www.ctmotors.mg
✉ ctmotors@ctmotors.mg



SCANNEZ-MOI



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

ET AU MILLIEU

Coule Une Rivière

L'écrivain et photographe **Bernard Forgeau** nous emmène au fil du plus long fleuve de Madagascar, sur les eaux de la Mangoky.

A River RUNS THROUGH IT

Writer and photographer **Bernard Forgeau** takes us along the longest river of Madagascar, on the waters of the Mangoky.



Si par définition, une île est entourée d'eau, l'intérieur du pays n'en regorge pas moins de nombreux cours d'eau, mais un seul fleuve le traverse d'est en ouest, la Mangoky.

Au départ de Ranohira, nous longeons la chaîne du massif de l'Isalo et après six heures de véhicule tout terrain, nous atteignons les plages de la Mangoky, à Beroroha. Au petit matin nous observons le ballet d'une flotte de pirogues qui effectuent des traversées pour relier les deux berges.

Quelques heures plus tard nous embarquons sur notre pirogue. Deux coques creusées dans des troncs de farafatse, un arbre local, gréées en catamaran, une plateforme de bambous pour les bagages, deux pagaies et une perche ; le kit du parfait gondolier de la Mangoky. Le bois friable est fissuré mais grossièrement calfatées avec des bouts de tissus et des sachets de plastique, il est donc préférable de garder deux écopés près des pieds afin d'éviter de sombrer lamentablement dans les profondeurs du fleuve ou dans le meilleur cas de s'échouer sur les très nombreux bancs de sable.

Inconfortablement assis sur une petite planche anguleuse, je barre notre vaisseau de fortune, qui

doit nous transporter pour une dizaine de jours sur le fleuve, comme les nomades qui l'habitent, au fil de l'eau, du temps qui passe et s'émaille de sourires, de bivouac en bivouac, à la rencontre des joies et de l'étonnement suscités dans les villages et les campements. La pagaie d'une main en guise de barre, je garde mon appareil photo à portée de l'autre main.

LA PAGAIE D'UNE MAIN EN GUISE DE BARRE, JE GARDE MON APPAREIL PHOTO À PORTÉE DE L'AUTRE MAIN

Au départ, tous les piroguiers interrogés m'ont parlé de crocodiles monstrueux qui se prélassent sur les berges et les bancs de sable ; les histoires toutes plus rocambolesques les unes que les autres n'incitent pas à laisser traîner les doigts sur le bord de la pirogue.

Nous apprenons rapidement à lire le cours du fleuve, le soleil sur l'eau crée des couloirs de lumière entre les bancs de sable qui affleurent, il faut se laisser emmener au gré des courants indisciplinés, glisser en silence et fendre doucement le miroir

liquide pour rejoindre la berge opposée et se laisser caresser par les murailles de bambous aux aiguilles inhospitalières alternant avec les murailles de sables blancs dont des pans s'effondrent à notre approche sur des bruits d'ouate étouffée, le sable omniprésent veut, lui aussi, voyager avec le courant de cette eau abondante pour rejoindre l'embouchure et la mer !





By definition, Madagascar is an island surrounded by water, but the interior is also full of water. However only one river crosses it from east to west, the Mangoky.

From Ranohira, we go along the chain of the Isalo massif and after six hours of all-terrain vehicle we reach the beaches of the Mangoky, in Beroroaha. In the early morning we observe the ballet of a fleet of pirogues that make crossings to connect the two banks.

A few hours later we embark on our pirogue. Two hulls dug in farafatse trunks, a local tree, rigged as a catamaran, a bamboo platform for luggage, two paddles and a pole; the kit of the perfect gondolier of the Mangoky. The crumbly wood is cracked but roughly caulked with bits of cloth and plastic bags, so it is best to keep two scoops close to the feet to avoid sinking miserably in the depths of the river or in the best case to run aground on the very numerous sandbanks.

Uncomfortably seated on a small angular plank, I steer our makeshift vessel, which must transport us for about 10 days on the river, like the nomads who

WITH THE PADDLE IN ONE HAND, AS A HELM, I KEEP MY CAMERA WITHIN REACH OF THE OTHER HAND

live there, along the water, time passing and enamelled with smiles, from bivouac to bivouac, to meet the joys and amazement aroused in the villages and campsites. With the paddle in one hand as a helm, I keep my camera within reach of the other hand.

At the beginning, all the dugout canoeists interviewed told me about monstrous crocodiles basking on the banks and sandbanks; the stories, each one more incredible than the next, do not encourage people to leave their fingers on the edge of the dugout canoe.

We quickly learn to read the course of the river, the sun on the water creates corridors of light between the sandbanks that emerge, we must let ourselves be carried along by the unruly currents, Glide silently and gently split the liquid mirror to reach the opposite bank and let yourself be caressed by the bamboo walls with inhospitable needles alternating with the walls of white sand, parts of which collapse on our approach to the sounds of muffled absorbent cotton. The omnipresent sand wants to travel with the current of this abundant water to reach the mouth and the sea.

A la proue de la pirogue, Alain, mon équipier de voyage écrit :

«Les nomades s'installent sur les bancs de sable, ils y restent le temps d'une récolte, ils ont arrêté l'horloge du temps et vivent encore simplement, en harmonie totale avec leur univers de forêts de tamariniers, de camphriers, de palissandres ou de baobabs géants à la fois perchours à pintades pour la nuit ou à roussettes dans la journée, mais surtout balançoires à lémuriens.

Nous découvrons des réservoirs de lagunes vertes aux senteurs d'herbes fraîches et de joncs, où pareil à des troncs, des crocodiles dorment. Nous descendons avec la douceur de l'eau qui nous porte et pénétrons des étendues bleutées, zébrées de bancs de sable blanc, que nous offrent ces miroirs à l'échelle du ciel, enflammées chaque soir par un énorme soleil qui ensanglante l'eau reposée au fond de son lit.

La Mangoky est un chemin de vie, dispensant le gîte et le couvert aux hôtes de ses berges, qu'ils soient nomades sédentarisés le temps d'une culture, pêcheurs ou piroguiers à la recherche d'un chargement. Ils cultivent le riz, le manioc ou la patate douce au gré des débordements du fleuve. Ils habitent, s'abritent et se chauffent sur ses berges d'où émergent les silhouettes majestueuses et sages des baobabs millénaires.»

Dix jours plus tard, après 200kms, au rythme du courant nous rejoignons Ambiky, notre destination finale.

La Mangoky a ses secrets, elle est un cordon de verdure pour une nature exceptionnelle et pour des hommes paisibles, un mode de vie nomade pour ses riverains en symbiose totale avec leur environnement ; ils attendent que les eaux des crues déposent le limon argileux dans les retours des bancs de sable où ils installent, en famille, un abri de fortune, ils y plantent du riz ou des patates douces qu'ils ornent de quelques épouvantails en regardant patiemment les grains mûrir jusqu'au moment de la récolte.

Ces petites communautés ont adopté de véritables principes philosophiques et pratiques, d'adaptation à ce qu'on pourrait croire être au premier abord de la survie alors que les fondements de leurs connaissances et de leurs valeurs existentielles sont ceux d'un équilibre parfait entre leur biotope environnemental et leur micro société.

At the bow of the pirogue, Alain, my traveling partner, writes:

"The nomads settle on the sandbanks, they stay there for the time of a harvest, they have stopped the clock of time and still live simply, in total harmony with their universe of forests of tamarind trees, camphor trees, rosewoods or giant baobabs, perches for guinea fowl at night or for dogfish during the day, but above all lemur swings.

We discover green lagoon reservoirs with the scent of fresh grass and rushes, where like trunks, crocodiles, sleep. We descend with the softness of the water that carries us and penetrate bluish expanses, zebraized with white sand banks, that these mirrors offer us, mirrors on the scale of the sky, ignited each evening by an enormous sun that bloodies the water resting at the bottom of its bed.

The Mangoky is a path of life, providing shelter and food to the guests of its banks, whether they are nomads settled during the time of a crop, fishermen or canoeists in search of a load. They cultivate rice, manioc or sweet potato according to the overflowing of the river. They live, shelter and warm themselves on its banks from which emerge the majestic and wise silhouettes of the thousand-year-old baobabs.'

Ten days later, after 200km, at the rhythm of the current we reached Ambiky, our final destination.

The Mangoky has its secrets, it is a cord of greenery for an exceptional nature and for peaceful men, a nomadic way of life for its residents in total symbiosis with their

environment; they wait for the floodwaters to deposit the clayey silt in the returns of the sandbanks where they install, as a family, a makeshift shelter, they plant rice or sweet potatoes that they decorate with a few scarecrows while patiently watching the grains ripen until harvest time.

These small communities have adopted true philosophical and practical principles of adaptation to what one might believe to be at first glance survival when in fact the foundations of their knowledge and existential values are those of a perfect balance between their environmental biotope and their micro-society.

LA MANGOKY EST UN CHEMIN DE VIE, DISPENSANT LE GÎTE ET LE COUVERT AUX HÔTES DE SES BERGES

THE MANGOKY IS A PATH OF LIFE, PROVIDING SHELTER AND FOOD TO THE GUESTS OF ITS BANKS



**DÉCOUVREZ LE FASCINANT
VOYAGE DE BERNARD
FORGEAU LE LONG DE LA
RIVIÈRE MANGOKY DANS
SON LIVRE, MAKA AINA BE,
PUBLIÉ PAR ANNICK JUBIEN**

**READ MORE ABOUT
BERNARD FORGEAU'S
FASCINATING JOURNEY
ALONG THE MANGOKY
RIVER IN HIS BOOK, MAKA
AINA BE, PUBLISHED BY
ANNICK JUBIEN**





DISCOVERY

MIKEA DISCOVERY - Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar
+261 32 07 710 15 / 32 11 100 31 | discovery@mikealodge.com
www.mikeadiscovery.com

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



TABLETTE NOIR DE TERROIR

CHOCOLAT 70% BRICKAVILLE



Joyeux Noël



NOTES AROMATIQUES
NEZ DE FLEURS SÉCHÉES,
AU PALAIS
RONDEUR DE BISCUIT BEURRÉ
DISCRÈTE AMERTUME
DE CARAMEL BRUN
ET NOTE DE CUIR
EN FIN DE BOUCHE



DISPONIBLE

Soanierana
Akoor'Digue
Antanimena
Antaninarenina
Talatamaty

  @chocolaterie_robert_madagascar



Connaissance DE BASE

Cinq fois finaliste du prix du photographe de voyage de l'année, **Matthew Williams-Ellis** qui possède une collection de plus de 25 000 images de la faune, de la flore, des paysages et de la culture de 50 pays, partage ses connaissances avec Prime - et son portefeuille d'images étonnantes de Madagascar, l'un des pays les plus photogéniques de la planète.



Interview with Matthew Williams-Ellis

FOCAL Knowledge

Five times finalist of Travel Photographer of the Year, **Matthew Williams-Ellis**, who has a collection of over 25,000 images including wildlife, landscape and culture from 50 countries, shares his focal knowledge with Prime - and his portfolio of stunning images from Madagascar, one of the most photogenic countries on the planet.



Vous avez obtenu votre diplôme de comptable au bout de six ans et vous avez immédiatement quitté votre emploi de bureau pour voyager en tant que photographe. Pourquoi une décision aussi radicale et si rapide ?

La raison de ce changement était simple : la photographie me procure une réelle excitation et une grande joie. Ce n'est pas que je n'aimais pas le monde des affaires et de la finance, mais je savais simplement que si dans ma vie, je pouvais faire de la photographie, je serais infiniment plus heureux.

Je crois fermement qu'il faut essayer de passer le plus de temps possible à faire ce que l'on a envie de faire.

You qualified six years to become an accountant and immediately left your desk job to travel as a photographer. Why such a radical and (excuse pun) snap decision?

The reason for the change was simple; I get a real excitement and joy out of photography. It wasn't that I didn't enjoy the business and finance world, but I just knew that if I could make photography my life then I would be infinitely happier.

I am a strong believer in trying to spend as much of life doing things you want to do.

Quels sont les endroits du monde les plus inspirants que vous avez visités pour prendre des photos ?

C'est une question difficile, car chaque endroit offre des expériences et des sujets différents à photographier. J'aime les destinations qui offrent

une grande variété de faune, de paysages et de personnes. Madagascar et le Costa Rica sont donc les destinations les plus prisées. Ce n'est pas pour rien que ce sont deux des destinations que j'ai choisies pour organiser des vacances photographiques.

Where are some of the most inspirational places in the world you've visited to take photos?

This is such a tough question as different places offer different experiences and subjects to photograph. I love destinations that offer a variety of wildlife, landscapes and people so Madagascar and Costa Rica would have to be right up there at the top. There is a reason that these are two of the destinations I chose for running photography holidays.

Vous voyagez léger ? Où êtes-vous alourdi par votre équipement photo ?

Dans un monde idéal, je voyagerais léger, mais la réalité est que je voyage fort chargé. J'ai besoin que mes photos soient de la meilleure qualité possible, car elles sont parfois imprimées en très grand format. Lorsque je filme des vidéos, c'est encore pire. Si je devais recommander un amateur du "Voyage léger" ou du "Poids plume", je lui conseillerais un appareil photo sans miroir. La qualité d'image est vraiment impressionnante et les économies de poids sont significatives.

La seule fois où j'essaie de voyager léger, c'est pour photographier des scènes de vie sur les marchés, car il est utile de pouvoir se fondre dans la masse, et lorsque je photographie des activités

comme le kayak, parce que tout mon matériel doit tenir sur mes genoux.

Travel light? Or weighed down by camera equipment?

In an ideal world it would be travel light, but the reality is that I travel very weighed down. I need my photos to be the absolute best image quality I can achieve, as they are sometimes printed off extremely large. When I am shooting video it is even worse.

If I were asked to recommend 'travel light' or 'weighed down' to an amateur though, I would suggest 'travel light' with a mirrorless camera system. The image quality is seriously impressive and the weight savings are significant.

The one time that I try to travel light is shooting candid scenes in markets, as it is useful to be able to blend in, and when I am photographing activities such as kayaking as all my gear has to fit on my lap.

Quel est l'objet que vous emportez toujours dans votre bagage à main ?

Un chargeur de batterie de rechange – il serait impossible de trouver à le remplacer si mon bagage en soute était perdu ou si je devais le laisser dans une chambre d'hôtel à mi-chemin de Madagascar sur la RN7.

Et des écouteurs – je déteste entendre le bruit du moteur de l'avion (ce qui n'est pas particulièrement utile pour un photographe de voyage).

What one item do you always take in your hand luggage?

A spare battery charger - it would be impossible to find a replacement if my hold luggage was lost or if I was to leave it in a hotel room half way across Madagascar on RN7.

Also headphones - I hate being able to hear the sound of the plane's engine (not a particularly useful trait as a travel photographer).

Comment passe-t-on le temps sur les vols long-courriers ?

En dormant, en dormant et encore en dormant. J'aime me coucher tard la veille d'un vol pour m'assurer de rester en éveil le moins de temps possible. Si je suis réveillé, je retouche des photos et j'écris des rapports de voyage et des blogs jusqu'à ce que la batterie de mon ordinateur portable soit épuisée. Alors, je dors.

How do you pass the time on long haul flights?

Sleep, sleep and sleep some more. I like to stay up late the night before a flight to make sure I am conscious for as little of it as possible. If I am awake, I edit photos and write trip reports and blogs until my laptop battery runs out. Then I sleep.

J'AIME LES DESTINATIONS QUI OFFRENT UNE GRANDE VARIÉTÉ DE FAUNE, DE PAYSAGES ET DE PERSONNES

I LOVE DESTINATIONS THAT OFFER A VARIETY OF WILDLIFE, LANDSCAPES AND PEOPLE





**NOUS AVONS VÉCU
DES EXPÉRIENCES
FANTASTIQUES EN
PHOTOGRAPHIANT
DES BÉBÉS
LÉMURIENS,
EN NOUS
RAPPROCHANT
DES CAMÉLÉONS**

**WE HAD SOME
FANTASTIC
EXPERIENCES
PHOTOGRAPHING
BABY LEMURS,
GETTING UP
CLOSE AND
PERSONAL WITH
CHAMELEONS**

Comment vous êtes-vous débrouillé en tant que photographe durant la période de blocage des déplacements liée à la pandémie ?

Comme pour la plupart des gens, le blocage a été extrêmement difficile, car une grande partie de mon travail est basée sur les voyages. Même les prises de vue chez moi, au Royaume-Uni, impliquent de nombreuses personnes et se sont presque arrêtées. Durant la fermeture, j'ai mis l'accent sur la vente de tirages et j'en ai profité pour refaire mon site web (www.matthewwilliams-ellis.com) et pour travailler sur un arriéré de photos et de vidéos. C'était un véritable défi, mais je n'ai pas cessé de travailler une seule minute.

How did you manage as a photographer during the pandemic's travel lockdown?

As for most people, the lockdown was extremely tough, as a lot of my work is based around travel. Even shoots at home in the UK involve numerous people and almost ground to a halt. During lockdown, I had a big push on selling prints, and also took the opportunity to have my website rebuilt (www.matthewwilliams-ellis.com) and work through a backlog of photos and videos. It was challenging, but I never stopped working for a minute.

Parlez-nous de votre dernier voyage à Madagascar ?

C'était incroyable ! Nous avons vécu des expériences fantastiques en photographiant des bébés lémuriers, en nous rapprochant des caméléons et en capturant des paysages atmosphériques à l'aube dans le parc national de Ranomafana. Nous avons aussi rencontré des gens merveilleux, avec des sourires vraiment contagieux.

Je dirigeais ces deux semaines de vacances photographiques, que j'ai organisées en association avec Pioneer Expeditions. C'était une excellente collaboration. J'ai fait un voyage de reconnaissance et en combinant leurs connaissances locales acquises au cours de nombreuses années d'organisation de voyages à Madagascar et mon approche de la photographie, nous avons modifié l'itinéraire pour offrir le plus grand nombre possible d'opportunités uniques de voyage et de photographie.

Tell us about your last trip to Madagascar?

It was amazing! We had some fantastic experiences photographing baby lemurs, getting up close and personal with chameleons and capturing atmospheric landscapes at dawn in Ranomafana National Park. We met some wonderful people, too, with truly infectious smiles.

I was leading the two weeks' photography holiday, which I put together in association with Pioneer Expeditions. It's a great collaboration. I went out on a recce trip and combining their local knowledge acquired over many years of running trips to Madagascar and my approach to photography, we tweaked the itinerary to offer as many unique travel and photography opportunities as possible.

Why do like shooting in Madagascar?

As a travel photographer, one thing I always look for in a destination is variety and for that reason I would have to say Madagascar is hard to beat. It offers the perfect combination of rare and fascinating animals for wildlife photography, unbelievably friendly people for portrait photography and varied scenery for landscape photography.

Pourquoi aimez-vous photographier Madagascar ?

En tant que photographe de voyage, je recherche toujours la variété dans une destination et pour cette raison, je dirais que Madagascar est difficile à battre. Il offre la combinaison parfaite d'animaux rares et fascinants pour la photographie animalière, de personnes incroyablement amicales pour la photographie de portraits et de paysages variés pour la photographie de paysages.

Un endroit préféré à Madagascar ? Et pourquoi ?

Le parc national de l'Isalo. Le paysage est tellement surréaliste. On y trouve d'énormes gorges, des formations de grès bizarres et une oasis parfaite qui apparaît comme par magie au milieu de canyons asséchés.

Il y a aussi les légendaires lémuriens à queue annelée, des insectes incroyables et des oiseaux



colorés endémiques au parc national de l'Isalo. D'un point de vue photographique, c'est aussi un endroit à couper le souffle au lever du soleil, lorsque la lumière rouge du matin frappe les rochers de grès.

One favourite place in Madagascar? And why?

Isalo National Park. The landscape is so surreal. It has enormous gorges, bizarre sandstone formations and a picture-perfect oasis appearing as if by magic in the middle of parched canyons.

On top of this, there are the iconic ring-tailed lemurs, interesting insects and colourful birds endemic to just Isalo National Park. From a





Rejoignez Matthew lors de sa prochaine expédition de 14 jours de photographie de paysages et d'animaux sauvages à Madagascar, du **14 au 28 octobre 2023**. Pour plus de détails, rendez-vous sur : www.pioneerexpeditions.com

Join Matthew on his next 14 day landscape and wildlife photography expedition in Madagascar from **14th - 28th October 2023**. For more details go to: www.pioneerexpeditions.com

photographic perspective, it also looks absolutely breathtaking at sunrise, as the red morning light hits the sandstone rocks.

Qu'est-ce qui vous amène à Madagascar en 2023 ?

J'organise un nouveau séjour photographique de deux semaines. J'ai déjà visité Madagascar de nombreuses fois, mais je suis très enthousiaste à l'idée de m'y rendre à nouveau, car chaque voyage apporte de nouvelles rencontres passionnantes avec la faune et la flore et de nouvelles expériences avec les gens.

What brings you to Madagascar in 2023?

I am running another two-week photography holiday. I have visited Madagascar numerous times now, but am excited to come again as every trip brings exciting new encounters with wildlife and new experiences of meeting people.

Enfin, pouvez-vous nous donner un conseil pour prendre une meilleure photo ?

Réfléchissez. Dès que vous commencez à faire de la photographie, engagez un processus proactif et réfléchi plutôt qu'un processus réactif, votre photographie s'améliorera immédiatement.

Pourquoi la scène que vous regardez est-elle unique ? Quels sont les éléments que vous voulez inclure et ceux qui ne font qu'ajouter du désordre et distraire du sujet principal ? Faites preuve de discernement dans vos prises de vue.

Le suivant est souvent moins populaire. Se lever tôt. Idéalement, avant même que le soleil ne se soit levé pour capter la lumière du matin. Je déteste absolument les matins précoces, mais cela en vaut toujours la peine. Non seulement la lumière est meilleure, mais vous serez aussi souvent témoin d'une vie locale plus intéressante.

Finally can you give us a top tip to take a better photo?

Think. The moment you start making photography a proactive, thoughtful process rather than reactive one, your photography will improve immediately. Why is the scene you are looking at unique? What elements do you want to include, and which are simply adding clutter and distracting from the main subject? Be deliberate in what you are shooting.

The next one is often less popular. Get up early. Ideally, before the sun has even risen to catch the morning light. I absolutely hate early mornings, but it is always worth it. Not only is the light better, but you will often witness more interesting local life too.



CHAMBRES
APPARTEMENTS
WIFI
SALLE DE RESTAURATION
RÉCEPTION



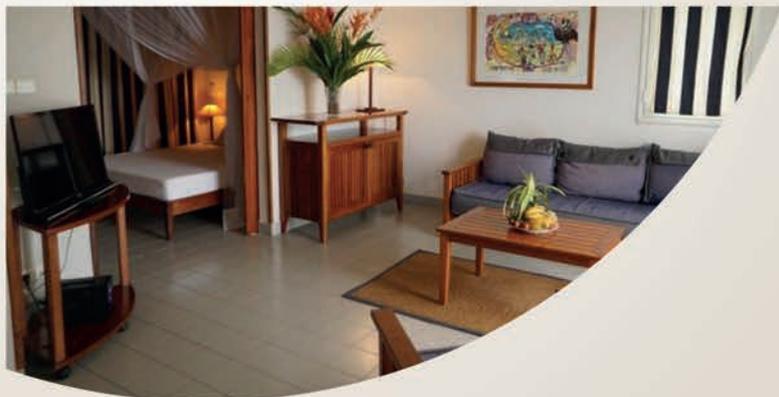
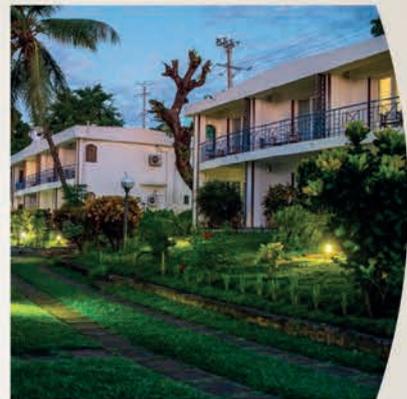
LA RÉSIDENCE DU ROVA

Place Ratsimandrava Ambohitovo - BP 1469
101 Antananarivo - Madagascar
Tel : + (261) 20 22 341 46 - (+261) 32 07 245 03
residence.rova@moov.mg
www.residence-antananarivo.com



Allamanda
HÔTEL ***
Diégo-Suarez

Calme
Confort
Détente
Relaxation



*En ville,
au bord de la mer*
Diégo-Suarez

Tél : (+261 20) 82 210 33

Mobile : (+261 32) 07 666 15 - (+261 34) 07 028 20

E-mail : de.allamanda@moov.mg

Adresse : Rue Richelieu - BP 97 Diégo-Suarez 201 MADAGASCAR

www.allamanda-hotel.com

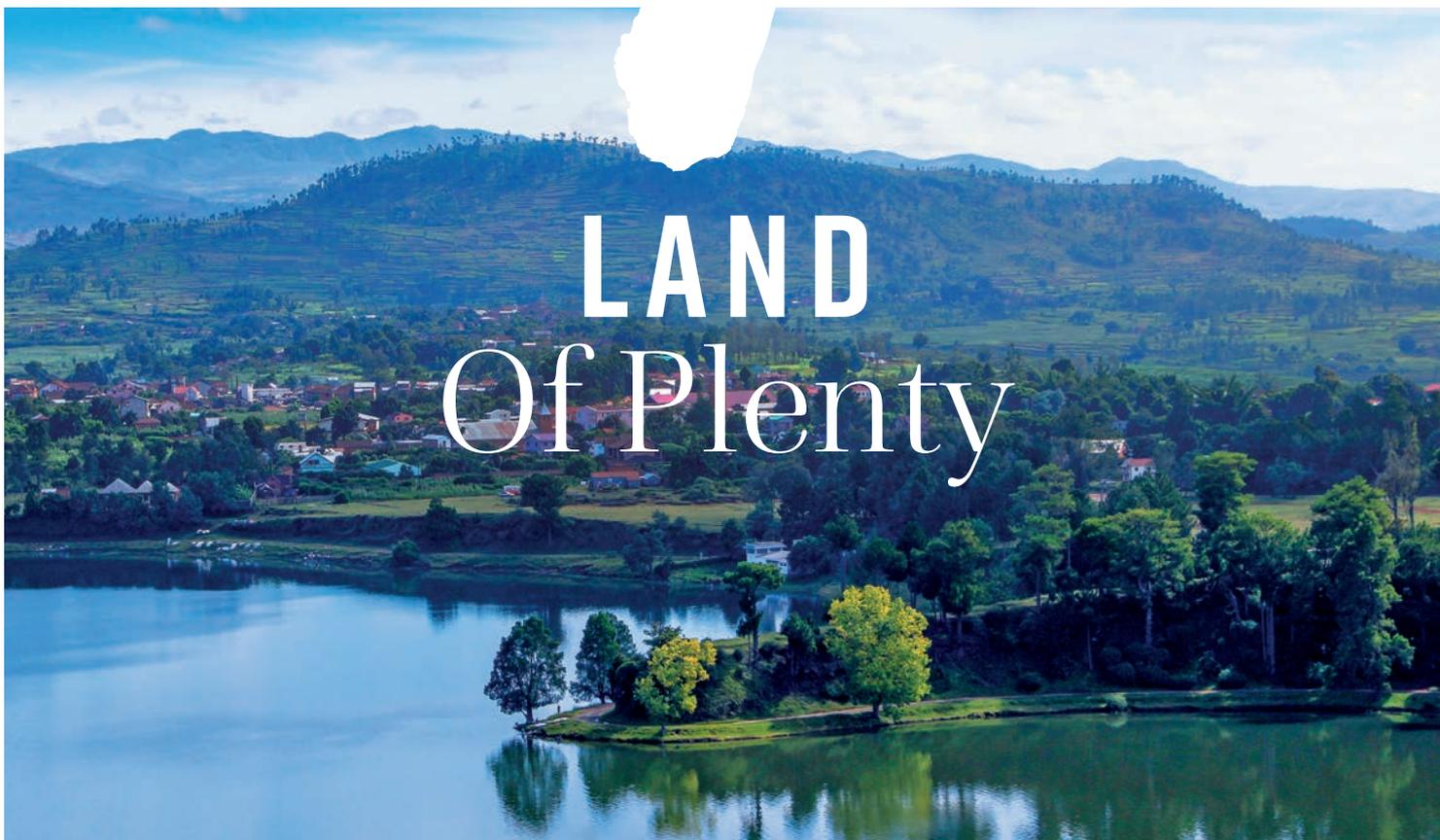
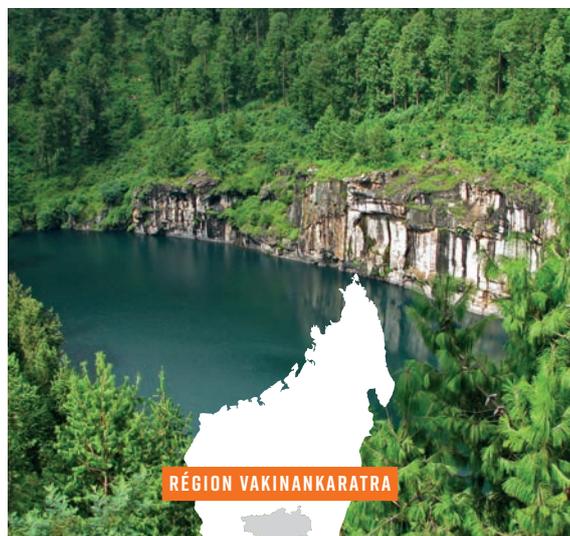
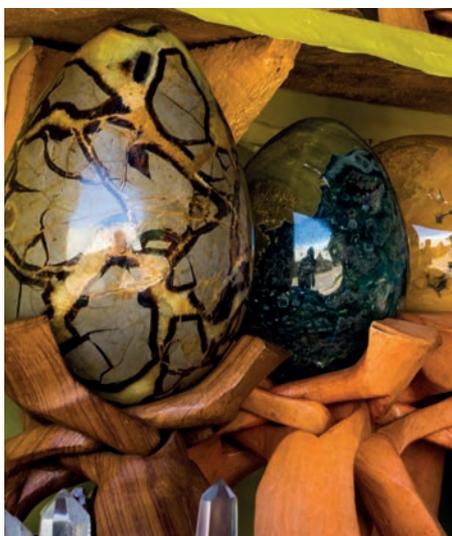


Vakinankaratra

LA TERRE D'Abondance

© : OLIVEIRA Nathanaël





La Région de Vakinankaratra, située dans les hauts plateaux centraux de Madagascar, est la région où les reines venaient passer leurs vacances. Non seulement cette région est imprégnée d'histoire royale, mais elle est également connue pour son agriculture, ses pierres précieuses, ses sources d'eau chaude, ses espèces endémiques et les légendes fascinantes de ses deux cascades

Avant de devenir une région d'une importance économique notoire, Vakinankaratra a été tout d'abord le royaume d'Andrantsay fondé au début du XVIIème siècle avec comme capitale, Betafo. La domination de ce royaume s'étendait jusqu'au Menabe Sakalava. Après la conquête d'Andrianampoinimerina, le domaine prend le nom de Vakinankaratra. La région a été ensuite dominée par les missionnaires norvégiens qui ont laissé en héritage des savoir-faire, des techniques et des traditions, notamment dans le domaine de l'agriculture. Après la colonisation, la région connaît une expansion continue dans le secteur artisanal et industriel.

La Région de Vakinankaratra s'implante sur les hauts plateaux centraux de Madagascar, spécifiquement entre le sud du massif d'Ankaratra et le pays Betsileo. C'est un passage obligé pour tous les déplacements vers le sud, le sud-est et le sud-ouest de Madagascar. Antsirabe, la ville d'eau, est le chef-lieu de la région. La région doit sa puissance agricole à son climat tropical tempéré et à son sol volcanique. Ses reliefs irréguliers offrent un paysage brut et exceptionnel et elle dispose de sites d'exploitation de pierres précieuses ainsi que de nombreuses sources thermales dont les vertus ont été découvertes et transmises par les norvégiens. Elle possède également un réseau hydrographique dense grâce à la présence de plusieurs affluents dont la Mahajilo, la Mania ou encore l'Onive.

**LA RÉGION DOIT
SA PUISSANCE
AGRICOLE À SON
CLIMAT TROPICAL
TEMPÉRÉ ET À SON
SOL VOLCANIQUE**

The Vakinankaratra region, located in the high central plateaus of Madagascar, is where queens came for their holidays. Not only steeped in royal history, this area is known for its agriculture, precious stones, hot springs, endemic species and the fascinating legends of two waterfalls

Before becoming a region of remarkable economic importance, Vakinankaratra used to be the kingdom of Andrantsay, founded in the 18th century, just like its commercial capital Betafo. The kingdom's domination stretched as far as Menabe Sakalava. Following the conquest of Andrianampoinimerina, the area was named Vakinankaratra. It was later dominated by Norwegian missionaries, who left behind their know-how, techniques and traditions, notably in the agricultural sector. Following the end of colonisation, the region continued to expand, as regards crafts as well as industry.

The region of Vakinankaratra is located in the high central plateaus of Madagascar, more specifically between the south of the massif of Ankaratra and the area of Betsileo. Anyone travelling south, south-east or south-west automatically goes through Vakinankaratra. Antsirabe, the town of water sources, is the main urban centre. The region owes its agricultural success to its temperate tropical climate and its volcanic soils. Its irregular relief has given it unique stark landscapes and it also has deposits of precious stones, as well as a number of hot springs, the curative qualities of which were discovered and handed down by the Norwegian missionaries. There is a dense network of water sources, thanks to the presence of several rivers including the Mahajilo, the Mania and the Onive.

**THE REGION OWES
ITS AGRICULTURAL
SUCCESS TO ITS
TEMPERATE TROPICAL
CLIMATE AND ITS
VOLCANIC SOILS**



© : ONTM

Ambatolampy

LA VILLE DE LA FORGERIE

Après Behenjy, la ville productrice par excellence de foie gras, Ambatolampy est la ville rurale incontournable sur la route nationale 7, située à 68 km de la Capitale. Elle est réputée pour l'élevage de truite ainsi que d'escargots mais surtout pour les fonderies artisanales d'aluminium. Outils, ustensiles, objets d'art y sont produits et mis en vente. Sous une gestion familiale, les métiers de la forge et de la fonderie se transmettent de génération en génération. L'économie de la ville repose également sur la production agricole allant du maïs au manioc en passant par les fruits. On y pratique aussi l'apiculture.

THE TOWN OF METAL WORKS

After Behenjy, the main town for foie gras production, Ambatolampy, situated 68km from the capital, is the rural centre along the RN7 main road. It is reputed for its trout farming, as well as its snail production, but in particular for its small-scale aluminium foundries. Tools, kitchen utensils and decorative objects are produced and sold here. Organised as a cottage industry, its smelting and metal-working skills are handed down from generation to generation. The town's economy also depends on agricultural production, growing crops from corn to cassava, as well as various fruits. Beekeeping is also practised.

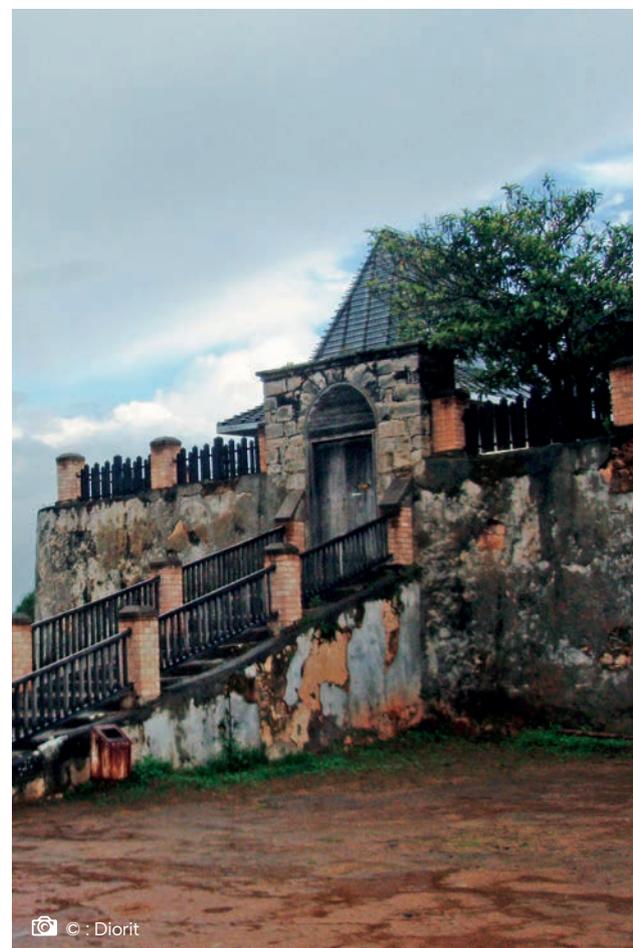
Tsinjoarivo

LE VILLAGE CACHÉ

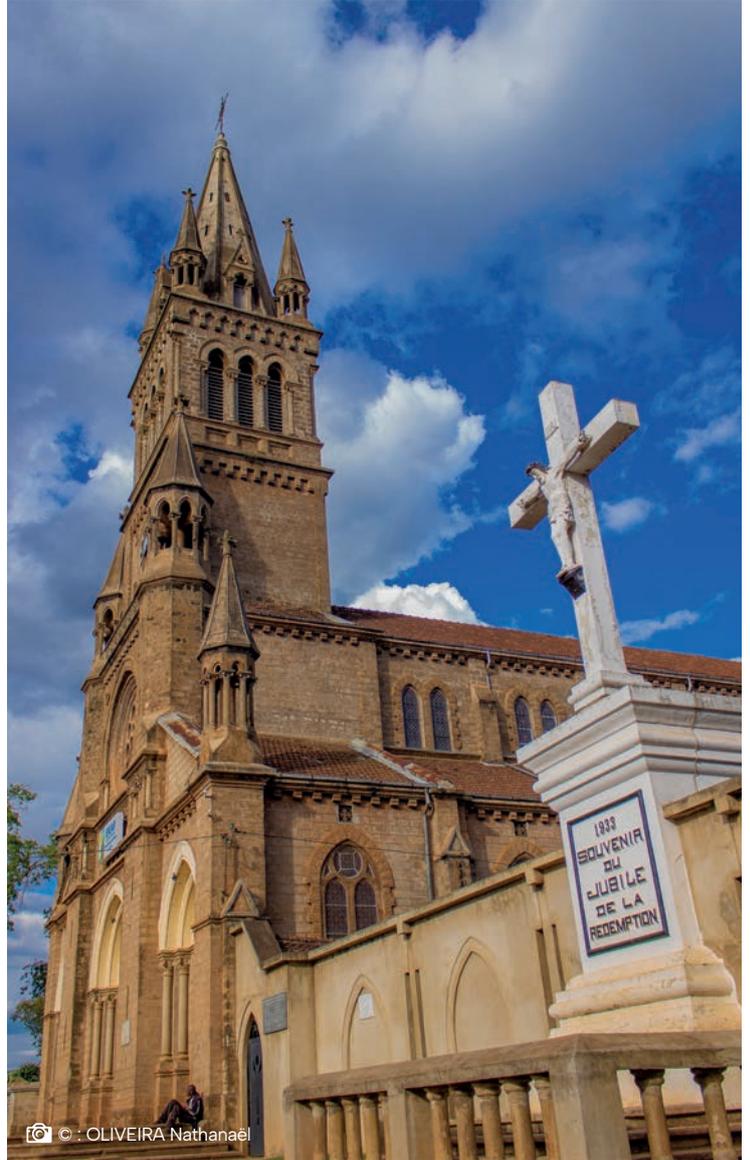
A 47 km au sud d'Ambatolampy se trouve le village de Tsinjoarivo, de la commune du même nom, lieu de repos des trois reines de Madagascar que sont les trois Ranavalona. Le palais ou *Rova*, situé dans un cadre sauvage et serein a été la résidence royale d'été. Sur trois côtés, le *Rova* est entouré par la rivière Onive avec ses deux majestueuses cascades: Andriamamovoka et Ambavaloza. Sur le côté est de la commune, une forêt primaire humide abrite le *Propithecus diadema*, le sifaka à diadème; le *Avahi liniger*, le lémur laineux. En tout, cette forêt regroupe 9 espèces de primates, 17 d'insectivores, 5 de carnivores, 92 d'oiseaux, 24 de reptiles et une trentaine d'amphibiens. Ces espèces sont à 90% endémiques de Madagascar, ce qui donne au site un taux d'endémicité très élevé.

THE HIDDEN VILLAGE

Forty-seven kilometres south of Ambatolampy is the village of Tsinjoarivo, in the district of the same name. It was the vacation site of Madagascar's three queens, the three Ranavalona. The palace or *Rova*, nestling in its unspoiled peaceful site, was their summer residence. The *rova* is surrounded on three sides by the Onive river, with its two majestic waterfalls, Andriamamovoka and Ambavaloza. On the eastern side of the district, the damp primary forest shelters the diadema sifaka lemur, *Propithecus diadema*, as well as the *Avahi liniger*, the Eastern woolly lemur. In all, the forest is home to 9 species of primates, 17 species of insectivores, 5 carnivores, 92 species of birds, 24 of reptiles and more than 30 amphibians. Ninety percent of these species are endemic to Madagascar.



© : Diorit



Antsirabe

LA VILLE D'EAU

Située à 170 km de la capitale soit à 102 km d'Ambatolampy, Antsirabe est également la ville des pousse-pousse. Effectivement, c'est le principal moyen de transport local ainsi que ses dérivés, c'est-à-dire, les cyclo-pousse ou encore les moto-pousse. Avec tout le charme d'une autre époque, les architectures coloniales ou traditionnelles ornent la ville. Ancien site d'exploitation de sel gemme, donnant son nom «là où il y a beaucoup de sel». La ville d'Antsirabe est aujourd'hui, appelée la ville d'eau en raison de ses sources thermales aux multiples vertus. Ces propriétés ont conduit à l'implantation du centre thermal destiné au traitement des maladies articulaires et également à la détente et la remise en forme. Une ville agricole, son économie repose sur les productions fruitières, laitières, légumières et rizicoles. Le secteur industriel, l'exploitation de pierres fines et l'artisanat contribuent largement à la prospérité de la ville.

THE TOWN OF WATER SOURCES

Situated 170km from the capital, 102km from Ambatolampy, the town of Antsirabe is known for its rickshaws. With its by-gone era charm, the town's architecture is dominated by colonial and traditional constructions. A former mining site for rock salt gave the town its name, 'where there is a lot of salt'. Today, due to its hot springs and their many properties, Antsirabe is referred to as 'the town of water sources'. The healing properties of the springs led the town to set up its spa centred around the treatment of joint problems, but also relaxation and general health. An agricultural town, the economy of Antsirabe mainly depends on fruit production, dairy produce, vegetables and rice. The industrial sector, mining of precious stones and handicrafts also greatly contribute to the town's prosperity.

Tritriva & Andraikiba

LES DEUX LACS MYSTÉRIEUX

Deux lacs de renom se trouvent à Antsirabe: le lac Tritriva et celui d'Andraikiba.

Le lac Tritriva a la forme de Madagascar et est niché à plus de 1600m d'altitude et à 15km de la ville d'Antsirabe. Cette forme est étrangement liée à la Grande Île. Lorsqu'un incident majeur est sur le point de se produire, la partie représentative du lieu de l'évènement virerait au rouge. Ce lac est également lié à l'histoire d'amour interdit de Rabeniony et Ravolahanta, triste histoire qui a abouti au suicide des deux amoureux: au temps de la royauté, ils se seraient enveloppés dans un tissu en soie avant de sauter dans le lac qui a, encore aujourd'hui, une profondeur indéterminée. Leurs corps et âmes se seraient alors transformés en deux troncs entrelacés; cet arbre particulier pousserait dans une anfractuosité rocheuse de la rive du lac et se mettrait à saigner à la moindre coupe...

Le lac d'Andraikiba, situé à 7km à l'ouest de la ville d'Antsirabe et 7km du lac Tritriva, doit lui aussi son nom à un triste son: le mari d'une jeune femme organisa un jour une compétition de natation. Mais lors de la course, sa femme, enceinte, se noya dans des cris atroces. En effet, avant qu'elle ne coule, elle adressait à son mari un cri désespéré: «veloma, efa kiba», traduit « adieu, je meurs ». Andrenikina signifie "là où la mère a trouvé la mort". Plus tard, il prend le nom d'Andraikiba "là où le père s'est tué" après le suicide du mari. Une fois sur place, d'autres légendes surprenantes sont racontées par les guides. Ce lac est un ancien complexe nautique de l'époque coloniale. Des infrastructures en témoignent. Une partie a été transformée en stands d'exposition destinés à l'artisanat et à la vente de pierres précieuses. Sous les arbres entourant le lac, calme et sérénité sont de véritables invitations à un moment de détente.

THE LEGENDARY LAKES

Antsirabe has two famous lakes: Lake Tritriva and Lake Andraikiba.

Lake Tritriva, shaped like the island of Madagascar, nestles at an altitude of over 1600m and is 15km from the town of Antsirabe. Its shape has strange links with the island as it is said that when an important incident is about to occur, the part of the lake representing the place of the event turns red. The lake is also linked to the impossible love affair between Rabeniony and Ravolahanta, a very sad story which led to the two lovers committing suicide, the tragic event taking place during the period of royalty. The two lovers wrapped themselves in silk cloth before plunging together into the lake, which today has an unknown depth. Their bodies and souls, according to legend, were turned into two interwoven tree-trunks growing out of a crack in a rock along the shore of the lake, which start to bleed at the least attempt to cut them down.

Lake Andraikiba, situated 7km to the west of Antsirabe and 7km away from Lake Tritriva, also owes its name to a tragic story. One day, a young woman's husband organised a swimming competition. But during the race his wife, who was pregnant, drowned, giving out heart-rendering screams. Before sinking, she cried out in desperation to her husband, 'Veloma, efa kiba', which means, 'Goodbye, I'm dying'. Andrenikina means 'the place where the mother died'. Later, following the husband's suicide, it was given the name of Andraikiba 'the place where the husband killed himself'. Once there, you will hear other surprising legends told by the guides. During colonial times, the lake was a centre for watersports, with former infrastructures that bear witness to this. These have partly been turned into exhibition stands for handicrafts and the sale of precious stones. The peace and quiet under the trees surrounding the lake are truly conducive to rest and relaxation.



Befato

LE VESTIGE DU PASSÉ

À 22km à l'ouest d'Antsirabe, sur la route de Morondava et du Grand Ouest, se trouve le village de Befato. Il possède des architectures typiquement Merina. Parmi ces édifices, trône la première église luthérienne bâtie par les missionnaires norvégiens. Le panorama qu'offre ce village renvoie à une autre époque. Au temps de la royauté, Befato a été la capitale du Vakinankaratra et à l'époque coloniale, il devient une circonscription administrative indépendante. Les vestiges architecturaux en sont les témoins. D'autres attraits touristiques y sont également présents tel que le lac de Tatamarina au nord. A 5 km de ce dernier, se trouve les chutes d'Antafofo, une cascade d'une vingtaine de mètres avec 2 niveaux. Comme Antsirabe, Befato possède également ses sources thermales à 3km au nord.

A VESTIGE OF THE PAST

Twenty-two kilometres west of Antsirabe, along the road to Morondava and the west, lies the village of Befato, with its typical Merina architecture. Amidst these constructions there is also the first Lutheran church built by the Norwegian missionaries. The panorama offered by the village really reflects the past. During the period of royalty, Befato was the capital of Vakinankaratra and during the colonial period, it became an independent administrative district, as witnessed by the architectural remains. There are also other tourist attractions, such as Lake Tatamarina in the north. Five kilometres from the lake is the waterfall of Antafofo, with the water falling 20 metres along two levels. Like Antsirabe, the village of Befato also has hot springs, situated 3km to the north.





© : OLIVEIRA Nathanaël



Quand y aller? / When to go?

Sous son climat tempéré, la Région Vakinankaratra peut être visitée toute l'année. Toutefois, la période de pluie ne facilite pas l'accès à certains sites. De ce fait, la meilleure période se situe entre le mois d'avril et le mois de novembre.

With its temperate climate, the region of Vakinankaratra can be visited all year round. However, access to certain sites becomes difficult during the rainy season, so the best period to visit is between April and November.



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

Ambatolampy et Antsirabe se trouvent sur la RN7. D'Ambatolampy à Tsinjoarivo, il faut emprunter une route secondaire de 65km avec une voiture tout-terrain. D'Antsirabe à Betafo, des taxi-brousses relient les deux villes. Les accès vers les lacs Tritriva et d'Andraikiba se trouvent sur la route de Betafo.

To reach Ambatolampy and Antsirabe, drive along the RN7. From Ambatolampy to Tsinjoarivo, it is a 65km drive along a minor road in a 4x4. From there, bush-taxis will take you from Antsirabe to Betafo. The roads leading to Lakes Tritriva and Andraikiba are along the road leading to Betafo.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour dans la Région Vakinankaratra, vous pouvez séjourner aux adresses suivantes, se situant principalement à Antsirabe : Soa Guest House to Royal Palace, Vatolahy, Souimanga Hôtel, Antsirabe Hôtel, Aro Hôtel ou l'Hôtel des Thermes.

To visit the region of Vakinankaratra, stay at the following establishments, mainly situated in Antsirabe: the *Soa Guest House to Royal Palace*,



Vatolahy, Souimanga Hôtel, Antsirabe Hôtel, Aro Hôtel or the Hôtel des Thermes.

Où manger? / Where to eat?

Mis à part l'hôtel où vous séjournez, de bons petits plats typiquement locaux ou étrangers sont concoctés aux adresses suivantes : Au coin du Foie Gras à Behenjy, à la Pineta ou au Rendez-vous des pêcheurs à Ambatolampy, à l'Insolite ou Zandina à Antsirabe.

As well as the hotel where you are staying, you can taste delicious dishes, both typical local food and international recipes, at the following: *Au coin du Foie Gras* in Behenjy, *la Pineta* or *au Rendez-vous des pêcheurs* in Ambatolampy, at *l'Insolite* or *Zandina* in Antsirabe.



Que voir? / What else to see?

La première visite peut commencer à Iharanandriana, un village situé à 35km de la capitale sur la RN7. Lieu de repos des monarques, il possède également un fragment de forêt organisé autour de plusieurs affluents de la source d'Iharanandriana. A 25km de la Ville d'Antsirabe, le massif d'Ibity mérite également un détour pour ses richesses floristiques, faunistiques, géologiques et culturelles. Vous pouvez faire une randonnée et atteindre le sommet du mont Ibity, culminant à 2254m.

Begin with Iharanandriana, a village situated 35km from the capital, along the RN7. The summer residence of former royalty, it also has a pocket of forest planted around several tributaries of the spring of Iharanandriana, after which the village is named. Situated 25km from the town of Antsirabe, the massif of Ibity is also worth a visit, for its rich flora, fauna, geology and culture. Hike up to the top of Ibity mountain, which culminates at 2,254m.

Parc National Mantadia

A LA
RECHERCHE

De Trésors

Treasure
SEEKING



Pour les Amoureux de la nature, votre paradis se trouve à seulement 3 heures de la capitale de la Madagascar. Il est connu sous le nom du Parc National Mantadia. Couvert en majorité par une majestueuse forêt dense, humide et sempervirente, il offre à ses visiteurs des trésors incroyables de faune et de flore uniques au monde.

La réserve doit principalement sa réputation à deux trésors. Tout d'abord, il y a le légendaire Indri Indri, le plus grand lémurien du monde: une taille pouvant atteindre un mètre, un pelage soyeux blanc et noir, une frimousse d'ours en peluche et un style «sans queue». Il est surnommé localement Babakoto ou ancêtre de Koto, tandis que 13 autres espèces de lémuriens, diurnes et nocturnes, dont le mystérieux Aye-Aye ou encore le fameux Varecia variegata partagent avec lui le territoire du Parc National.

For nature lovers, your earthly paradise lies just a three-hour ride from Madagascar's capital, Mantadia National Park. Mostly covered by dense wet evergreen forest, it shelters a wealth of extraordinary treasures of fauna and flora, unique in the world.

The Reserve mainly owes its reputation to two treasures. First, there is the legendary Indri Indri, the world's largest lemur, which can reach one metre in size, has a silky black and white coat, a cute little teddy bear's face, and no tail. The locals have nicknamed it Babakoto, the ancestor of Koto. It shares the territory of the national park with 13 other species of lemur, both diurnal and nocturnal, including the mysterious Aye-Aye or the famous Varecia variegata.

Secondly, the park has a collection of orchids with an astonishing rate of endemism. The hundred or so species to be found in the reserve fill the air with their sweet fragrance, sought after by botanists as well as by plant lovers, flowering between September and January.

These two wonders of nature are to be found in the midst of a landscape that houses a sacred lake, a natural pool and a spectacular waterfall – also sacred – as well as impressive rivers. As a result, the vegetation in the park is never short of water.

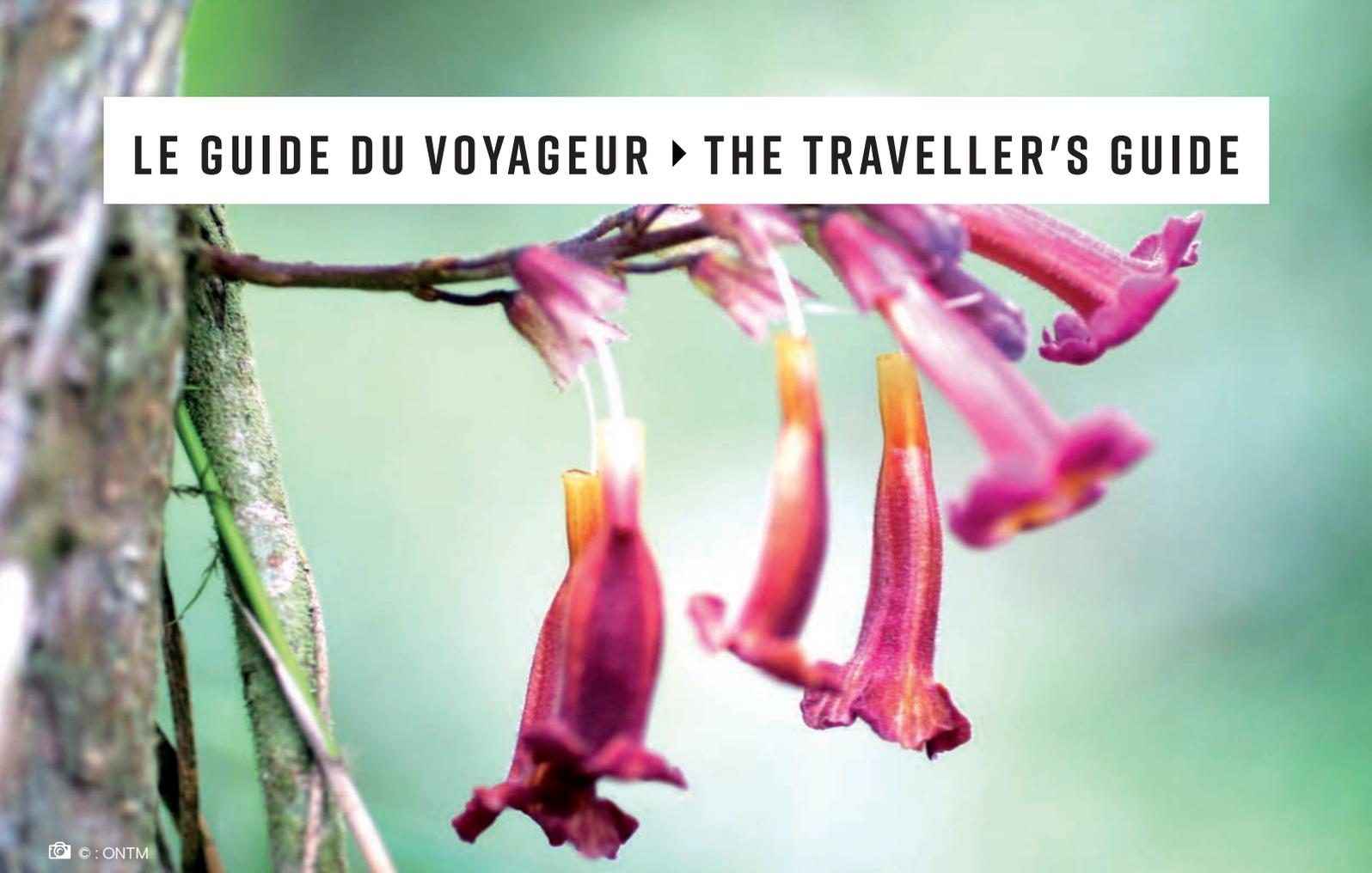
Deuxièmement, le parc possède une collection d'orchidées avec un taux d'endémicité surprenante. La centaine d'espèces existante au sein de ce sanctuaire imprègne l'air de son doux parfum et émerveille les yeux par sa beauté. Ces fleurs reines, très prisées par les botanistes ou les amateurs de plantes, fleurissent entre septembre et janvier.

Ces deux merveilles de la nature se trouvent au sein d'un paysage mêlant un lac sacré, une piscine naturelle et une impressionnante chute d'eau, elle aussi sacrée, et d'importantes rivières. La végétation est ainsi loin de manquer d'eau.

Le plus grand lémurien du monde: une taille pouvant atteindre un mètre, un pelage soyeux blanc et noir, une frimousse d'ours en peluche et un style «sans queue»



The world's largest lemur, which can reach one metre in size, has a silky black and white coat, a cute little teddy bear's face, and no tail



© : ONTM



Quand y aller? / When to go?

Moramanga connaît un climat tropical humide avec une température moyenne de 18°C et de fortes précipitations en période de pluie. Le parc accueille ses visiteurs toute l'année même si la période idéale pour s'y rendre se situe entre avril et décembre.

Moramanga has a wet tropical climate, with an average temperature of 18°C and heavy rainfall during the wet season. The park welcomes visitors all the year round, however the ideal period to go there is between April and December.



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

Ce parc se situe à environ 3 heures de route via la RN2 vers Toamasina et à 28 km de Moramanga. Bifurquez à gauche au PK 130 et vous arriverez à destination.

The park is a three hour drive from the capital, along the RN2 in the direction of Toamasina and 28km from Moramanga. To reach the park, turn left along the PK 130.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez dormir à Andasibe ou à Moramanga. En séjournant au *Mantadia Lodge*, vous aurez une vue panoramique sur la forêt. D'autres établissements sont bien cotés à Andasibe: *Andasibe Hôtel*, *Vakona Forest Lodge*, *Hôtel*

Texte pour A LA RECHERCHE DE TRÉSORS
fourni par Madagascar National Parks.

Feon'ny Ala ou encore *Grace Lodge*. A Moramanga, vous pouvez réserver votre chambre à l'*Hôtel Bezanozano* ou encore chez *Hazavana Hôtel*.

Stay in Andasibe or Moramanga. The *Mantadia Lodge* has a spectacular view of the forest. Other reputed establishments in Andasibe are the *Andasibe Hôtel*, *Vakona Forest Lodge*, *Hôtel Feon'ny Ala* and *Grace Lodge*. In Moramanga, book rooms at the *Hôtel Bezanozano* or *Hazavana Hôtel*.



Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger dans le restaurant de votre hôtel ou bien savourer des plats typiquement malgaches dans les gargotes locales.

Order a meal at your hotel or enjoy typical Malagasy dishes at one of the little local restaurants.



Que voir? / What to see?

Tout au long de votre visite, découvrez à travers les circuits proposés des piscines naturelles, de splendides cascades et des chutes d'eau au cœur de la nature. Ce site abrite également des espèces d'oiseaux qui feront le plaisir des bird watchers.

During your stay, join one of the organised tours to visit the natural pools and spectacular waterfalls nestling among the lush vegetation. Bird watchers can spot various species of birds in the park.

Copy for TREASURE SEEKING provided
by Madagascar National Parks.

Terrain titré & borné

17 Hectares



Hauts d'Andilana à **VENDRE**





Analavory

SAY CHEESE

Souvent une simple escale pour ceux qui se rendent à Ampefy, avec ses cascades et ses geysers, Analavory est en fait un petit trésor de la gastronomie locale avec sa propre fromagerie.

Often simply a stopover for those travelling to Ampefy, with its waterfalls and geysers, Analavory is actually a little treasure of local gastronomic delights with its very own cheese factory.

Si la Région de l'Itasy est considérée comme étant l'une des destinations phares des Tananariviens lorsqu'il s'agit de sortir le temps d'un week-end, ces derniers se contentent pourtant de passer une ou deux nuits seulement à Ampefy avec une excursion vers les sites touristiques les plus proches. Il y a pourtant, sur cet axe Ouest, d'autres endroits intéressants et des activités inhabituelles que l'on peut faire le temps d'un week-end.

Longtemps considérée comme simple étape, la ville d'Analavory regorge de pépites culinaires bien cachées. Avant de manger la dizaine de kilomètres de bitume qui sépare Ampefy de Analavory, il serait intéressant de s'attarder dans cette petite bourgade pour effectuer une excursion dans la fromagerie d'Itasy. L'établissement se situe à la sortie Ouest de la ville d'Analavory, sur le domaine Camille Victoire. Il propose différents types de fromages qui sont fabriqués de manière artisanale dont le fameux fromage de chèvre encore frais ou encore la légendaire confiture de lait dont le maître des lieux vous fera un plaisir d'expliquer le processus de fabrication. En effet, si d'habitude, on entend uniquement parler de confiture à base de fruits, ici, c'est le lait de vache qui subit une transformation. Onctuosité et douceur sont au rendez-vous.

La confiture de lait "faite maison" expliquée par Maurice Razafimahatratra, Maître fromager

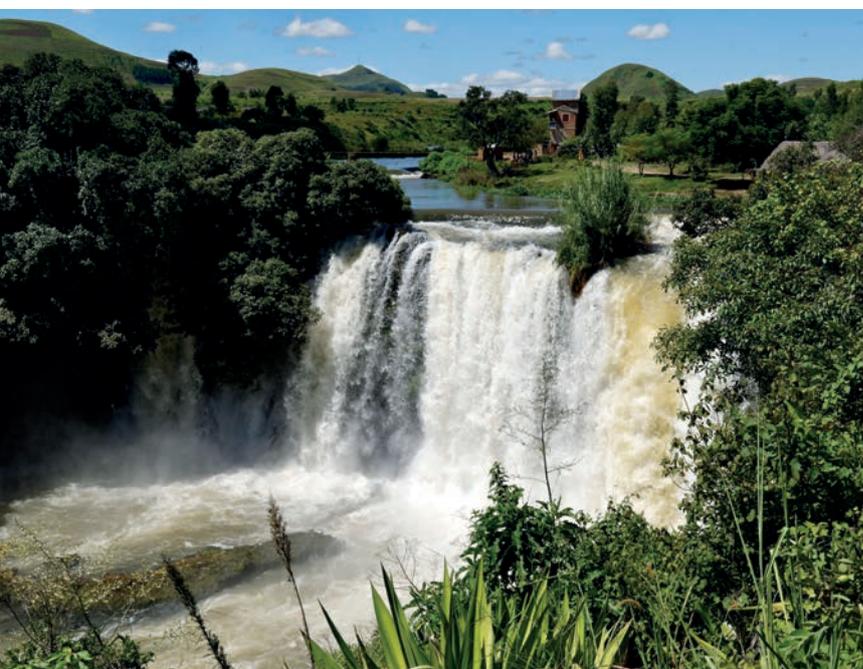
Placez la boîte de lait concentré dans une grande casserole. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 3 heures en maintenant un léger frémissement et en remettant de l'eau au fur et à mesure, pour que la boîte soit toujours immergée dans de l'eau. Quand le temps de cuisson est terminé, sortez la boîte de l'eau. Laissez refroidir avant de l'ouvrir et de verser la confiture de lait dans un bocal en verre. Réservez au réfrigérateur. Pour une cuisson plus rapide à la cocotte-minute, posez la boîte dans le panier vapeur de la cocotte, versez de l'eau aux trois quarts de la boîte. Faites cuire 40 minutes à partir du chuchotement.

The region of Itasy is one of the most popular destinations for the inhabitants of Antananarivo, but they tend to spend just one or two nights in Ampefy, in between trips to the neighbouring tourist attractions. Yet, on the road to the west, there are other interesting spots and unusual activities to be enjoyed over a weekend.

For a long time considered as simply a stopover, the town of Analavory is teeming with hidden culinary treasures. Before driving along the 10km or so between Ampefy and Analavory, it really is a great idea to stop off in this little town and visit the cheese factory of Itasy, located on the estate of Camille Victoire, as you drive west out of Analavory. Here there are various types of cheese, all manufactured using ingredients, such as his famous fresh goat's cheese or the legendary dairy jam. He will be delighted to explain to you its manufacturing process. Normally, we think of jam as being made using fruit, but here it is cow's milk that is used. The result is both creamy and sweet.

Homemade dairy jam, as created by Maurice Razafimahatratra, master cheese-maker

Place the can of condensed milk in a large pan. Cover with water and bring to the boil. Lower the heat and leave to simmer for three hours, adding more water as needed, so that the can is constantly under water. When the cooking time is over, remove the can from the water and leave to cool. Open and tip the dairy jam into a glass jar. Place in the fridge. To reduce cooking time, a pressure cooker can be used. Place the can in the basket of the cooker with the water three-quarters deep. Leave to cook for 40 minutes after the cooker starts to hiss.





Quand y aller? / When to go?

Analavory comme Antananarivo présente un climat tempéré chaud avec une saison chaude marquée par des pluies orageuses et un hiver très frais. En général, le temps dans la région d'Itasy est agréable. A visiter entre avril et novembre.

Like Antananarivo, Analavory has a warm temperate climate, with heavy rains and storms during the hot season and very cool winters. In general, the weather in the region stays fine. The best period to visit is between April and November.



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

Pour goûter aux fameux fromages de Monsieur Maurice, vous pouvez rejoindre Analavory via la route nationale NI. Une location de véhicule avec chauffeur-guide d'une journée suffira amplement pour découvrir ce petit trésor de l'Itasy.

To be able to taste Monsieur Maurice's famous cheeses, you can reach Analavory along the NI main road. Renting a chauffeur-driver car for one day is ample for visiting this treasure in Itasy.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous souhaitez rester plus d'une journée dans l'Itasy, des établissements comme Farihy Hôtel, Kavitaha Ampefy, l'Hôtel Eucalyptus ou encore Ampefy Lodge sont idéalement situés dans cette région.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de ces hôtels proposent une carte variée. La région est connue pour ses poissons d'eau douce, spécialité proposée dans les gargotes et restaurants du coin.

The restaurants of all these hotels have very varied menus. The region is well-known for its freshwater fish, a speciality served in the roadside cafés as well as the restaurants.



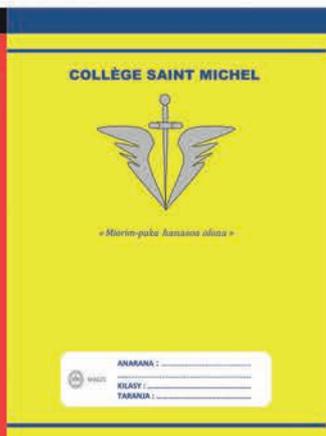
Que voir? / What to see?

Et même que déguster? Serez-vous choisir entre les classiques camemberts, les bûches, les tomates, les Roquefort, les Saint-Marcellin et les pyramides, en passant par les boursins, l'Emmental, les Gruyères et bien sur la mozzarella ? Profitez-en aussi pour faire un détour à Ampefy ou encore pour faire une balade en pirogue sur le lac Itasy.

And what to taste? Will you be able to choose between the classic Camembert, the Tomettes, the Roquefort, the Saint-Marcellins and the Pyramid cheeses, not to mention the Boursin, the Emmental, Gruyères and, of course, the Mozzarella? Take advantage of your stay to also visit Ampefy or take a trip in a dugout for a voyage on Itasy Lake.



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



ALERTE À *Beheloka*



©: JPAzais_campvezo.com

BAY WATCH

Le sable blanc, l'eau bleue turquoise, les paysages époustouffants et le calme absolu sont les premières choses qui vous frappent dans la baie de Beheloka. Le site possède l'une des plus belles plages du sud de Madagascar où vous pourrez observer la migration des baleines et bivouaquer le long du rivage et passer la nuit à contempler les étoiles.

White sand, clear turquoise blue water, stunning scenery plus sheer peace and quiet are the first things that strike you about the bay of Beheloka. The site has one of the most beautiful beaches in the south of Madagascar where you can watch whales migrating, bivouac along the shore and spend the night gazing at the stars.



La Baie de Beheloka est une destination unique pour vos prochaines vacances. Hors des sentiers touristiques, la baie garde son authenticité. La magnifique vue sur l'eau turquoise se joint au bleu de l'horizon et est constamment constellée par les voiles des pirogues et boutres. Deux mois par an, au mois de juillet et d'août, les villageois, comme les plaisanciers, sont gâtés par le passage des baleines migrant vers Sainte-Marie.

La baie est bercée par les activités marines et compte parmi les plus importants villages de pêcheurs de la région sud-ouest. En effet, l'économie de cette région repose sur la pêche d'autant plus qu'elle est habitée à 90% de *Vezo*, un peuple de pêcheurs traditionnels. Comme expérience hors du commun, vous avez la possibilité de pratiquer la pêche traditionnelle à leurs côtés.

Les sports nautiques, comme le kitesurf ou le snorkeling, peuvent également être pratiqués sur le lagon.

Beheloka est située entre Fort-Dauphin et Tuléar, à plus de 250 km de ce dernier. Dans un coin isolé, elle est idéale pour se ressourcer.



La magnifique vue sur l'eau turquoise se joint au bleu de l'horizon et est constamment constellée par les voiles des pirogues et boutres

The stunning view encompasses the blue of the horizon over the turquoise sea, constantly dotted with the sails of outrigger canoes and dhows

The bay of Beheloka is a unique destination.

Lying off the beaten track, the bay has managed to retain its authentic character. The stunning view encompasses the blue of the horizon over the turquoise sea, constantly dotted with the sails of outrigger canoes and dhows. Two months of the year, in July and August, the villagers, as well as visitors, can delight in the sight of the whales migrating up towards the island of Île Sainte-Marie.

The bay thrives on marine activity and has one of the biggest fishing villages in the south-west of Madagascar. The economy of the region is focused on fishing. Ninety percent of the inhabitants are *Vezo*, traditionally a tribe of fishermen.

Practise water sports such as kitesurfing or snorkelling in the lagoon or, for a truly exceptional experience, join the *Vezo* for a traditional fishing trip.

Beheloka lies between Fort-Dauphin and Tuléar, over 250km away from the latter. A really remote spot, it provides an ideal opportunity to get away from the tourist crowds.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



©: WWF



Quand y aller? / When to go?

Le site étant sous un climat aride, Beheloka est accessible toute l'année. Le soleil est toujours au rendez-vous. De ce fait, les protections solaires sont vivement conseillées.

The region has an arid climate, so you can visit Beheloka all the year round. As the sun is always shining, remember to bring sunscreen.



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

L'accès est difficile. Deux possibilités s'offrent à vous pour vous rendre à Beheloka: rejoindre Saint-Augustin avant de rejoindre Soalara en bac. Une fois arrivé, trois heures de route vers le sud vous attendent avant d'arriver à destination. Vous passerez par Anakao, Ankilimivony et Befasy. La seconde option est un détour par Andranovory et Betioky.

The spot is difficult to access. There are two ways to get to Beheloka. From Saint-Augustin, take the ferry as far as Soalara, from where it is a three hour trip to Beheloka, driving through Anakao, Ankilimivony and Befasy. The second possibility is through Andranovory and Betioky.



Où se loger? / Where to stay?

Aucune infrastructure hôtelière n'y est implantée. Les hôtels les plus proches se trouvent à Ambola, à une vingtaine de kilomètres au sud de Beheloka. Nous vous proposons le Domaine d'Ambola, Chez Henriette et Richard ou encore au Camp Vezo.

There are no hotels in the area. The nearest are in Ambola, 20km or so to the south of Beheloka. We



Où manger? / Where to eat?

Des petits restaurants y sont installés offrant divers fruits de mer concoctés à leur façon. Les hôtels à proximité offrent également des services de restauration. Les villages voisins, tel qu'Anakao possèdent des auberges pour satisfaire vos envies gourmandes.

There are little restaurants that serve sea food, each establishment having its own specific recipes. The hotels also serve food. The nearby villages, such as Anakao, all have catering facilities to satisfy hungry travellers.



Que voir? / What to see?

Visitez le parc national de *Tsimanampesotse* réputé pour son grand lac salé et sa biodiversité au taux d'endémicité très élevé. Vous irez à la rencontre de plus de 70 espèces d'oiseaux, de nombreuses espèces de lémuriers, de reptiles. Particulièrement, les végétations sur place résultent d'une grande adaptation au climat local. Rendez-vous à *Anakao*, un autre village de pêcheurs aux voiles multicolores, pour le spectacle unique qu'offre la mer sereine.

Visit the national park of *Tsimanampesotse*, reputed for its large salty lake and its biodiversity, which has a high degree of endemism. Observe over 70 species of birds, several species of lemurs, as well as reptiles. The local flora has specific characteristics, from adapting to the local climate. Or visit Anakao, another fishing village for a display of multi-coloured sails on the tranquil sea.



Eco Island & Spa

www.nosysaba.mg



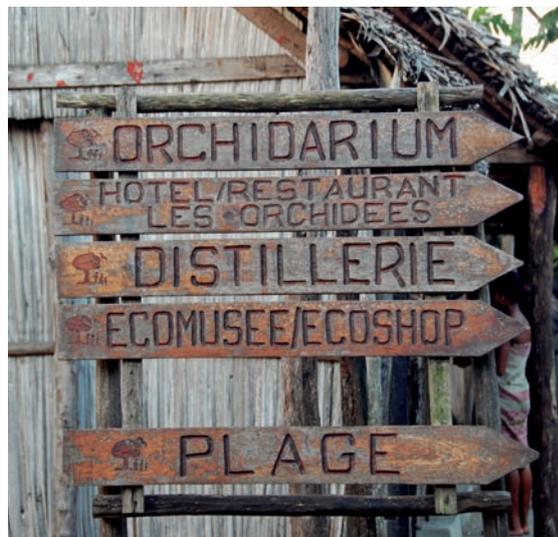
A WHOLE ISLAND,
Just for You and your Guests!
incentives | seminars | weddings | private parties

NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA
MADAGASCAR

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





Andranokoditra

BEAUTY SPOT

Profitez d'un séjour tranquille à Andranokoditra. Un coin reculé de la Région d'Atsinanana, ce lieu de beauté a la mer, la faune, la flore et des habitants sympathiques, tous les éléments pour vous accueillir

Make the most of a tranquil stay in Andranokoditra. A remote corner of the region of Atsinanana, this beauty spot has sea, fauna, flora and friendly inhabitants, all the elements to welcome you

Andranokoditra est un petit village de pêcheurs de la Côte Est de Madagascar. Il est niché entre le Canal des Pangalanes et l'Océan Indien. C'est une ancienne gare ferroviaire de la ligne TCE (Tananarive-Côte Est). Les villageois sont très accueillants, la plage tranquille, et le paysage parsemé de cases en falafa et de maisons sur pilotis typiques des *Betsimisaraka* est d'une grande beauté.

Préservé du tourisme de masse, Andranokoditra a su garder son authenticité et préserver sa richesse naturelle et culturelle. Ce village est l'endroit parfait pour se détendre dans un cadre naturel où les activités ne manquent pas: baignade, visite du musée, balade en pirogue et découverte de la biodiversité. En visitant le Palmarium du lac Ampitabe, vous croiserez des lémuriens ainsi que différentes espèces d'amphibiens, de tortues et d'insectes. Côté flore, grâce au climat tropical chaud et humide de la région, cette zone abrite orchidées, plantes carnivores et bois précieux.

La visite de ce site soutient un projet communautaire favorisant le développement économique et social du village. L'Ecolodge «Les Orchidées d'Andranokoditra», a été construit et géré par une coopérative villageoise dans le but de dynamiser le Canal des Pangalanes et de développer durablement le village.

Andranokoditra is a small fishing village, nestling between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, on the east coast of Madagascar. It is actually a small former railway town, on the TCE or Tananarive-East Coast line. The villagers are extremely welcoming, the beach is really calm and the stunning scenery is dotted with bamboo huts and houses on stilts, typical of the Betsimisaraka tribe.

Preserved from mass tourism, Andranokoditra has retained its authentic character and kept its natural and cultural treasures. The village is the perfect place to relax in a natural environment, with no shortage of activities: swimming, visiting the museum, trips in a dugout canoe and discovering the area's biodiversity. While visiting the Palmarium on the shore of lake Ampitabe, you will spot not only species of lemurs, but also amphibians, tortoises and insects. As for the flora, thanks to the region's hot wet climate, there are orchids, carnivorous plants and precious woods.

A visit to the site also offers support to a community project aimed at the social and economic development of the village. The eco-lodge Les Orchidées d'Andranokoditra has been constructed and is managed by a village cooperative aimed at boosting the activity of the Canal and developing the village in a sustainable manner.

**Préservé du
tourisme de masse,
Andranokoditra
a su garder son
authenticité**

**Preserved from
mass tourism,
Andranokoditra
has retained its
authentic character**

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : FrBeBos



Quand y aller? / When to go?

La Région Atsinanana est caractérisée par un climat chaud et humide avec de fortes précipitations. La période idéale pour une visite s'étend d'avril à octobre. Il est interdit de transporter ou consommer de la viande de porc sur le Canal des Pangalanes.

The region of Atsinanana is characterised by a hot wet climate with heavy rainfall. The ideal period to visit is between April and October. Note that the transport and consumption of pork on the Pangalanes Canal are forbidden.



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

Ce petit village est situé à 60 km de Toamasina. Prenez un vol de la Compagnie Tsaradia pour Toamasina puis prenez un bateau motorisé au port fluvial de Manangareza. Une autre possibilité est d'embarquer sur le bateau "Reine Tina" et de longer le Canal des Pangalanes pour atteindre Andranokoditra.

The little village lies 60km west of Toamasina. Take a Tsaradia flight to Toamasina then a motorboat from the river port of Manangareza. Another possibility is to embark on the *Reine Tina* and sail down the Pangalanes Canal as far as Andranokoditra.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez votre bungalow à l'Ecolodge Les Orchidées d'Andranokoditra ou si vous préférez l'aventure, vous pouvez camper sur la plage.

Book a bungalow at the Eco-lodge *Les Orchidées*



Où manger? / Where to eat?

Les plats à base de fruits de mer étant la spécialité de cette partie Est de l'île, goûtez ces plats typiques chez les habitants ou bien dégustez-les au restaurant de l'Ecolodge où divers plats savoureux sont proposés.

Seafood is the speciality of this region in the east of Madagascar. You can taste typical dishes prepared by the inhabitants or at the restaurant of the Eco-lodge, which offers a choice of delicious dishes.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre escale pour visiter la forêt de Vohibola et contemplez les beaux paysages et les petits villages de pêcheurs longeant le littoral. Une petite virée à Andovoranto égayera également votre séjour. Rencontrez les pêcheurs en prévoyant une balade en pirogue le long du Canal des Pangalanes. Familiarisez-vous avec la culture betsimisaraka en découvrant le quotidien de ces artisans notamment l'importance des *Tangalamena* ou chef spirituels.

Take advantage of your stay to visit the forest of Vohibola and admire the lovely scenery, with the little fishing villages all along the shore. A trip to Andovoranto is recommended and take a journey in a dugout along the Canal, meeting the fishermen. Get to know the Betsimisaraka culture and the daily lives of the craftsmen and the importance of the *Tangalamena* or spiritual chiefs.

Allianz assureur numéro 1 dans le monde
vous soutient dans vos projets à Madagascar

Siège Social

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

Agence SEMAD Toamasina

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

AGM – Agent Général Ankorondrano

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

Bureau Direct Diego

Villa NAZIA Avenue Lally Tollendal (rue gauche)
Antsiranana 201
Tél: 034 49 208 96
allianz.diego@allianz.com

AGM – Agent Général Ambatobe

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

Agence SEMAD Tuléar

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

→ Retrouvez-nous sur allianz.mg

La Collection
Ravinala

Pour votre confort, VITAFOAM
équipe de nombreuses hôtels
à travers tout Madagascar.



Sandwich



Luxe



Confort



Latex Duo



iPhone 14 Pro



+261 32 11 590 34 / +261 32 11 520 11
contact@mystore-oi.com
Box i10 Galerie Zoom
Enceinte Jumbo Score Ankorondrano
MyStore Madagascar



MyStore



Authorized
Reseller

Authorized
Service Provider



AirFly Pro



Connecte vos AirPods ou votre casque sans fil Beats à des appareils filaires tels que des systèmes de divertissement en vol
Associe deux paires d'AirPods ou deux casques sans fil à un appareil pour une écoute partagée
Transmet le son de votre iPhone à l'entrée AUX IN des voitures de location, des bateaux et des enceintes non-Bluetooth
La batterie intégrée offre une autonomie de plus de 16 heures et est rechargeable via USB-C

MyStore



Authorized Reseller

Authorized Service Provider





MIAVANA

ISLAND SANCTUARY

BY TIME + TIDE



Unique personality.
Powerful presence.
Unmistakably Rolls-Royce.



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

Sir Henry Royce