

Décembre / December 2017

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

magazine

Joyeux Noël *Merry Christmas*

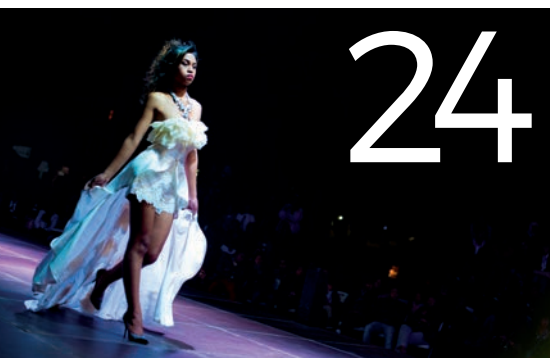


Elegance
IS WHEN THE
Inside
IS AS
Beautiful
AS THE
Outside

- GOGO CHANEL





6 **Edito****Mots des Partenaires »**

- 8 **Ministère du tourisme**
Ministry of Tourism
- Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- 9 **ADEMA**
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- 10 **MNP - Madagascar National Parks**
- Fédération des Hôtelliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar
- WWF - World Wild Fund**
- ONE - Office National pour l'Environnement**
ONE - National Office for the environment

Food & Drink »

- 14 **Goûtez au rhum arrangé - fitsa**
Taste "fitsa" arranged rum
- 16 **Le cocktail du mois avec Dzama Cocktail Café**
Cocktail of the month with Dzama Cocktail Café

Health & Beauty »

- 18 **Détox après les fêtes : on nettoie l'organisme**
Detox after the holidays: Body cleanse
- Quels sports durant la grossesse ?**
Which sports during pregnancy?
- 20 **Se maquiller tout en beauté pour les fêtes**
Makeup for the holidays
- Pour une décoration de Noël réussie**
For a successful Christmas decoration

Fashion »

- 24 **Notre sélection robe de nouvel an**
Our new year dress selection
- 26 **Oléanna GAETAN sacrée Miss MENABE**
Oléanna GAETAN crowned Miss MENABE

Crafts »

- 22 **L'art de la joaillerie**
The art of jewellery

Interviews »

- 34 **Deenyz**
« La musique a toujours été présente »
" Music has always been present "
- 36 **Tachou**
« Être styliste, une évidence »
" Being a stylist, obviously "
- 38 **Elodie**
Show-girl malgache
Malagasy show girl
- 39 **Steph Ramby**
« Mon but est de changer la mentalité des gens grâce à la chanson »
" My goal is to change the mentality of people through music "
- 40 **Lala Njava**
Chanteuse, militante engagée mais femme avant tout
Singer, committed activist but woman above all
- 41 **Entretien avec le prince de l'ethnie Mahafaly, Betsioky Sud**
Interview with the Prince of the Mahafaly ethnic group, South Betsioky

Seasonal »

- 46 **Accueillir et partager pour Noël**
Welcome and share at Christmas

Culture »

- 48 **Métier : Découvrez la dureté du métier de pâtissier durant les fêtes**
Job : Discover the passion of pastry making during the holidays
- 49 **Art culinaire : Le succulent dessert malgache « koba »**
Culinary art : The delicious Malagasy Koba dessert
- 50 **Danse : Essayez le karitaky, une danse imitant les zébus**
Dance : Try karitaky, a dance imitated by zebus
- 51 **Musique : La Valiha, instrument de musique royal**
Music : Valiha, royal musical instrument



56

- 52 **Tradition : Hazomanga, l'arbre de la vie**
Tradition : Hazomanga, the tree of life
- 54 **Fashion : L'art de porter le lamba pour les hommes**
Fashion : The art of wearing lamba for men

Actus / News »

- 56 **Des poulpes en abondance sur le littoral Mahafaly**
Octopus in abundance on the Mahafaly coast
- 57 **Le poisson aveugle**
Blind Fish
- 58 **Bougeons ensemble pour les lémuriens !**
Let's move together for the lemurs!



Air Madagascar »

- 60-66 **Pages Spéciales Air Madagascar**
Air Madagascar special pages

Grand Dossier / Feature Story »

- 72-77 **Activités: Les parcours de golf de la Grande Ile**
Activities: Golf courses of the Big Island



72

Destinations »

68 - 70
Ile de la Réunion : le cirque de MAFATE, paradis des randonneurs
Reunion island: MAFATE Circus, paradise for hikers

78 - 80
Mer d'émeraude, calme et surprenante à la fois
Emerald Sea, simultaneously calm and surprising

84 - 86
Visitez le parc zoologique de Tsimbazaza
Visit Tsimbazaza Zoological Park

88 - 90
Découvrez les chutes d'Anosibe an'ala
Discover the falls of Anosibe An'ala

92 - 94
Andovoranto, port de la route de « Jean Laborde »
Andovoranto, port of Jean Laborde's Route

96 - 98
Fianarantsoa, sous l'œil protecteur de la Sainte Vierge
Fianarantsoa, under the protective eye of the Blessed Virgin

100 - 102
Visitez le Parc National Andohahela
Visit Andohahela National Park

104 - 106
Pour un dépaysement total, choisissez Nosy Faly
For a change of scenery, choose Nosy Faly

108 - 110
Appréciez la dolce vita malgache à Nosy Saba
Enjoy the Malagasy Dolce Vita in Nosy Saba

112 - 114
Vivez d'agritourisme à la rivière « Bemarivo »
Experience agritourism at Bemarivo River

116 - 118
Appréciez les différentes couleurs du Cirque Rouge de Mahajanga
Enjoy the different colours of Mahajanga Cirque Rouge



Joyeux Noël

Edito

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover photo: © Serge Marizy

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

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

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

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

Avec notre meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel
Directors

Scan QR code to see the online version



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

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

www.primemedia.international

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

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

With our best regards,

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

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

Partenaires / Partners



C'EST DÉJÀ NOËL CHEZ FLORIBIS

Composez vous-même vos coffrets cadeaux
avec une large gamme de produits du terroir malgache



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



Floribis Madagascar



floribismada



Ministère du Tourisme

Ministry of Tourism

Dans la lettre de politique nationale pour le développement du Tourisme à Madagascar, notre vision serait qu'en 2020, Madagascar soit une destination mondialement reconnue pour sa gestion durable et l'exceptionnelle richesse de son patrimoine naturel, culturel et humain, « Île Trésor ».

293 000 touristes ont visité la Grande Île en 2016. Il s'agit d'un record national depuis sept ans, avec 20% d'augmentation par rapport en 2015.

Depuis Janvier 2017 jusqu'à présent, le nombre d'arrivées de touristes a considérablement augmenté par rapport à 2016 la même période. Ainsi, nous pourrions atteindre un objectif de près de 366 000 touristes en 2017 et surtout, parvenir à la barre des 500 000 touristes en 2018.

Laissez-vous tenter par l'expérience nature, d'aventures, culturelles, gourmandes, chargées d'histoire et authentique que vous proposent les entreprises touristiques malgaches. Le Magazine PRIME qui contribue au développement et au rayonnement de la destination Madagascar au niveau national et international vous guidera dans vos choix et vous informera des nouveautés.

Bonne lecture !
Roland RATSIRAKA

In the national policy letter for the development of Tourism in Madagascar, our vision is that in 2020, Madagascar is a globally recognized for its sustainable management destination and the exceptional richness of its natural, cultural and human "Treasure Island".

293,000 tourists visited the Big Island in 2016. This is a national record for seven years, with a 20% increase compared to 2015.

Since January 2017 so far, the number of tourist arrivals has increased considerably compared to 2016 at the same time. This will enable us to reach a target of nearly 366,000 tourists in 2017 and, above all, reach 500,000 tourists by 2018.

Let yourself be tempted by the experience of nature, adventure, cultural, gourmet, loaded with history and authenticity that Malagasy tourist companies offer. PRIME Magazine, contributing to the development and influence of the Madagascar destination at national and international level, will guide you in your choice and inform you about news.

We hope you will enjoy reading this edition!
Roland RATSIRAKA



MCPASP

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

Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

Du 30 octobre au 14 novembre dernier, s'est tenue à Paris, la 39ème Conférence Générale de l'UNESCO.

Madagascar a participé activement à cette session. Rappelons que l'UNESCO, née au lendemain de la 2ème guerre mondiale, s'est donnée comme objectif principal « d'instaurer une paix durable établie sur le fondement de la solidarité intellectuelle et morale de l'humanité, en resserrant par l'éducation, la science, la culture, et la communication la collaboration entre Nations ». Les valeurs fondamentales de la culture Malgache reposent justement sur cette quête d'une paix durable, par le truchement du Fihavanana, à base d'union, de cohésion et de solidarité. Aussi, souhaitons-nous, d'ores et déjà, en cette année 2017 qui s'achève, une année nouvelle, de paix, de progrès et de fihavanana à tous nos compatriotes.

Jean Jacques RABENIRINA
Ministre

From October 30 to November 14, the 39th General Conference of UNESCO was held in Paris.

Madagascar, participated actively in this session. Remember that UNESCO, born in the aftermath of the Second World War, has set as its main objective "to establish a lasting peace established on the basis of the intellectual and moral solidarity of humanity, by strengthening through education, science, culture, communication and collaboration between nations. The fundamental values of Malagasy culture rest precisely on this quest for lasting peace, with the aid of Fihavanana, based on unity, cohesion and solidarity. Also, let us already wish, in this year 2017 which is coming to an end, a new year of peace, progress and fihavanana to all our compatriotes.

Jean Jacques RABENIRINA
Minister



ADEMA

Aéroports de Madagascar

Airports of Madagascar

Maroantsetra, nous voilà !

On a tout dit, ou presque sur l'aéroport de Sainte Marie...l'état de dégradation des installations et le manque de protection incendie qui ont conduit à la suspension des dessertes commerciales régulières et, ce faisant, accentué encore plus son enclavement en bloquant là-bas des centaines de passagers. C'est malheureusement l'état des lieux qui attendait ADEMA quand elle a été désignée en Janvier 2017, déléguataire de l'Etat pour tout ce qui concerne les aéroports et aérodromes. Un gigantesque chantier ! Sans attendre la mise en place effective du financement de ces aérodromes secondaires à laquelle était subordonnée le démarrage de leur exploitation, ADEMA a décidé d'anticiper en fournissant, en plus d'autres aménagements, la protection incendie nécessaire pour permettre la reprise des dessertes aériennes. Protection incendie aux normes, évidemment... Et le meilleur est à venir...

ANDRIAMIHAFY Herison
Directeur Général

Maroantsetra, here we are!

Everything was said, or almost, about Sainte Marie Airport ... the state of deterioration of the facilities and the lack of fire protection that led to the suspension of regular commercial services and, in doing so, further accentuated its isolation by blocking hundreds of passengers there. Unfortunately this was the state of the place that awaited ADEMA when it was appointed, in January 2017, delegate of the State for all that concerns airports and aerodromes. A gigantic building site! Without waiting for the effective implementation of the financing of these secondary aerodromes to which the start-up of their operation had been based, ADEMA decided to anticipate by providing, in addition to other facilities, the fire protection necessary to allow the resumption of air services . Fire protection as standard, clearly ... And the best is yet to come ...

ANDRIAMIHAFY Herison
General Manager



ONTM

Office National du Tourisme de Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar

En partenariat avec Air Madagascar et l'Office Régional du Tourisme de Nosy-Be, l'ONTM a organisé en octobre dernier une session de formation sur la destination Madagascar à l'intention des agents de voyages français implantés dans le sud de la France (Nice, Marseille, Toulouse et Bordeaux).

L'objectif était de former les professionnels sur la destination et de présenter les nouveautés dans le tourisme, afin de développer la commercialisation de l'offre touristique auprès du marché émetteur français. Outre ce roadshow, un workshop a été organisé par l'Aéroport de Marseille pour ses partenaires et a permis à la délégation malagasy d'aller à la rencontre de nombreuses agences, amenant à plus de 80 le nombre de contacts établis durant cette offensive en terre méridionale française.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Président du Conseil d'Administration

In partnership with Air Madagascar and the Regional Tourist Office of Nosy-Be, ONTM organised, last October, a training session on destination Madagascar, for French travel agents based in the south of France (Nice, Marseille, Toulouse and Bordeaux).

The aim was to train professionals on the destination and to present new developments in tourism, in order to develop the marketing of tourism to the French broadcasting market. In addition to this roadshow, a workshop was organised by Marseille Airport for its partners and allowed the Malagasy delegation to meet many agencies, bringing to over 80 the number of contacts established during this operation in the southern territories.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Chairman



MNP

Madagascar National Parks

Chaque année, le monde entier commémore la signature de la convention sur les zones humides d'une importance internationale.

Cette année, cinq nouveaux sites de Madagascar font partie de cette liste de privilégiés dont trois nichés au cœur du Parc National Ankarafantsika, du Parc National Sahamalaza et du Parc National Marin Nosy Ve Androka. Nous avons déployé nos efforts dans la conservation de ces zones humides ainsi que toutes les Aires Protégées de Madagascar et continuerons davantage dans ce sens.

Every year, the world commemorates the international importance of the signing of the agreement for wetlands. This year, five new sites in Madagascar are part of this privileged list, three of which are nestled in the heart of the Ankarafantsika National Park, the Sahamalaza National Park and the Nosy Ve Androka Marine National Park. We have devoted our efforts to the conservation of these wetlands and all the Protected Areas of Madagascar and will continue to do so in the same way.

Docteur Mamy RAKOTOARIJAONA
Directeur des Opérations, Madagascar National Parks
>> Director of Operations, Madagascar National Parks



FHORM

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

Voyager bénéficie non seulement aux entreprises touristiques, mais c'est aussi un moyen de préserver la beauté authentique de la destination. La Fhorm veut promouvoir des voyages et des séjours socialement responsables et reconnaître les actions exceptionnelles de ses membres dans les domaines de la philanthropie, du service communautaire, de la durabilité et de l'éducation. En montrant les actes désintéressés d'hôtels indépendants autour de Madagascar, nous contribuons à améliorer la vie des communautés locales et à favoriser un environnement de tolérance, de générosité et d'aptitude.

Travelling not only benefits tourism businesses, but it is also a way to preserve the authentic beauty of the destination. FHORM promotes socially responsible travel and trips and recognises outstanding member actions in the areas of philanthropy, community service, sustainability and education. By showing selfless acts of independent hotels around Madagascar, we are helping to improve the lives of local communities and foster an environment of tolerance, generosity and aptitude.

Rita RAVELOJAONA - Contact : 03405 88551
Présidente >> President



ONE

Office National pour
l'Environnement

La saison chaude et pluvieuse revient. Les fortes chaleurs et les phénomènes de gaz à effet de serre vont se faire sentir. Ce problème est observé avec la densification urbaine, dans les lieux où il y a concentration d'activités, entraînant une perte progressive de la végétation. La pollution atmosphérique et les vagues de chaleur présentent des risques pour la santé humaine. Il est alors temps de procéder à la végétalisation des espaces libres et à l'implantation d'espaces verts pour rafraîchir l'atmosphère et permettre aux villes et aux espaces urbains de respirer.

The hot and rainy season has returned. The strong heat and the phenomena of greenhouse gases will be felt. This problem is seen with urban densification, in places where there is a concentration of activities, resulting in a progressive loss of vegetation. Air pollution and heat waves pose risks to human health. It is then time to proceed with the revegetation of open spaces and the establishment of green spaces to refresh the atmosphere and allow cities and urban spaces to breathe.

Dorothée RABEMANANJARA
Directeur de la Qualité et de la Communication
>> Director of Quality and Communication



WWF

World Wide Fund For Nature

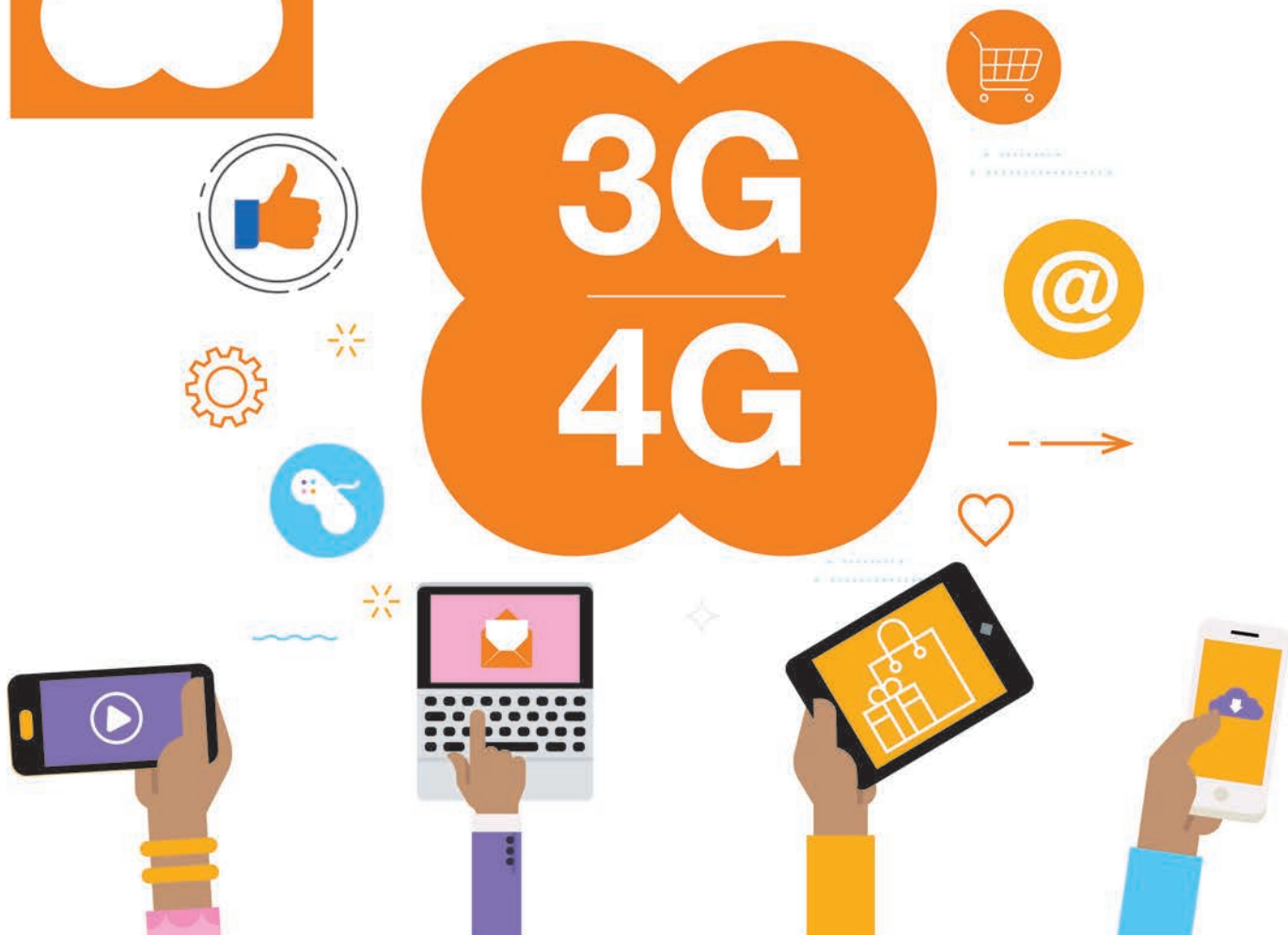
Engageons-nous pour la protection de nos lémuriens. WWF a encouragé l'engagement des plus jeunes activistes de la conservation de Madagascar à travers le festival des lémuriens célébré dans le sud-ouest du pays. Mobiliser la population locale de façon ludique tout en mettant en valeur la conservation a été une bonne approche : une réussite sans précédent car il a vu la participation de plus de 500 citoyens actifs.

Let's commit to protecting our lemurs. WWF has encouraged the engagement of Madagascar's youngest conservation activists through the lemur festival celebrated in the south-west of the country. Engaging the local population in a fun way while highlighting the conservation was a good approach: an unprecedented success because it saw the participation of more than 500 active citizens.

Nanie Ratsifandrihamanana,
Directrice de WWF Madagascar
>> Director of WWF Madagascar



Je veux le meilleur
réseau Internet pendant
que je suis à Madagascar



Un large choix de forfaits sans engagement.

Be Connect en volume	1 Go	3 Go	5 Go	8 Go	10 Go
Tarif en Ar/TTC	34 500	77 500	97 000	148 000	175 000
Validité en jour	21	30	30	30	30

Pour profiter de la qualité de l'Internet Orange, il vous suffit d'acheter une puce auprès de nos points de vente, recharger votre compte et naviguer sur <http://123.orange.mg> pour acheter un forfait et suivre votre consommation.

www.orange.mg



Vous rapprocher
de l'essentiel





Joyeux Noël
Tratry ny Krismasy
Merry Christmas

Idées cadeaux, étandards
de Madagascar, dégustez
nos produits dans vos cocktails
ou punchs préférés.
Découvrez notre gamme Luxe
et Prestige médaillée dans
les plus grands concours
internationaux.

From Madagascar to the **World**





airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

**ROAMING
PARTEZ À LA CONQUÊTE
DU MONDE AVEC AIRTEL**

Contactez 121@mg.airtel.com
pour plus d'information.

www.africa.airtel.com/madagascar



**+ de 400 partenaires
dans le monde**

20 Pays one airtel*



*Valable pour les clients postpayés.
Offre soumise à condition avec One Airtel.

4G

Le goût et la saveur du rhum arrangé s'obtiennent par une macération longue des ingrédients.

The taste and flavour of the arranged rum are obtained by a long maceration of the ingredients.

Goûtez au rhum arrangé «fitsa»

Taste «fitsa» arranged rum

À l'origine le rhum arrangé est une spécialité Réunionnaise qui s'est ensuite exportée. À Madagascar, cette pratique s'est vite répandue. Dans cet article, nous vous invitons à en savoir un peu plus sur le rhum arrangé, mais aussi comment en faire soi-même. Nous vous avons choisi comme accompagnement du rhum : le « fitsa » ou banane séchée.

Le rhum arrangé est une préparation de rhum dans laquelle on a macéré divers ingrédients tels que des feuilles, des fruits, des écorces ou des friandises. Le goût et la saveur du rhum arrangé s'obtiennent par une macération longue des ingrédients. Le rhum le plus souvent utilisé est le rhum industriel, ici nous avons choisi le rhum blanc. Le degré alcoolique peut varier entre 40 et 62° selon les goûts. Tous types de fruits peuvent être utilisés, les fruits frais, les fruits en conserve, les fruits confits.

Pour le rhum arrangé que nous vous suggérons, nous avons choisi de le macérer avec du fitsa (banane séchée). Prenez un rhum blanc d'environ 40°, mélangez-le avec 100g de sucre, rajoutez ensuite du fitsa (que vous trouverez au marché), la quantité dépendra de vous, quelques gousses de vanille pour le parfum puis mettez le tout dans une bouteille. Une fois le mélange fait, conservez-le dans un endroit chaud durant une quinzaine de jours. Passé les 15 jours, enlevez les fitsa, mettez d'autres fitsa plus frais puis laissez macérer durant 1 mois. Vous pourrez ensuite le déguster en toute modération.

Originally rum is a Reunion speciality that has been exported. In Madagascar, this practice quickly spread. In this article, we invite you to know a little more about arranged rum, but also how to make it yourself. We chose for you as an accompaniment to rum: "fitsa" or dried banana.

Arranged rum is a rum preparation in which various ingredients such as leaves, fruits, barks or candies are macerated. The taste and flavour of the arranged rum are obtained by a long maceration of the ingredients. The rum most often used is industrial rum, here we chose white rum. The alcoholic degree can vary between 40 and 62° according to taste. All types of fruits can be used, fresh fruits, canned fruits, candied fruit.

For the arranged rum that we suggest, we chose to macerate it with fitsa (dried banana). Take a white rum of about 40°, mix it with 100g of sugar, then add fitsa (which you will find at the market) the quantity will depend on you, some vanilla pods for the aroma, put all in a bottle. Once the mixture is made, keep it in a warm place for a fortnight. After 15 days, remove the fitsa, and add fresh fitsa, leave to macerate for 1 month. You can then enjoy it, in moderation.



CTmotors

AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES



MIRARY SOA MEILLEURS VOEUX BEST WISHES
2018



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

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



SNOW DZAMA

En cette période de Noël, Dzama Cocktail Café, créateur de tendances et référence dans le monde du cocktail vous propose cet apéritif « SNOW DZAMA ». Une parfaite association du Vanilla Dzama Blanc et de la crème Vanille Coco qui fait voyager le palais dans un univers tropical aux couleurs des neiges. C'est frais, c'est doux.... C'est à déguster sans modération !

Vanilla Dzama blanc 1 an : Avec une gousse entière de vanille de Madagascar, cultivée et préparée avec soin selon la tradition malgache, Vanilla Dzama exprime le raffinement et l'exotisme des saveurs par l'association de cette vanille de très haute qualité et du rhum vieilli d'un an au goût unique.

Crème Vanille Coco : Douce et sucrée, voici une liqueur à base de rhum, vanille et crème, associés au parfum Coco.

SNOW DZAMA

In this Christmas period, Dzama Cocktail Café, trendsetter and reference in the world of cocktails offers this aperitif "SNOW DZAMA". A perfect combination of Vanilla Dzama Blanc and Vanilla Coco cream that sends you on a voyage to a palace in a tropical universe in the colours of snow. It's fresh, it's sweet ... It's to be enjoyed without moderation!

Vanilla Dzama Blanc 1 year: With a whole pod of vanilla from Madagascar, cultivated and carefully prepared according to the Malagasy tradition, Vanilla Dzama expresses the refinement and exoticism of the flavours by association of this vanilla of very high quality and rum aged for one year with a unique taste.

Coconut Vanilla Cream: Soft and sweet, here is a liqueur made from rum, vanilla and cream, combined with a coconut aroma.

Ingrédients :

- Vanilla Dzama Blanc 1 an 5 cl
- Crème vanille Coco 8 cl
- Jus de corossol 12 cl
- Crème liquide 3 cl
- Glaçons

Préparation :

- Verser les glaçons dans un shaker
- Ajouter successivement le jus de corossol, la crème vanille coco, le vanilla Dzama et la crème liquide
- Secouer énergiquement.
- Tamiser le mélange à l'aide d'un passoir à shaker et verser dans un verre à tulipe
- Décorer avec des bigarreaux et du sucre glace.



Ingrédients :

- Vanilla Dzama Blanc 1 year 5 cl
- Coconut vanilla cream 8 cl
- Soursop juice 12 cl
- Liquid cream 3 cl
- Ice cubes

Preparation:

- Pour ice cubes into a shaker
- Add, sequentially, soursop juice, coconut vanilla cream, Dzama vanilla and liquid cream
- shake vigorously.
- Sift the mixture with a shaker sieve and pour into a tulip glass
- Decorate with cherries and icing sugar.



Faites plaisir à vos proches avec nos Offres et Bons d'achat !



NOS OFFRES DISPONIBLES

HÉBERGEMENT • SPA • PÂTISSERIE • RESTAURANTS • BARS

Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

Détox après les fêtes : on nettoie l'organisme

Après les fêtes il est souvent essentiel de suivre un régime detox afin d'éliminer l'excès de gras et de toxines obtenu durant les fêtes. Pour cela, rien de sorcier, suivre ces conseils vous permettra de reprendre votre forme.

Pour que le detox soit bien réalisé, il faut boire au minimum 2 litres d'eau par jour. Consommez le plus possible des fruits plus particulièrement les pommes, oranges, citrons, pamplemousses, mangues, papayes, ananas. Favorisez les légumes verts, les salades, le gingembre, l'oignon, et ajouter abondamment du persil et des fines herbes. Aliments à ne pas consommer durant la cure : les viandes, les charcuteries, les produits laitiers, l'alcool et le café, et le sucre.

Essayez aussi cette boisson à base de citron, concombre et feuilles de menthe. Tranchez les citrons et les concombres et mélangez-les avec de l'eau et les feuilles de menthe. Mettez-les dans une carafe ou un grand récipient. Enfin, stockez la préparation dans le réfrigérateur. En macérant, les rondelles de citrons, de concombres et les feuilles de menthe libèrent des vitamines et des antioxydants, qui participent à l'effet detox.



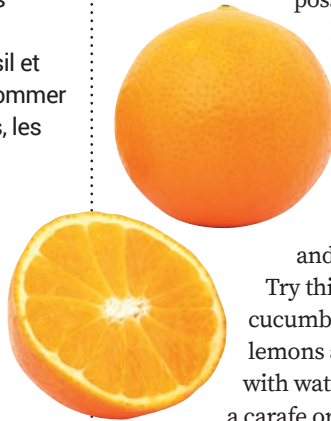
Detox after the holidays: Body cleanse

After the holidays it is often essential to follow a detox diet to eliminate the excess fat and toxins obtained during the holidays. For that, not rocket science, following these tips will allow you to get back into shape.

For the detox to be well done, drink at least 2 litres of water a day. Consume as much fruits as

possible especially apples, oranges, lemons, grapefruit, mango, papaya, pineapple. Favour green vegetables, salads, ginger, onion, and add plenty of parsley and herbs. Foods not to consume during the cure: meats, cold cuts, dairy products, alcohol, coffee and sugar.

Try this lemon-based drink with cucumber and mint leaves. Slice lemons and cucumbers and mix them with water and mint leaves. Put them in a carafe or large container. Finally, store the preparation in the refrigerator. By macerating, the slices of lemons, cucumbers and mint leaves release vitamins and antioxidants, which contribute to the detox effect.



Quels sports durant la grossesse ?

Faire du sport s'avère être bénéfique pour la maman mais aussi pour le bébé. Malgré les idées reçues, faire du sport durant la grossesse n'augmente pas le risque de fausse couche ni d'accouchement prématuré.

La marche : Pour les futures mamans, la marche est un bon moyen de bouger. C'est une bonne alternative si vous arrêtez une activité incompatible avec votre grossesse ou que vous n'êtes pas sportive.

La natation : En plus de ses vertus calmantes, vous améliorez votre respiration, ce qui est amplement bénéfique pour préparer l'accouchement. Vous faites aussi travailler votre périnée et vous renforcez vos muscles.

Le yoga : C'est à la fois un sport et une excellente préparation à l'accouchement. Les bienfaits sont quasi identiques à ceux de la natation.

La méthode Pilates : Ce sport permet de soulager certains maux liés à la grossesse et de mieux contrôler sa respiration.

Le vélo : Le vélo permet de s'aérer et sert aussi à tonifier le périnée. Roulez doucement, afin d'éviter le risque de chutes.

Pour plus de sûreté, l'idéal est de demander l'avis de son médecin traitant.



Which sports during pregnancy?

Playing sports proves to be beneficial for the mother but also for the baby. Despite popular belief, playing sports during pregnancy does not increase the risk of miscarriage or premature delivery.

Walking: For future mothers, walking is a good way to get moving. This is a good alternative if you stop an activity that is incompatible with your pregnancy or you are not athletic.

Swimming: In addition to its soothing virtues, you improve your breathing, which is very beneficial to prepare for the delivery. You also work your perineum and you strengthen your muscles.

Yoga: it is both a sport and an excellent preparation for childbirth. The benefits are almost identical to those of swimming.

Pilates: this sport can relieve some of the pain associated with pregnancy and to better control breathing.

Cycling: cycling allows you to get fresh air and also serves to tone the perineum. Ride slowly, to avoid the risk of falls.

For greater safety, the ideal is to seek the advice of your doctor.



Offre spéciale Fêtes de Fin d'Année

Offrez un élégant coffret,
accompagné de votre mot personnalisé
et profitez de notre service de livraison



BIO
Essentielle

Essentielle

Pharma
Essentielle

C-TERRA
green growth



Arôme
Savour
d'exception

agotech
INGENIERIE

Produits fabriqués par notre distillerie



La liste des produits proposés dans le catalogue
n'est pas exhaustive et certains produits
sont également disponibles à
la vente en gros



MADEX International
II N 174 NF Analamahitsy
101 Antananarivo MADAGASCAR

(+261) 032 05 600 00
contact@madex-holding.com
www.madex-holding.com



Se maquiller tout en beauté pour les fêtes

Pour les fêtes qui viennent, on s'autorise les paillettes, les smoky eyes. Mettez-vous en valeur et sublimentez le temps d'une nuit.

Pour que votre maquillage de soirée tienne jusqu'au bout de la nuit, il faut miser sur un fond de teint de qualité. Le secret est de miser sur un teint ultra naturel en veillant bien à camoufler les défauts. On choisit une eau de teint, une crème teintée ou une BB cream qui correspond à votre carnation.

Qui dit make-up festif dit smoky eyes... Pour accentuer le regard, on joue la carte rock avec des fards sombres comme le noir, le gris ou le bleu nuit. Pour un smoky eyes discret, on opte pour des couleurs plus douces comme le bordeaux, le rose, les dégradés de brun.

Pour une nuit pailletée, autorisez-vous les paillettes. La consigne intemporelle : on s'autorise des paillettes en une seule touche. Un conseil, évitez le total look paillettes, et concentrez-vous sur la mise en valeur d'une partie du visage.



Makeup for the holidays

For the upcoming holidays, glitter and smokey eyes are permitted. Look good and sublime for one night.

In order for your evening make-up to last until the end of the night, a quality foundation is the way to go. The secret is to build on an ultra natural complexion, making sure to hide flaws. Choose waterproof, a tinted cream or a BB cream which corresponds to your skin tone.

Who says festive makeup, says smokey eyes ... To accentuate the look, we play the rock card, with dark shades like black, grey or midnight blue. For discreet smokey eyes, we opt for softer colours such as burgundy, pink, shades of brown.

For a glittery night, allow yourself glitter. Timeless : we have glitter in one touch. One tip, avoid the total glitter look, and focus on highlighting just a part of your face.

Pour une décoration de Noël réussie



Pour un Noël réussi, la décoration n'est pas à mettre de côté. Impressionnez vos invités avec diverses décorations qui impressionneront.

Traditionnel, glamour ou champêtre, le choix du style vous appartient. Des éléments clés demeurent incontournables pour créer une atmosphère festive et accueillante : l'éclairage, la verdure, le sapin, les guirlandes et les boules.

Pour votre table, donnez libre cours à votre imagination pour repenser l'usage de certains objets de son décor habituel. Des assiettes décoratives, des nappes aux motifs de Noël ou encore des chandelles parfumées.

Noël sans sapin, n'est pas vraiment une fête, on est d'accord ? Le choix du sapin s'avère aussi être primordial. Plusieurs choix s'offrent à vous, du classique au moderne, de l'artificiel au naturel, essayez de l'accorder à la décoration intérieure de votre maison. Pour le sapin « roi des forêts » comptez 10 mètres de guirlande lumineuse pour un sapin d'1,80 mètre, 6 mètres pour des sapins d'1,20 mètre à 1,50 mètre.



For a successful Christmas decoration

For a successful Christmas, decoration is not put to the side. Impress your guests with various decorations that will dazzle.

Traditional, glamorous or country-style, the choice of style belongs to you. Key elements remain essential to create a festive and welcoming atmosphere: lighting, greenery, fir, garlands and balls.

For your table, give free rein to your imagination to rethink the use of certain objects instead of its usual decor. Decorative plates, tablecloths with Christmas motifs or scented candles.

Christmas without a fir tree, is not really a party, don't you agree? The choice of fir also appears to be essential. Several choices are available to you, from classic to modern, from artificial to natural; try to match the internal decoration of your home. For the fir tree "king of the forests" count 10 metres of light garland for a fir tree of 1.80 metres, 6 metres for fir trees from 1.20 metres to 1.50 metres.



AU CŒUR DE MADAGASCAR



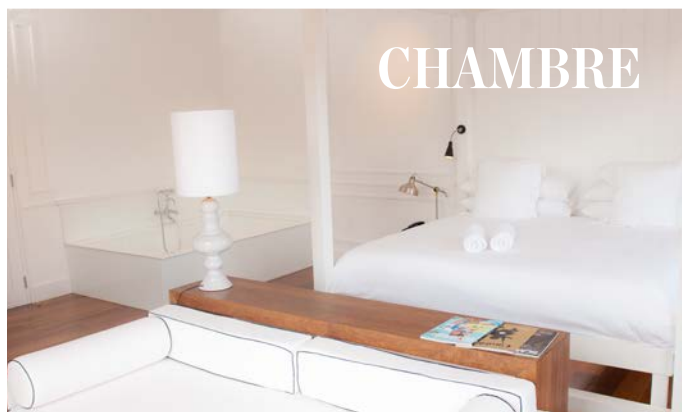
LUMIERE, MAGIE ET CHARME

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

Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement.

Les clients disposent également d'un restaurant de charme et une terrasse panoramique avec vue sur la ville.

CHAMBRE



RESTAURANT



ARTISANAT

L'art de la joaillerie

La joaillerie est l'art de fabriquer des bijoux et des objets de parure mettant en valeur des pierres précieuses, des pierres fines, des pierres ornementales ou des perles en utilisant pour les montures des métaux précieux.

La fabrication de la joaillerie repose sur le moulage, la déformation, le pliage, le limage, le sciage, et la soudure de pièces de métaux précieux ainsi que du sertissage de pierres précieuses, pierres fines et perles. Le moulage consiste à fabriquer un modèle en métal qui servira à réaliser un moule. Ce moule sera ensuite utilisé pour produire une ou plusieurs pièces. Viens ensuite le bain d'acide : des acides sont utilisés pour enlever le borax, liquide employé pour la soudure. Le déroché permet aussi de désoxyder les bijoux.

Le sertissage consiste à fixer une pierre précieuse ou fine sur une monture métallique, en déplaçant une partie de ce métal. Les pierres précieuses sont le diamant, l'émeraude, le rubis et le saphir. Sachez que 40% des pierres de saphir mondial viennent de Madagascar. Véritable grenier à pierres précieuses, cet art, de par l'exploitation, est générateur de revenus car créateur d'emplois. Cela favorise la croissance économique du pays et la hausse du niveau de vie de la population. Ce secteur peut donc être un levier pour le développement du pays, à condition de savoir gérer les ressources afin de garantir le développement durable, ce par la sensibilisation de chaque acteur, en adoptant une approche socialement responsable.

CRAFTS

The art of jewellery

Jewellery making is the art of producing jewels and ornaments that showcase precious stones, gemstones, ornamental stones or pearls using precious metals.

The manufacture of jewellery is based on the moulding, deformation, folding, filing, sawing, and welding of precious metal parts as well as the setting of precious stones, gemstones and pearls. The moulding consists of making a metal model that will be used to make a mould. This mould will then be used to produce one or more pieces. Then comes the acid bath: acids are used to remove borax, a liquid used for welding. Deroche also allows to deoxidise jewellery.

Crimping consists of fixing a precious or fine stone on a metal frame, by moving a part of this metal. Gemstones are diamond, emerald, ruby and sapphire. Note that 40% of the world's sapphire stones come from Madagascar. A real gemstone attic, this art of exploitation is income generating because of creating jobs. This promotes the country's economic growth and the rising standard of living of the population. This sector can therefore be a lever for the development of the country, under the conditions of knowing how to manage resources in order to guarantee sustainable development, by sensitising each participant, to adopt a socially responsible approach.

This art of exploitation is income generating because of creating jobs.



Morebelli



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

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

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

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



MOREBELLI - JOAILLERIE
032.07.755.11 & 034.22.888.80

Notre sélection robe de nouvel an

Au mois de décembre, on rencontre souvent le même problème : que porter pour le réveillon ? Eh oui, il n'y a qu'un seul réveillon dans l'année, sublimentez-vous ! Mis à part le maquillage de fête, nous avons choisi ces modèles pour vous, des modèles signés Tachou, une styliste malgache.

Pour ce réveillon, on veut une robe discrète et à la fois sexy s'il vous plaît, dans le sens où on ne passera pas inaperçue pour notre entrée dans la salle. Cette robe blanche est faite pour vous ! Ouverte devant, elle laisse apparaître un mini-short, et sur le buste de la robe on découvre un frou-frou, trop chou !

For this Christmas Eve, we want a discreet and sexy dress, in the sense that we will not go unnoticed for our entry into the room. This white dress is made for you, open from the front we discover a mini-shorts accompanying, and on the bust of the dress we discover a frill, too cute!



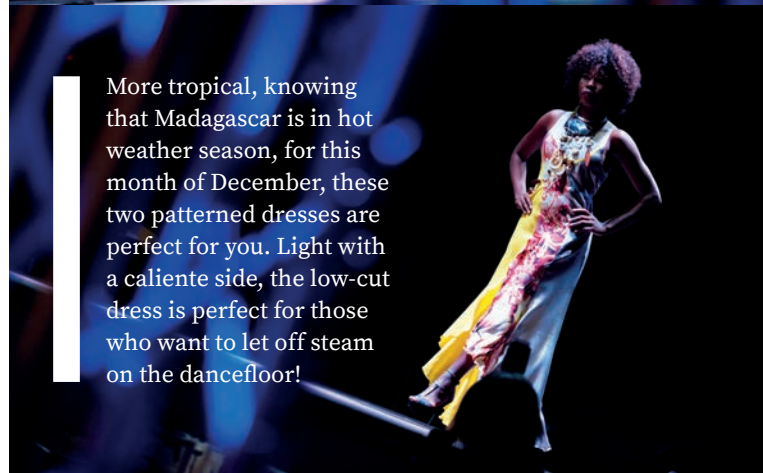
Photos fournies par TACHOU

Our new year dress selection

In December, we often meet the same problem: what to wear for Christmas Eve? Yes, there is only one eve in the year, sublimate yourself! Aside from party makeup, we chose these models for you, models signed to Tachou, a Malagasy designer.



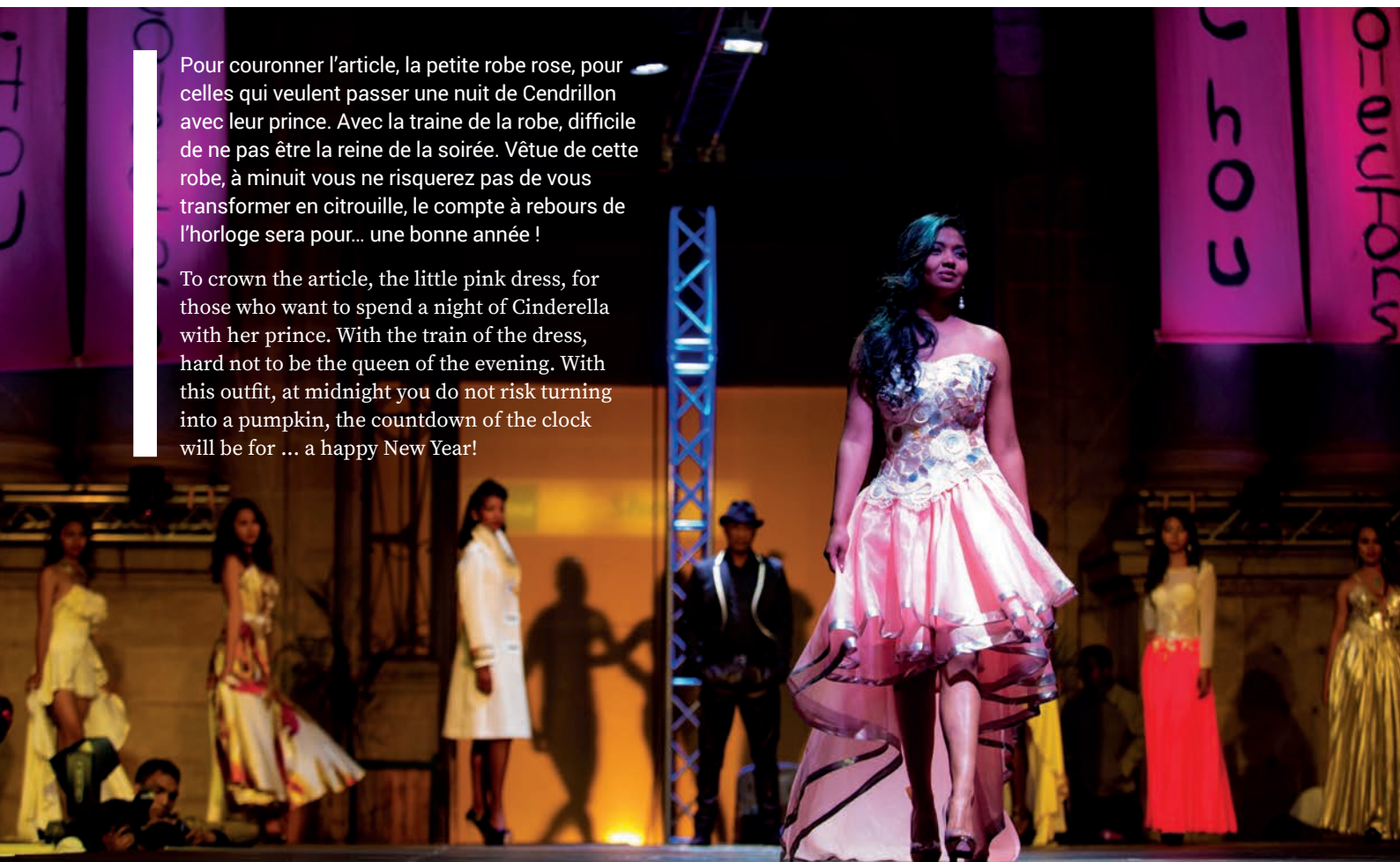
Plus tropical, tout en sachant qu'à Madagascar on est en pleine saison chaude. Pour ce mois de décembre, ces deux robes à motifs sont parfaites pour vous. Légère avec un côté caliente, la robe décolletée est parfaite pour celles qui ont envie de se défouler sur le dancefloor !



More tropical, knowing that Madagascar is in hot weather season, for this month of December, these two patterned dresses are perfect for you. Light with a caliente side, the low-cut dress is perfect for those who want to let off steam on the dancefloor!

Pour couronner l'article, la petite robe rose, pour celles qui veulent passer une nuit de Cendrillon avec leur prince. Avec la traine de la robe, difficile de ne pas être la reine de la soirée. Vêtue de cette robe, à minuit vous ne risquez pas de vous transformer en citrouille, le compte à rebours de l'horloge sera pour... une bonne année !

To crown the article, the little pink dress, for those who want to spend a night of Cinderella with her prince. With the train of the dress, hard not to be the queen of the evening. With this outfit, at midnight you do not risk turning into a pumpkin, the countdown of the clock will be for ... a happy New Year!





Oléanna GAETAN

sacrée » crowned
Miss MENABE



La nuit du 11 Octobre dernier, la cérémonie du concours « Miss Menabe 2ème édition » s'est tenue à l'hôtel « Resort de Kimony » dans la ville de Morondava. Parmi les six finalistes, Oléanna GAETAN a été élue la reine de beauté.

Du haut de son mètre soixante-treize, Oléanna GAETAN représentera la région Menabe au concours de Miss Madagascar 2017 à Antananarivo. En classe de terminale Oléanna a su mettre en valeur la tenue traditionnelle du Menabe durant sa première sortie. Avec son port de reine et sa grâce naturelle, dotée d'une grande culture générale, elle a fait l'unanimité du jury et du public, tombés sous son charme.

Durant l'épreuve de la fameuse « question-réponse », elle a su briller par ses réponses pleines de conviction et sans faute, y compris la célébration de la journée mondiale de la jeune fille, célébrée ce même jour. Convaincu par sa grande capacité, le public a fortement applaudi, venu nombreux pour cette soirée.

Les organisateurs de l'évènement sont particulièrement fiers de cette 2ème édition, « nous nous sommes bien organisés afin de montrer une belle image de la région Menabe » dit Andriamihaja Romule, un des organisateurs.

On the night of October 11th, the competition ceremony "Miss Menabe 2nd Edition" was held at the Kimony Resort Hotel in Morondava city. Of the six finalists, Oléanna GAETAN was elected beauty queen.

At height one metre seventy-three, Oléanna GAETAN will represent the Menabe region at the Miss Madagascar 2017 nations competition in Antananarivo. In the finals, Oléanna was able to showcase the traditional Menabe outfit during her first appearance. With her queen like appearance and her natural grace, along with large general knowledge, the jury and the public were unanimous; fallen under her spell.

During the infamous "question-answer" test, she was able to shine with her answers full of conviction and without error, which included the celebration of the International Day of the Girl, celebrated that same day. Convinced by her great ability, the public applauded loudly, many came for this evening.

The organisers of the event are particularly proud of this 2nd edition, "we organised well to show a beautiful image of the Menabe region" said Andriamihaja Romule, one of the organisers.




SIHRAKOUT
 M A D A G A S C A R

« Tout n'est qu'élegance et beauté, luxe et féminité »

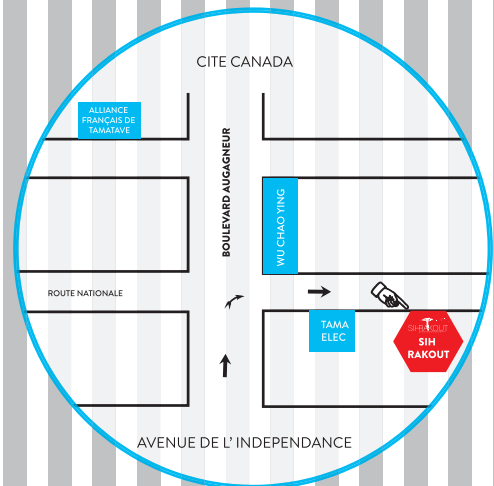
CRÉATION SUR MESURE & PRÊT A PORTER DE LUXE

+261 34 02 076 04

www.sihrakout.com

sihrakout@sihrakout.com

Route nationale Parcelle 32/32 Anjoma
TOAMASINA - MADAGASCAR





L'Organisation Mondiale du Tourisme soutient Madagascar

Une première pour Madagascar : le numéro Un mondial du Tourisme, Taleb RIFAI, Secrétaire Général de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT) a visité l'Île Trésor, suite à l'invitation du Ministre du Tourisme, Roland RATSIRAKA.

Son message a été un message de soutien pour maintenir le tourisme malgache dans le dynamisme du premier semestre : « ... j'ai bon espoir que Madagascar rebondira encore plus fort. ... Dans les bons moments et dans les moments difficile, nous devons travailler ensemble pour permettre à cette fascinante activité humaine de contribuer à un Madagascar meilleur et plus sain. »

Pour le Ministre, la visite du SG de l'OMT est « riche de signification, donne de l'espoir à tout un peuple et à ceux qui doutent encore des retombées économique de l'industrie du Tourisme. C'est un acte fort, une preuve d'amour et de fraternité pour le peuple malgache ».

A first for Madagascar: the World Tourism No.1, Taleb RIFAI, Secretary General of the World Tourism Organization (UNWTO) visited Treasure Island at the invitation of Tourism Minister Roland RATSIRAKA.

His message was one of support to keep Malagasy Tourism as dynamic as it was in the first half of the year: "I have great hopes that Madagascar will bounce back even stronger than before.

...We must carry on together, both in good times and hard times, so that this fascinating human activity contributes to a better, healthier Madagascar."

For the Minister, the UNWTO SG's visit is « rich in meaning, gives hope to an entire people and those who still doubt the economic benefits of the tourist industry. It is a strong act, a proof of love and fraternity for the Malagasy people".

Par la suite, le SG de l'OMT et Le Ministre se sont rendus à Londres pour une réunion des Ministres des Iles Vanilles, en marge du WTM au cours duquel ils ont exprimé leur confiance commune en Madagascar.

Lors du sommet OMT/WTM, ayant pour thème « Les excès du Tourisme » (ou le Surtourisme), le Ministre RATSIRAKA a proposé de créer plus d'activités autour du Tourisme comme la création de nouveaux produits et d'emplois en sensibilisant les populations aux retombées du secteur, toujours dans le but de les intégrer dans l'entreprise touristique, moteur d'un développement durable.



Roland RATSIRAKA:

Dans les bons moments et dans les moments difficile, nous devons travailler ensemble pour permettre à cette fascinante activité humaine de contribuer à un Madagascar meilleur et plus sain.

We must carry on together, both in good times and hard times, so that this fascinating human activity contributes to a better, healthier Madagascar.

The UNWTO SG and the Minister later travelled to London for a meeting of the Vanilla Islands Ministers, on the sidelines of the World Travel Market (WTM), during which the latter expressed their common confidence in Madagascar.

At the UNWTO/WTM Summit, on the topic of « Overtourism », Minister RATSIRAKA proposed creating more activities around Tourism such as new products and jobs, by raising people's awareness on benefits of the sector, to include them in tourist trade as an engine of sustainable development.





SE SOIGNER À L'ÉTRANGER

Voyager à l'étranger implique d'avoir la certitude de pouvoir être en sécurité et surtout de pouvoir se soigner lors de ses déplacements.



Des idées reçues à proscrire

Souvent, vous pensez qu'en cas de besoin, il suffit de disposer d'une assurance « rapatriement » pour être évacué vers votre pays d'origine.

Pourtant, dans bon nombre de cas, les évacuations ne sont pas possibles en raison de certains paramètres tels que votre état ou l'urgence de traitement.

Pensez à vous informer

Il importe, par conséquent, de bien vous renseigner sur les structures sanitaires du pays visité afin d'éviter des désagréments durant votre séjour.

Fort heureusement et contrairement à beaucoup d'idées reçues, les pays visités disposent des équipements et des personnels capables de prendre en charge les voyageurs et le fait d'être informé sur les établissements dotés de ces atouts vous garantit un séjour en toute quiétude.

Optez pour la sécurité

S'informer est essentiel et le choix du prestataire doit reposer sur des éléments objectifs.

En premier lieu, vous devez vous assurer que le prestataire choisi

dispose d'une reconnaissance (type certification internationale), d'accords avec d'autres prestataires médicaux à l'étranger et d'accords avec les assurances.

Il faut également vous assurer que le prestataire médical vous offre les garanties de maîtrise de la prise en charge : capacité à soigner, à collaborer avec d'autres structures et le cas échéant, de vous évacuer si cela est possible.

Prime conseille parmi plusieurs structures médicales : la Polyclinique d'Ilafy



TO BE TREATED ABROAD

Traveling abroad means having the certainty of being able to be safe and above all to be able to take care of oneself while traveling.

Ideas to be avoided

Often, you think that in case of need, it's enough to have a repatriation insurance to be evacuated towards your country.

However, in many cases, evacuations are not possible due to certain parameters such as your situation or the importance of acting quickly.

Remember to inform yourself

It is therefore important to be well

informed about the health facilities of the visited country in order to avoid inconveniences during your stay. Fortunately and contrary to many warnings, the visited countries have the equipment and staff able to take care of the travelers and being informed about the establishments including these assets guarantees your mind is at ease during your stay.

Opt for security

Information is essential and the

choice of the provider must be based on objective factors.

Firstly, you have to make sure that the chosen provider has an acknowledgment (type international certification), agreements with other medical providers and agreements with insurance companies.

You must also ensure that the medical provider offers you the guarantees of control of the care: ability to take care of, to collaborate with other medical structures and if necessary to evacuate you if possible.

Prime advises among several medical structures: the Polyclinic of Ilafy.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

1^{er} Service d'Assistance Médicale et de Rapatriement sanitaire dans tout Madagascar

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE 6000 INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :



Nos labels :



Système d'information

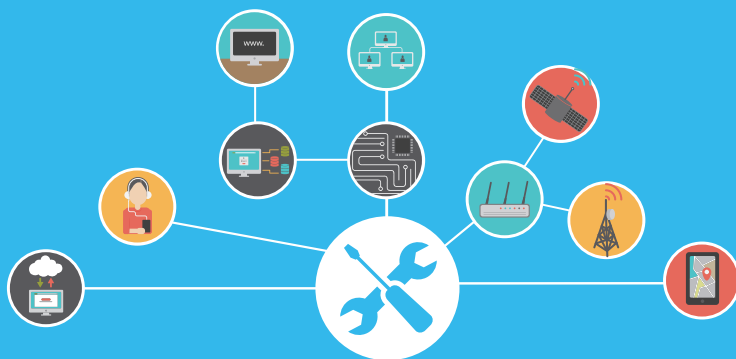
Toujours en phase avec les nouvelles technologies, et ayant pour objectif majeur de fournir à ses clients une solution clé en main, TEKNET GROUP est présente pour faciliter la vie au quotidien.

Avec nos partenaires privilégiés tel EVOLIS, BODET SOFTWARE, AXIS, EET et les marques que nous commercialisons comme HP, FUJITSU, SAMSUNG, EPSON, nous nous efforçons d'offrir une large gamme d'équipements informatiques qui permet, entre autres, une mobilité au travail.

La solution complète proposée à nos clients est fiable grâce à un audit et une écoute active sur leurs besoins ; un support technique est à leur disposition pour tous problèmes et demande de précisions.

La maintenance, la gestion et suivi de projet ainsi que la formation font partie intégrante des services que nous proposons.

Une salle de formation équipée est à votre disposition ; avec divers modules dispensés par des formateurs certifiés.



Réseaux & système d'information

IT System

Always in step with new technologies, and with the major objective of providing its customers with a turnkey solution, TEKNET GROUP is there to make life easier every day.

With our privileged partners such as EVOLIS, BODET SOFTWARE, AXIS, EET and the brands that we market as HP, FUJITSU, SAMSUNG, EPSON, we strive to offer a wide range of computer equipment that allows, amongst other things, mobility at work.

The complete solution offered to our customers is reliable thanks to an audit and active listening to their needs; a technical support is at their disposal for all problems and request for clarification.

Maintenance, project management and monitoring as well as training are an integral part of the services we offer.

An equipped training room is at your disposal, with various modules delivered by certified trainers.

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

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

Mail : commercial@teknetgroup.com

Tel.: 020 23 334 45 - 032 03 313 14

kentia-domiciliation

Accompagnement à la création d'entreprises

Du 01 au 15 décembre
et du 08 au 31 janvier

PACK
CRÉATION-DOMICILIATION
sur la création et la
1^{ère} période de domiciliation

DOMICILIATION
sur 1^{ère} période de domiciliation

-15%

-25%

OFFRE SPÉCIALE
NOËL & FIN D'ANNÉE

NOS POINTS FORTS

Formations dispensées par des spécialistes

Beaucoup de cas pratiques/réels

Approches différentes, selon l'objectif de chaque formation

Rapport Qualité/Prix

NOS DOMAINES DE FORMATIONS



kentia formation

Développez votre capital humain

NOS OFFRES

Depuis 2011, nous avons développé des renforcements des capacités et des formations à la demande des grosses entreprises. Petit à petit nos offres se sont développées et notre équipe organise dorénavant des formations destinées au grand public, **formations programmées**, ainsi que des **formations à la carte** conçues spécialement pour le besoin d'une entreprise ou organisation donnée.

Aussi, notre société offre des programmes de **team building** pour tout type d'entreprises et d'organisations.

Enfin, nous intervenons dans la **modération, l'animation et l'organisation** d'un séminaire, d'un atelier, d'une conférence ou autre évènement.

DECEMBRE		
05	06	CLÔTURE DES COMPTES
06		ACQUÉRIR ET FIDÉLISER DES CLIENTS
13	14	KIT LEADERSHIP
18	19	FORMATION DES FORMATEURS
JANVIER		
10	10	ELABORER UNE STRATÉGIE MARKETING
24		PRÉVOIR EFFICACEMENT SES VENUES
31		POURQUOI INVESTIR DANS LES HOMMES ?

*Nous vous souhaitons
d'excellentes fêtes de fin d'année!*

SOLUTION SUR LES RÉSEAUX ET SYSTÈME D'INFORMATION

LOCATION SALLE

Vidéo HD et un son de qualité exceptionnelle
Microphones en option, Tableau blanc interactif
Climatisée



Sûreté & sécurité



Numérisation & gestion de documents



Contrôle d'accès & badges personnalisés



Géolocalisation



Développement mobile & application web



CENTRE DE FORMATION

Bureautiques
Techniques
Graphique & web
Multimedia

MAINTENANCE

SAV
Installation & Etudes et
Réparation



Réseaux & système
d'information

 **teknet**
group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

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



Deenyz

Chanteuse / Singer



Photos © : LUHA VENCINO GHIOVANI- EAST FOCUS

La musique a toujours été présente

Lauréate du concours panafricain en 2014, Deenyz, de son vrai nom Denise originaire de Tamatave, est l'artiste « à suivre » dans la grande île. Après avoir signé avec le studio international Universal, sa carrière internationale est lancée. Elle coopère notamment avec de grands artistes mondialement connus, comme Jason Derulo.

Music has always been present

Winner of the pan-African contest in 2014, Deenyz, whose real name is Denise from Tamatave, is the artist to follow in the big island. After signing with international studio Universal, her international career is launched, she works with major world famous artists such as Jason Derulo.

Prime Media : Parlez-nous de vos débuts dans la chanson ?

Deenyz : Très jeune, j'ai commencé à écrire des chansons. Membre de « Meva gospel de Tamatave », à 14 ans j'ai rencontré Shyn (chanteur) et j'ai commencé à enregistrer. D'après ce que ma mère m'avait raconté mon grand-père était un grand chanteur traditionnel dans notre village et j'ai hérité de son amour pour la musique.

Prime Media : Tell us a little about yourself?

Deenyz : Very young I started writing songs. A member of "Meva gospel of Tamatave", at 14 I met Shyn (singer) and I started recording. From what my mother told me, my grandfather was a great traditional singer in our village and I inherited his love of music.

Prime Media : Votre première scène, quel souvenir en gardez-vous ?

Deenyz : C'était en 2006 pour la congrégation Chinoise à Tamatave. Le grand Rija Ramanantoanina (chanteur) m'avait entendu chanter en studio et il nous avait proposé, à Shyn et moi, de faire l'avant-première (rires). J'avais tellement peur et j'étais si nerveuse. Ce qui m'a marquée à ce moment-là, c'est la confiance que Rija m'a donnée et aussi comment le public m'a reçue (sourire).

Prime Media : Your first performance, what memory do you have?

Deenyz : It was in 2006 at the Chinese congregation in Tamatave. The great Rija Ramanantoanina (singer) had heard me singing in the studio and he suggested to me and Shyn, to do the preview (laugh) I was so scared and I was so nervous. What impressed me at that moment was the trust Rija gave me and also how the public had received me (smile).

Prime Media : Grande lauréate du concours panafricain en 2014, votre carrière prend une tournure internationale, que nous réservez-vous ?

Deenyz : Le fait d'avoir remporté ce concours m'a permis de signer avec le studio « Universal ». Actuellement, j'ai ma propre chaîne VEVO. Récemment j'ai participé à cette fameuse coke studio qui est un honneur pour moi. Très bientôt, je vous dévoilerai le fruit de mes expériences et le partage de cultures que j'ai reçu depuis (sourire). A propos de la collaboration avec Jason Derulo, ce sera une surprise, les nouvelles seront postées sur ma page Denise officiel (Facebook), Instagram et Twitter.

Prime : A big winner of the Pan-African competition in 2014, your career takes an international turn, what do you have planned for us?

Deenyz : Winning this contest allowed me to sign with Universal Studio studio, currently I have my own VEVO channel. Recently I attended this famous coke studio which is an honour for me. Very soon, I will reveal to you the fruit of my experiences and the sharing of culture that I have received since (smile). About the collaboration with Jason Derulo, it will be a surprise, the news will be posted on my page Denise official (Facebook), Instagram and Twitter.



Plus loin. Ensemble.



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

Financer :

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

FIARO
VENTURE CAPITAL
- SINCE 1989 -

Tachou

Styliste / Stylist



« Être styliste, une évidence »

Tachou, de son vrai nom Halisoa, est l'une des plus grandes créatrices de mode malgache. Avec plus de 20 ans de carrière à son actif, elle ne manque pas de créativité et d'originalité. Autodidacte, Tachou ne se limite pas à ses talents, elle s'inspire notamment de l'évolution et apprend beaucoup de la vie.

Avant d'en faire mon métier, j'ai toujours été passionnée par le stylisme.

« Being a stylist, obviously »

Tachou, real name Halisoa, is one of the greatest creators of Malagasy fashions. More than 20 years in her career, she does not miss creativity and originality. Self-taught, Tachou is not limited to her talents, she is inspired by evolution and learns a lot from life.

Before doing my job, I was always passionate about design.

Prime Media : Quels ont été vos moteurs dans ce secteur ?

Tachou : Il n'y a pas vraiment de recette toute faite, il faut une bonne dose d'amour et de passion. Avant d'en faire mon métier, j'ai toujours été passionnée par le stylisme. J'aurais pu être kinésithérapeute, mais j'ai choisi le chemin du stylisme. Cette passion a commencé très tôt. Déjà petite, j'avais une aiguille et des ciseaux à la main.

Prime Media : What were your motivations in this sector?

Tachou : There isn't really a ready made recipe, you need a good dose of love and passion. Before doing my job, I was always passionate about design. I could have been a physiotherapist, but I chose the path of styling. This passion began very early, being small I already had a needle and scissors in my hand.

Prime Media : En 20 ans de carrière, quelle est votre vue sur vos créations ?

Tachou : En 20 ans, la mode a évolué. J'ai évolué. Il en va de même pour les produits et les acheteurs. Tous ces points vont ensemble. En toute modestie, si un client vient me voir, c'est que mon travail ne le laisse pas indifférent. Les clients savent ce qu'ils recherchent et le retrouvent notamment dans mes créations.

Prime Media: In 20 years of career, what are your views on your creations?

Tachou : In 20 years, fashion has evolved, I have evolved, the same goes for products and buyers. All these points go together. In all modesty, if a customer comes to see me, it is because my work does not leave them indifferent. Customers know what they are looking for and find it particularly in my creations.

Prime Media : Selon vous, qu'est-ce qui fait un « bon styliste » ?

Tachou : Il faut d'abord savoir si vous avez les qualités requises pour faire ce métier. Quand vous maîtrisez les techniques et que vous avez une imagination large à 360°, lancez-vous. Il ne faut pas se comparer à quelconque styliste, mais avoir une identité propre à soi, une manière pour les gens de retenir votre nom.

Prime Media : What do you think makes a "good stylist"?

Tachou : First you need to know if you have the qualifications to do the job. When you master the techniques and you have a great imagination of 360°, get started. You should not be compared to any stylist, but to have an identity of your own, a way for people to remember your name.



MADEX Distribution
+261 32 05 600 00 - madex@indianoceanie.com
II N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar

Elodie

Chanteuse / Singer



Prime Media : Tu as débuté en tant que chanteuse solo en 2015. Depuis, comment s'est passée ta carrière ?

Elodie : Trois mois à peine après la sortie de ma chanson « allo allo », la chanson est devenue le tube de l'année. De là a débuté ma tournée à travers la grande île. En 2016, j'ai fait une tournée internationale à Paris, Marseille, Nantes et dans d'autres grandes villes, le public était réceptif, ça m'a beaucoup encouragé à poursuivre ma route.

Prime Media : You started as a solo singer in 2015, since then, how was your career?

Elodie : Just three months before the release of my song "allo allo", the song became the hit of the year and began my tour across the Big Island. In 2016, I did an international tour, in Paris, Marseille, Nantes and other big cities, the audience was receptive, it encouraged me to continue my journey.

Show-girl malgache

Agée de 26 ans, Elodie, originaire de Fénérive Est, est l'une des étoiles montantes de la musique malgache. Une jolie voix dans un joli corps, difficile de résister à Elodie, qui n'a pourtant débuté sa carrière qu'en 2015.

J'ai fait une tournée internationale à Paris, Marseille, Nantes et dans d'autres grandes villes.

Malagasy show girl

Aged 26, Elodie from East Fénérive, is one of the rising stars of Malagasy music. A pretty voice in a pretty body, difficult to resist Elodie, who started her career in 2015.

I did an international tour, in Paris, Marseille, Nantes and other big cities, the audience was receptive.

Prime Media : Véritable show girl, tu fais bouger toutes les générations, comment choisis-tu les rythmes de tes chansons ?

Elodie : Mes chansons ne se définissent pas par un seul rythme, je suis les tendances musicales actuelles. Pour les paroles, je m'inspire de ce que je vis et de mon entourage, comme ma chanson « Mama », une dédicace à ma maman. (Sourire)

Prime Media : Real show girl, you move all generations, how do you choose the rhythms of your songs?

Elodie : My songs are not defined by a single rhythm, I am the current musical trends. For lyrics, I'm inspired by what I experience and my surroundings, like my song "Mama", a dedication to my mom. (Smile)

Prime Media : C'est quoi la journée type d'Elodie ?

Elodie : Je me lève et je fais moi-même le ménage. Je me prépare, puis je vais à la salle de sport pour entretenir ma forme et ma santé, 3 fois par semaine. Faire du sport est une habitude, car j'étais membre d'une équipe de volley et de handball. Après le sport, je fais la cuisine, et je regarde des séries comme toutes les filles de mon âge. (Sourire)

Prime Media : What is Elodie's typical day?

Elodie : I get up and do the housework myself. I get ready, and then I go to the gym to maintain fitness and health, 3 times a week. Playing sports is a habit because I was a member of a volleyball and handball team. After sport, I cook, and watch series like all girls of my age. (Smile)

Steph Ramby

Chanteur / Singer



« Mon but est de changer la mentalité des gens grâce à la chanson »

De son vrai nom Rambinintsoa Stephan, il est l'un des incontournables interprètes nouvelles générations malgaches. Issu d'une famille passionnée de musique, il a notamment grandi dans le monde du jazz.

A l'école, j'étais toujours celui qui était prêt à chanter. Je faisais aussi partie d'une chorale.

"My goal is to change the mentality of people through music"

Real name Rambinintsoa Stephan, he is one of the essential new generation Malagasy performers. Born into a passionate musical family, he grew up in the jazz world.

At school, I was always the one who was ready to sing. I was also part of a choir.

Prime Media : Parlez-nous de votre enfance, ce qui vous a poussé à devenir chanteur ?

Steph Ramby : Dès ma naissance, mon père jouait du jazz (George Benson, Klugh). Tous les Noëls on faisait des enregistrements en K7 des chansons qu'on avait appris durant l'année. A l'école, j'étais toujours celui qui était prêt à chanter. Je faisais aussi partie d'une chorale. A l'âge de 13 ans, on a créé un groupe d'alternative rock ADN. Depuis, le chemin vers la musique s'est fait naturellement.

Prime Media : Tell us about your childhood, what made you become a singer?

Steph Ramby : From birth, my father played jazz (George Benson, Klugh). All Christmas we made recordings in K7 of the songs we learned during the year. At school, I was always the one who was ready to sing. I was also part of a choir. And at the age of 13, we created an alternative rock group called DNA. Since then the path to music has been a natural one.

Prime Media : Pourquoi avez-vous choisi de faire des reprises ?

Steph Ramby : J'aimerais que mon nom soit une référence, qu'on ne me reconnaisse rien qu'avec ma voix. Mon but n'est pas de sortir un album, je préfère me concentrer sur une chanson bien faite. Au-delà de mes chansons, j'aimerais apprendre aux gens à évoluer et à changer leur mode de pensée, comme dans les paroles de ma chanson

« sahy hanonofy » (ou « oser rêver ») qui incite les gens à rêver et à réaliser leurs rêves.

Prime Media : Why did you choose to do covers?

Steph Ramby : I would like my name to be a reference, that I will be recognised only by my voice. My goal is not to release an album, I prefer to focus on a well made song. Beyond my songs, I would like to teach people to evolve and change their way of thinking, such as the lyrics of my song "sahy hanonofy" or "daring to dream" that encourages people to dream and realise them.

Prime Media : Quel genre de musique interprétez-vous ?

Steph Ramby : L'environnement où je me trouve et mes ressentis m'inspirent beaucoup. J'aime la musicalité et les compositions et la façon de chanter de Stevie Wonder, Michael Jackson, George Benson, Bruno Mars, Jonathan Butler, Israel Houghton, Michael Buble, The Police, Coldplay, 30 second to Mars, Redjumpsuit... La musique soul et alternative rock m'influencent beaucoup aussi.

Prime Media : What kind of music do you interpret?

Steph Ramby : The environment where I am and my feelings inspire me a lot. I love the musicality, the compositions and the way of singing of Stevie Wonder, Michael Jackson, George Benson, Bruno Mars, Jonathan Butler, Houghton Israel, Michael Bublè, The Police. Coldplay, 30 second to March, Red Jumpsuit. Soul music and alternative rock influence me a lot too.

Lala Njava

Chanteuse / Singer



Photos © :Pierrot Men

Chanteuse, militante engagée mais femme avant tout

Avec un album plus personnel « Malagasy blues song », Lala du groupe Njava raconte son vécu à travers le groupe et les rencontres musicales. Femme engagée et militante, elle nous apprend aussi qu'il suffit de peu pour changer les choses.

J'ai voulu raconter l'histoire de mon enfance et de la musique qui nous a bercés.

Singer, committed activist but woman above all

With a more personal album "Malagasy blue song" Lala, from the group Njava, tells her story through the band and musical encounters. A committed and militant woman, she also teaches us that it does not take much to change things.

I wanted to tell the story of my childhood and the music that lulled us.

Prime Media : « Malagasy blues song » : Vous avez gagné un prix à BBC à Londres avec cet album. D'où vient cette idée de faire une carrière solo ?

Lala Njava : Malagasy blues song : un peu de blues, un peu de ballade, raconte mon parcours musical, mon enfance heureuse avec mes sœurs et frères, l'amour que j'ai pour mon pays. La réalisation n'a pas été facile, elle n'aurait pu se faire sans l'aide et la collaboration de mes frères. Dans l'album, j'ai voulu raconter l'histoire de mon enfance et de la musique qui nous a bercés.

Prime Media : "Malagasy blue song" you won a prize at the BBC in London with this album, where did this idea of a solo career come from?

Lala Njava : Malagasy blue song: a little blues, a little ballad, tells my musical journey, my happy childhood with my sisters and brothers, the love i have for my country. The realisation was not easy, it could not be without the help and collaboration of my brothers. In the album, I wanted to tell the story of my childhood and the music that lulled us.

Prime Media : Quand vous chantez, vous semblez être épanouie et cela se ressent, le public est conquis, d'où vous vient cette force ?

Lala Njava : Sur scène c'est un nouveau monde qui s'ouvre à nous. Quand tu chantes, il faut que tu rentres dans tes sentiments, il ne faut pas être intimidée de sortir différentes

expressions, ce n'est pas grave même si les gens ne comprennent pas, le plus important c'est de ressentir.

Prime Media : When you sing, you seem to be fulfilled and it feels, the public is conquered, where does this force come from?

Lala Njava : On stage, it's a new world that opens up to us. When you sing, you have to get into your feelings, do not be intimidated to release different expressions, it does not matter even if people do not understand, the most important thing is to feel.

Prime Media : 12 ans à la tête de l'association « Dame d'amour », comment a été son évolution ?

Lala Njava : On a créé l'association Dame d'amour avec mes deux autres sœurs à Vohipeno. Depuis sa création, de nombreuses femmes ont reçu de l'aide grâce aux microcrédits. Une aide pour qu'elles puissent nourrir leurs enfants et les envoyer à l'école. Ma plus grande réussite cette année c'est l'Ecole des Devoirs.

Prime : 12 years at the head of the association Dame d'amour, how was its evolution?

Lala Njava : We created the association Dame d'amour with my two other sisters in Vohipeno. Since its creation many women have received help through microcredits. Help so that they can feed their children and send them to school. My biggest achievement this year is "Homework School".

Zafirahimanjato José

Prince / Prince



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Entretien avec le prince de l'ethnie Mahafaly, Betsioky Sud

Prince Zafirahimanjato José Andrianoelison est l'un des descendants de la royauté de la tribu Mahafaly dans le Sud-Ouest de la grande île. Conscient de l'évolution de Madagascar, il tient à nous préciser que développement et culture doivent être conjointement liés pour une bonne gouvernance.

La vertu et le pouvoir d'un roi doivent faire naître la sagesse et le respect.

Interview with the Prince of the Mahafaly ethnic group, South Betsioky

Prince Zafirahimanjato Jose Andrianoelison, is one of the descendants of the kingship of the Mahafaly tribe in the southwest of the big island. Aware of the evolution of Madagascar, he wishes to clarify that development and culture must be jointly linked for good governance.

The virtue and power of a king must bring forth wisdom and respect.

Prime Media : Dans un pays républicain comme Madagascar, quelle est votre optique sur le rôle du roi ?

Prince : Un pays républicain comme Madagascar ne maîtrise pas forcément tous les aléas dans toutes les régions, voilà pourquoi certains hauts placés demandent l'avis des rois, car ces derniers sont plus proches du peuple.

Prime Media : In a Republican country like Madagascar, what is your perspective on the role of the king?

Prince : A republican country like Madagascar does not necessarily control all the hazards in all the regions, that's why some senior people ask the opinion of kings, because they are closer to the people.

Prime Media : Dans la structure actuelle du pays, quelle place tient le roi ?

Prince : Le roi a son propre rôle à jouer, il se place en tant que « ray aman-dreny » (parents), et tient souvent le rôle de médiateur entre le peuple et le gouvernement. Pour une bonne gouvernance, à mon humble avis, mettre en place une assemblée constituée de rois et de reines est un moyen de faire progresser le pays, car les rois sont les détenteurs des valeurs et des cultures malgaches profondes.

Prime Media : In the current structure of the country, what place does the king hold?

Prince : The king has his own role to play, he places himself as "ray aman-dreny" (parents), and often has the role of mediator between the people and the government. For good governance, in my humble opinion, setting up an assembly of kings and queens is a way to move the country forward, because kings are the holders of deep Malagasy values and cultures.

Prime Media : Madagascar commence à revenir pas à pas vers ses racines, quelle approche doit-on adopter pour une révolution culturelle ?

Prince : En route pour une révolution culturelle, les rois ont le rôle principal, ils servent de pilier pour la réunification de toutes les tribus malgaches. La vertu et le pouvoir d'un roi doivent faire naître la sagesse et le respect. De cette sagesse on doit pouvoir changer la mentalité populaire.

Prime : Madagascar, begins to return step by step to its roots, what approach should be adopted for a cultural revolution?

Prince : En route to a cultural revolution, kings have the main role, it serves as a pillar for the reunification of all Malagasy tribes. The virtue and power of a king must bring forth wisdom and respect. From this wisdom one must be able to change the popular mentality.

Rendez vos espaces de vies agréables

Fabricant de Mobiliers en Rotin synthétique
Manufacturer of Synthetic Rattan Furnitures



KUTA *design*

(+261) 34 58 540 93

kutadesign@yahoo.com

www.kutadesign.com

ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO
Antananarivo, Madagascar

Un plaisir à partager pour les fêtes de fin d'année

*Hennessy
Café*

RESTAURANT • CAFE • BAR • LOUNGE

EX-DHL Ivandry

Tél. : +261 34 11 420 71



le kawa
| COFFEE & BAKERY |

Tanà 2000 Ankorondrano

Tél. : +261 34 20 130 40

Canela
Bistronomie - Bar Lounge - Traiteur

Antsahavola

Tél. : +261 32 03 060 05

Canela

Le Terrace

Le Kawa

*Hennessy
café*

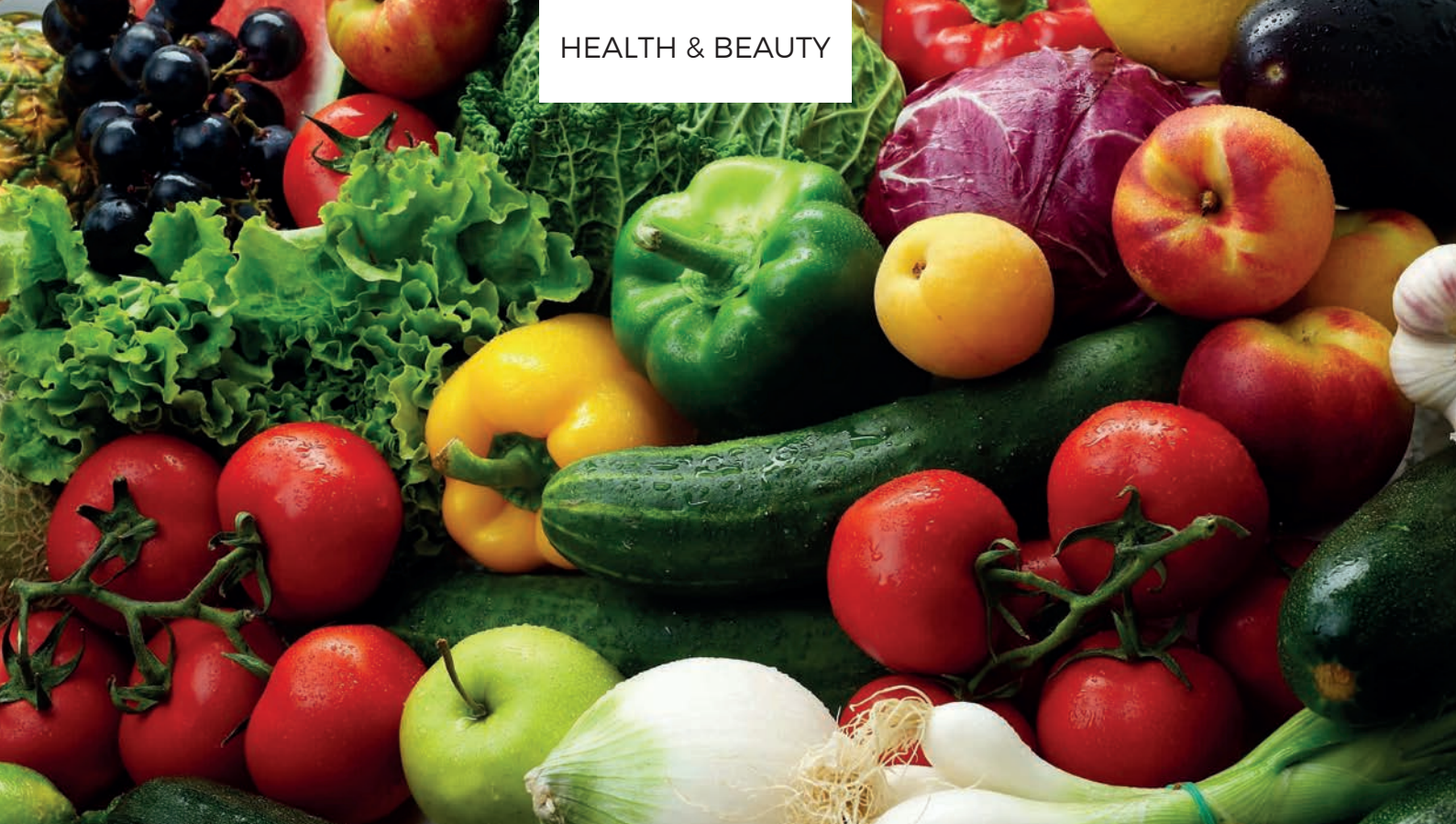


TERRACE
Le Restaurant

Villa Pradon Antanimena

Tél. : +261 34 11 043 56





Ces vitamines qui vous maintiennent en bonne santé !

Pour démarrer du bon pied, faites le plein de vitamines. Nul besoin de vous ruiner, intégrez certains aliments dans votre régime quotidien !

Vitamine C :

Elle booste les défenses immunitaires et réduit la sensibilité aux infections. Où en trouver ? Dans les agrumes (orange, pamplemousse, citron, etc.), le persil, la goyave et dans certains légumes comme le piment, et le chou.

Vitamine B6 :

Un apport régulier en vitamine B6 aide à mieux gérer le stress. Elle se trouve dans les poissons, les viandes, la levure et les germes de blé. Magnésium : Il aide à garder le moral au beau fixe. Parmi les aliments qui en sont riches se trouvent les légumes secs, les céréales complètes, les oléagineux ainsi que le soja.

Fer :

Manquer de fer expose aux infections ORL. De même, ce type de carence vous expose à la fatigue et à l'essoufflement. Foie, viande rouge et boudin noir pour les amateurs, variez votre menu !

Zinc :

Agissant sur la production de globules blancs, le zinc est au cœur même de votre immunité. Vous en trouverez dans les lentilles, les crustacés, les viandes, les céréales et les poissons.

Prime Magazine remercie

f é m i n a
VOTRE MAGAZINE SANTÉ · BEAUTÉ · BIEN ÊTRE
life

regiepub@magicmultimedia.mg
mail@apolline.mg
+261 020 22 673 59



ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR

Le plaisir de la cuisine pendant les fêtes !



Harper



H.koenig



Luminarc®

PYREX®
COOKING EXPERT SINCE 1915

PRADEL FRANCE®

ROYALTY LINE

tescoma.

Ritzenhoff & Breker
seit 1810

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

www.ballou.mg

Andraharo

23 223 33

Accueillir et partager pour Noël

Noël c'est avant tout le partage, accueillir sa famille et ses proches. N'oublions pas aussi les défavorisés, ceux qui sont isolés et souffrent de solitude durant les fêtes.

Et si le partage et l'accueil étaient les vrais esprits de Noël ? Le 25 décembre les chrétiens fêtent la

naissance de Jésus, Fils de Dieu : c'est une période d'espoir et de joie. C'est un moment de partage et d'amour, on respire la joie et la paix avec la famille avec Jésus qui naît... dans notre cœur.

Un temps de partage, un temps pour eux, pour nous, pour soi... un moment de cohésion, d'échange, de réflexion. Pour les festivités de Noël, il n'y a pas

de meilleur moment pour s'imposer une réflexion sur le fait de partager. A Madagascar, La veillée se passe généralement dans les églises : on prie, on chante, jusqu'à minuit. Le jour de Noël, c'est la grande célébration dans les églises, pleines à craquer. Après le culte, on passe au festin de Noël à la maison avec toute la famille réunie.



...il n'y a pas de meilleur moment pour s'imposer une réflexion sur le fait de partager.

...there is no better time to reflect on sharing.

Welcome and share at Christmas

Noel is above all about sharing, welcoming family and loved ones. Let us not forget also the underprivileged, those who are isolated and suffer from loneliness during the holidays.

And if sharing and welcoming were the true spirits of Christmas? On

December 25, Christians celebrate the birth of Jesus, Son of God: it is a time of hope and joy. It is a moment of sharing and love, we breathe joy and peace with family, with Jesus who is born ... in our heart.

A time of sharing, a time for them, for us, for oneself ... a moment of cohesion, exchange, reflection. For

the Christmas festivities, there is no better time to reflect on sharing. In Madagascar, the vigil usually takes place in churches: one prays, one sings, until midnight. Christmas Day is the big celebration in the churches, packed to capacity. After worship, one has the Christmas feast at home with the whole family together.

Apports en éléments nutritifs

Faible en matière grasse

Savoureux!



Panagora

032 23 566 66 | contact.panagora@eclosia.mg
Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service

Apport en éléments nutritifs

Faible en matière grasse

SAVOUREUX!



Panagora

032 23 566 66 | contact.panagora@eclosia.mg
Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service

METIER

Découvrez la dureté du métier de

Pâtissier

durant les fêtes

Certains pâtissiers travaillent quasiment 24h/24 à quelques jours de Noël.



Pendant que d'autres s'amusent durant les fêtes de Noël, le pâtissier, lui, s'active en cuisine. Que ce soit pour Noël ou la Saint-Valentin, les moments de fêtes augmentent le chiffre d'affaires d'une pâtisserie.

Bûche de Noël ou bûche au chocolat... le pâtissier est là pour réveiller vos papilles. Si décembre suscite de la fête pour la plupart d'entre nous, pour certains, comme les pâtissiers, c'est l'un des mois les plus épuisants. Durant le mois de

décembre, on remarque un type de clientèle qu'on ne voit que pendant les fêtes, donc, plus de commandes. En sachant qu'une bûche pour 8 personnes nécessite au moins 1 heure de travail, durant les fêtes, l'horaire de travail est donc augmenté. Certains pâtissiers travaillent quasiment 24h/24 à quelques jours de Noël. Mais avec une bonne organisation, on réussit à gérer cette période au mieux.

Pour Noël, les pâtissiers s'y préparent des mois à l'avance. Il faut

notamment réfléchir aux créations et à la réalisation. Les ingrédients doivent être prêts à l'avance afin d'éviter d'éventuels problèmes. Le mois de décembre apporte un plus au chiffre d'affaires, car il est difficile chaque année de ne pas égayer la table de Noël avec une bûche. Dès le début du mois, on remarque une augmentation des ventes. L'esprit festif se fait sentir et les clients veulent se faire plaisir, ils veulent aussi goûter ce qu'on fait afin de faire leur choix pour Noël.

Photos © : Tanjona Andriamahaly

PROFESSION

Some confectioners work almost 24 hours a few days before Christmas

Discover the passion of

Pastry making

during the holidays



While others have fun during Christmas, the pastry chef is active in the kitchen. Whether for Christmas or Valentine's Day, holiday moments increase the turnover of a pastry.

Christmas log or chocolate ... the pastry chef is there to wake up your taste buds. If December is the party month for most of us, for some, like pastry chefs, this is one of the most exhausting months. During the month of December, we notice a type of clientele that we see only during the holidays, hence more orders. Knowing that a Christmas log for 8 people requires at least 1 hour of work, during the holidays, the work schedule is increased, some confectioners work

almost 24 hours a few days before Christmas. But with good organisation, we succeeded to deal with this period better.

For Christmas, pastry chefs prepare months for it. We must think about the creations and the completion. Ingredients, must be ready in advance to avoid possible problems. The month of December brings a plus to turnover, as for each difficult year not to cheer up the Christmas table with a Christmas log cake, is reason why sales increase. From the beginning of the month, there is an increase in sales. The festive spirit is felt and customers want to have fun, they also want to taste what we do to make their choice for Christmas.



LE SUCCULENT DESSERT MALGACHE « KOBA »

A Madagascar nous avons les lémuriens, mais nous avons aussi... le « koba » (koub) : le seul dessert qui se vend au mètre. Très prisé, le koba se mange en dessert ou au goûter.

Les Koba sont préparés par des vendeurs ambulants qui parcourent ensuite les rues des quartiers en criant "Koba... Koba... vao mafana !" ("Des Koba... des Koba... tout chaud"). Un cri qui est d'ailleurs devenu la chanson phare du groupe de pop-folk malgache Tarika, « koba ». La recette du koba est expliquée dans les paroles. Ce dernier est à base de banane et de riz collant, appelé le koba vary (koub vari).

Nous avons aussi le koba katsaka (koub katsak) qui est fait à base de maïs. Enveloppé de

feuilles de maïs, il est bien difficile d'y résister. Vous pouvez en déguster sur la route en direction de Tsiroanomandidy sur la RN1.

Le plus demandé, et le plus délicieux reste le « koba voanjo » (koub vouandj'). Il est constitué d'un mélange de farine, de riz et de cacahuètes pilées. Ce gâteau se présente sous une forme cylindrique et est emballé dans des feuilles de banane. A première vue, dû à sa couleur marron au centre, il ressemble à un gâteau au chocolat. Savoureux, fondant et gourmand, il se déguste à toute heure de la journée. Pour déguster le koba, une adresse dans la capitale Antananarivo, là où le koba est bien moelleux : Faravohitra près de l'annexe de l'école Jules Ferry.

THE DELICIOUS MALAGASY KOBA DESSERT

In Madagascar we have lemurs, but we also have ... koba. The only dessert that sells by the metre. Highly prized, koba is eaten as a dessert or as a snack.

Koba is prepared by street vendors who roam the neighborhood streets shouting "Koba ... Koba ... vao mafana!" ("Koba ... Koba ... all hot!"). A cry that has become the flagship song of the Malagasy pop-folk group Tarika, "koba". The koba recipe is explained in the lyrics. The latter is based on banana and sticky rice, called koba vary (koub vari).

We also have koba katsaka which is made from corn. Wrapped in corn leaves, this "sweet" is

hard to resist. You can enjoy them on the road to Tsiroanomandidy on the RN1.

The most requested, and the most delicious is the "koba voanjo" (koub vouandj'). It consists of a mixture of flour, rice and crushed peanuts. This cake comes in a cylindrical form and is wrapped in banana leaves. At first glance, due to its brown colour in the centre, it looks like it's a chocolate cake. Savoury, melting and gourmet, it is enjoyed at any time of the day. In order to taste koba, an address in the capital, Antananarivo, where the koba is very soft, head over to Faravohitra, near the annex of the Jules Ferry school.



DANSE

L'ethnie Bara dans le Sud-Ouest de l'île a une danse propre qui la caractérise, le « karitaky », une danse qui provient de l'observation du zébu. Chaque pas émane des agissements du zébu.

Le Karitaky est une danse traditionnelle et folklorique Bara qui consiste à démontrer leur force et leur souplesse. Exemple : le « Kibato mangala hosity », qui est la danse la plus réputée du karitaky, du fait que les danseurs imitent l'affolement de la vache « TERA-BAO » (une vache qui a récemment vêlé) et qu'on trait pour la première fois. Leurs instruments sont composés de trois tambours de différentes tailles (Apongabe, Apongavaviny, karitaky), un sifflet et une flûte en bambou ou en tuyau.

Chaque pas émane des agissements du zébu.

Les jeunes danseurs, accompagnés d'un nombre correspondant de jeunes filles, revêtent le Salaka assez court ou un short. Leur torse est couvert d'un tricot ou d'une chemise. Leur coiffure consiste en un chapeau de paille aux larges bords ou des casquettes. Ils n'opèrent jamais sans les yeux recouverts de larges lunettes noires.



Les rôles des femmes sont d'encourager les premiers sujets à la danse pour marquer le rythme, et de chanter. Le chef du groupe, quant à lui, tient à ses lèvres un sifflet avec lequel il commande la danse et la musique.

DANCE

KARITAKY

UNE DANSE IMITANT LES ZÉBUS A DANCE IMITATED BY ZEBUS

The Bara ethnic group in the southwestern part of the island has its own dance that characterises it; the “karitaky”, a dance that comes from the observation of zebu. Each step of the latter even emanates from the actions of the zebu.

Karitaky is a traditional Bara folk dance that demonstrates their strengths and flexibility. For example the “Kibato mangala hosity” which is the most famous dance of karitaky, because the dancers imitate the panic of the cow “TERA-BAO” (a cow, which has recently calved) that is treated for the first time. Their instruments are composed of: three drums of different sizes (Apongabe, Apongavaviny, karitaky), a whistle, a bamboo flute or pipe.

Each step of the latter even emanates from the actions of the zebu.

The young dancers, who accompany a corresponding number of young girls, put on the rather short Salaka or shorts. Their torso is covered with a jumper or shirt. The hairstyle consists of a broad-brimmed straw hat or caps. They never operate without eyes covered with large black glasses. The role of women is to encourage the first subjects to dance, to mark the rhythm, and to sing. The band leader, meanwhile, holds a whistle with which he controls the dance and the music.



Photos © : ORT ISALO IHOROMBE

MUSIQUE



Photos © : Tanjona Andriamahaly

Longue de 60 à 130 cm, la VALIHA est une cithare tubulaire faite de gros bambou. Instrument populaire de Madagascar, son origine est indéniablement indonésienne. Selon l'histoire, seule la famille royale pouvait jouer de la valiha.

Les cordes de la valiha sont découpées dans l'écorce du bambou, et sont soutenues par de petits chevalets en bois ou en courge. Le joueur tient la valiha verticalement devant lui et pince les cordes avec le bout des doigts...

Dans l'ethnie Merina, au Centre, la valiha était un attribut de l'aristocratie. Elle était un instrument de musique uniquement réservé à la famille de nobles « Zafimamy ». Ils régnaient sur le territoire du Nord de l'Imerina. Un proverbe malgache illustre cette inégalité

“Adevolahy mahay valiha asai-manao tsy mety, nohon'ny tsy irahina manao” (Esclave virtuose de la valiha, invité à jouer, il se dérobe, délaissé il se met à jouer).

Jusqu'à la veille de la colonisation française, la valiha était réservée à la cour de Manjakamiadana. Après la défaite officielle de l'armée monarchique en septembre 1897, la section « musicale royale » fut dissoute par le nouveau pouvoir. La Reine Ranaivalona II et son Premier Ministre Rainilaiharivony furent déportés pour éviter une « rébellion ». Les musiciens royaux n'avaient donc plus à jouer à Manjakamiadana au Palais Royal, car il n'y avait plus d'autorités royales. Ainsi, la valiha s'est rapprochée la population, et l'instrument devint peu à peu la propriété de tous.

Les cordes de la valiha sont découpées dans l'écorce du bambou, et sont soutenues par de petits chevalets en bois ou en courge.

MUSIC

VALIHA

INSTRUMENT DE MUSIQUE ROYAL

ROYAL MUSICAL INSTRUMENT

60 to 130 cm long, the Valiha is a tubular zither made of big bamboo. Popular instrument of Madagascar, its origin is undeniably Indonesian.

According to the story, only the royal family could play the valiha.

The ropes of the valiha are cut out of bamboo bark and raised by small trestles made of wood or squash. The player holds the valiha vertically in front of him and pinches the strings with fingertips ...

In the Merina ethnic group, in the centre, the valiha was an attribute of the aristocracy. It was a musical instrument reserved only for the noble Zafimamy family of. They ruled the northern territory of Imerina. A Malagasy proverb illustrates this inequality: “Adevolahy mahay valiha

asai-manao tsy mety, nohon'ny tsy irahina manao” (Slave virtuoso of the valiha, invited to play he shies away, neglected he starts to play)

Until the day before the French colonisation, the valiha was always reserved for the Court of Manjakamiadana. After the official defeat of the Monarchical Army in September 1897, the “Royal Music” section was dissolved by the new power. Queen Ranaivalona II and her Prime Minister Rainilaiharivony were all deported to avoid a rebellion. Royal musicians no longer have to play in Manjakamiadana at the Royal Palace because there were no more royal authorities. Thus, the valiha descended to the population, the instrument gradually becomes the property of all.



The ropes of the valiha are cut out of bamboo bark and raised by small trestles made of wood or squash.

Hazomanga

l'arbre de la vie » the tree of life



Photo © : Nosy Saba Island Resort

Une tradition voulait qu'autrefois, dans le Sud et l'Est de l'île de Madagascar, chaque famille malgache qui construisait sa maison possède son lieu de prière et de mémoire matérialisé par une pierre « élevée » ; avec ou sans socle. Il s'agissait d'une sorte de monolithe.

Selon les régions et les ethnies, ces pierres levées portent des noms différents et peuvent avoir des fonctions différentes. Il peut y avoir un pilier femme et un pilier homme afin de reconstituer l'image du couple. Il existe aussi l'Emyme : des pierres levées, sortes de menhirs bruts appelés « pierres droites – tsangambato ». Les malgaches honorent ces pierres et leur attribuent des vertus obscures.

Les poteaux de SANI à Nosy Saba, quant à eux, sont implantés devant toute nouvelle construction et assurent la protection des habitants. Ensemble, ils forment « l'hazomanga » et le lieu où ils se trouvent s'appelle «

l'hankazomanga ». Dans le même esprit des réunions de famille, deux stèles (6m50) situées de part et d'autre de l'autel et une troisième (6 m) symbolisent la famille réunie – le père, la mère et l'enfant.

La 4ème stèle (8m50) protège, par sa grande hauteur et sa majestueuse sobriété, la sacralité du culte ancestral et religieux. Elle fait respecter les règles traditionnelles, elle est un conseiller et un arbitre. Sa présence a aussi pour but de marquer un événement à travers le temps et l'espace. C'est le garant du souvenir et le lien avec le surnaturel divin et la relation ciel – terre.

Ces pierres levées portent des noms différents et peuvent avoir des fonctions différentes.

A tradition was that once, in the south and east of the island of Madagascar, every Malagasy family who built their house has its place of prayer and memorial materialised by a “raised” stone; with or without stand. It was a kind of monolith.

Depending on the region and ethnic group, these raised stones have different names and have different functions as well. There can be a female pillar and a male pillar to reconstruct the image of the couple. There also exists, in Emyme, raised stones, emerging out of rough menhir called “straight stones - tsangambato”. The Malagasy honour these stones and assign dark virtues to it.

The SANI poles in Nosy Saba are positioned in front of new constructions and ensure the protection of the inhabitants. Together they form “hazomanga” and the place where

they are located is called “hankazomanga”. In the same spirit of family reunion, two stelae (6m50) are positioned on both sides of the altar, and a third (6m) symbolising the assembled family - father, mother and child .

The 4th stela (8m50) protects from its great height and its majestic sobriety, the sacredness of ancestral and religious worship. It enforces the traditional rules, is the advisor, the referee. It is also the presence determined to mark an event through time and space. It is the guarantor of memory and the link with the divine supernatural and the sky - earth relationship.

These raised stones have different names and have different functions as well.



Wellness
14
COMMIT TO BE FIT

N1



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR

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

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

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

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



L'ART de PORTER LE Lamba POUR LES HOMMES

THE ART OF WEARING Lamba FOR MEN



Dans la grande île, porter le lamba (châle) est de coutume, surtout pour les grandes occasions, et pas seulement pour les femmes. Les hommes ont (eux aussi) leur propre façon de porter le lamba.

Signe de respect ou encore signature d'une ethnie, le port de lamba (châle) et du lambahoany (paréo) diffère selon les tribus. Dans l'ethnie Merina, au Centre, il existe plusieurs façons de porter le lamba pour les hommes. Le fola-droa (foula-drou), où le lamba est mis sur les épaules, les deux angles du lamba jetés en arrière par les aisselles et ensuite noués. Les hommes nobles sont ceux qui portent ce modèle. Le Samboady ou l'écharpe est mis par les autorités, les orateurs et les futurs mariés.

Dans l'ethnie Betsimisaraka, à l'Est de l'île, les hommes portent le lambahoany (paréo) attaché à la taille et torse nu. Cet accoutrement se remarque lors des grandes cérémonies traditionnelles. Parfois certains le mettent comme habit de tous les jours. Dans l'ethnie Antakarana du Nord, les hommes mettent le « kitamby », sorte de tunique qui est ensuite attaché à la taille. Cette tenue est aussi portée lors des rites traditionnels. Dans l'ethnie Sakalava, à l'Ouest, la tenue diffère selon l'âge. Les jeunes hommes portent le lambahoany torse nu, mis en écharpe et en short. Les plus âgés le portent sur la taille. Pour l'ethnie Bara, dans le Sud, les hommes portent des sandales dites « kiraniil », sandales en plastique souvent transparentes, avec un short flashy dit « mille band » et un débardeur.

In the big island, wearing the lamba (shawl) is customary, especially for special occasions, not just for women, men also have their own way of wearing the lamba.

A sign of respect or even a signature of an ethnic group, the wearing of the lamba (shawl) and lambahoany (pareo) differs according to the tribes. In the Merina ethnic group, in the centre, there are several ways to wear the lamba for men. The fola-droa (foula-drou); here the lamba is placed on the shoulders, the two angles of the lamba will be thrown back, through the armpits and then knotted. Noble men wear this model. The Samboady or scarf, is worn by authorities, speakers and bridegrooms.

In the Betsimisaraka ethnic group, east of the island, men wear the lambahoany (pareo) attached to the waist, and shirtless, this outfit is characterised during major traditional ceremonies, sometimes some wear as everyday wear. In the northern Antakarana ethnic group, men wear the "kitamby", a sort of tunic that is then attached to the waist; this outfit is also worn during traditional rituals. In the Sakalava ethnic group, to the west, the outfit differs according to age, for the young men, they have bare torsos as required, a lambahoany worn like a scarf and shorts; for the older ones, they wear the lambahoany on their waist. For the Bara ethnic group, in the south, men wear sandals called "kiraniil" in plastic, often transparent, flashy shorts called "a thousand band" with a tank top.





**RELAIS
DES PLATEAUX**
HOTEL - RESTAURANT - SPA
★★★

ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

Venez profitez de notre offre spéciale détente
à seulement 5 Min de l'aéroport !

Navette A/R

+

Un Repas
(Entrée/Plat/Dessert)

+

Entrée SPA

(Accès au Jacuzzi, Hammam, Sauna, Salle de
Sport & Piscine Chauffée Exterieur)

129 000 MGA
/ Pers

A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min
of the Airport !

Shuttle Round Trip

+

Meal

(Starter/Main course/Desert)

+

SPA Entrance

(Jacuzzi, Steamroom, Sauna, Gym & Heated
Swimming pool)

MGA 129 000
/ Pers



**RELAIS
DES PLATEAUX**
HOTEL - RESTAURANT - SPA
★★★

Lot 66 B Antanetibe Ivato - Antananarivo 105 - Madagascar
Ph. : +261 20 22 441 18 / Mob. : +261 32 05 678 92
commercial@relais-des-plateaux.com / www.relais-des-plateaux.com



Suzy's Corner

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com

Facebook : Suzy's Corner

Des poulpes en abondance sur le littoral Mahafaly

Après trois mois de fermeture de la pêche aux poulpes pour permettre leur croissance, 1600 hommes et femmes ainsi que leurs enfants ont pris part à la plus grande pêche aux poulpes du littoral Mahafaly, dans le sud-ouest. L'ouverture a eu lieu le 6 au 8 octobre 2017.

Appuyées par WWF, les communautés ont commencé à mettre en place des réserves de poulpes sur le littoral au sud d'Anakao en 2015, et pour la troisième année consécutive, les réserves n'ont fait qu'augmenter. La production a atteint un record cette année. En 2015, la production des réserves était de 1,2 tonne et elle a atteint 4,5 tonnes en 2017.

Ce n'est pas uniquement la production qui augmente mais aussi le revenu des pêcheurs. A titre d'exemple, les habitants de Tariboly ont pêché une moyenne record de 6,75 kilogrammes de poulpes par pêcheur. Le poulpe est vendu sur le littoral à 3.300 ariary le kilo (environ 1 US dollar) - un prix nettement supérieur à celui des poissons. Ces résultats remarquables incitent, le WWF à appuyer la mise en place d'autres réserves de poulpes pour assurer le développement durable des populations du littoral Mahafaly.

Octopus in abundance on the Mahafaly coast

After three months closure of the octopus fishery in order to increase growth, 1,600 men and women and their children took part in the largest octopus fishing on the Mahafaly coast in the south-west. The opening took place between October 6 and 8, 2017.

Supported by WWF, communities began setting up octopus stocks on the coast south of Anakao in 2015, and for the third consecutive year, the reserves have increased a record production only this year. In 2015, reserve production was 1.2 tons and reached 4.5 tons in 2017.

It is not only the production that increases but also the income of the fishermen. For example, the inhabitants of Tariboly fished a record average of 6.75 kilograms of octopus per fisherman. The octopus is sold on the coast at 3,300 ariary per kilo (about 1 US dollar) - a price much higher than that of fish. These remarkable results encourage WWF to support the establishment of other octopus stocks to ensure the sustainable development of the Mahafaly coastal populations.



En 2015, la production des réserves était de 1,2 tonne et elle a atteint 4,5 tonnes en 2017.

In 2015, reserve production was 1.2 tons and reached 4.5 tons in 2017.



Text - photos : WWF
© Tony Rakoto



Text - photos : WWF

LE POISSON AVEUGLE

Endémique de Madagascar, le poisson aveugle (*Typhleotris madagascariensis*) est un poisson d'eau douce du sud-ouest de Madagascar. Cette espèce est localisée uniquement dans le réseau des grottes et cours d'eau souterrains du plateau calcaire Mahafaly, dans le Parc National de Tsimanampetsotse.

Aussi connu sous le nom de "Mitoho", ce poisson est devenu aveugle en s'adaptant à l'obscurité ambiante des grottes souterraines où il vit. Sa peau est très fine et dépourvue de pigmentation, translucide et presque transparente. Cela lui permet de sentir les vibrations de l'eau et de "sentir" son milieu. Mesurant 10 cm à l'âge adulte, c'est un animal longiligne à la peau visqueuse et dépourvu de nageoire dorsale.

Les scientifiques ont découvert trois espèces de poissons aveugles au niveau du plateau Mahafaly : le *Typhleotris madagascariensis*, dans la région de Tsimanampetsotse, le *Typhleotris pauliani*, dans des grottes et avens au nord du bassin de la rivière Onilahy et le *Typhleotris mararybe*, dans la grotte Vitane, près d'Itampolo, dans le Parc National de Tsimanampetsotse. Cette dernière a été découverte en 2012 par des chercheurs du Musée Américain d'Histoire Naturelle.

Le poisson aveugle cavernicole de Madagascar est classé en danger d'extinction dans la liste rouge de l'IUCN. Le *Typhleotris madagascariensis* a une présence très limitée sur seulement 300 km². La principale menace qui pèse sur lui est l'intrusion dans son habitat, à travers des activités telles que la spéléologie ou les visites touristiques dans les grottes où il habite. Si vous visitez le parc national de Tsimanampetsotse, respectez bien les consignes faites aux visiteurs afin de minimiser les impacts sur l'habitat de cette espèce.

BLIND FISH

Endemic to Madagascar, blind fish (*Typhleotris madagascariensis*) is a freshwater fish from southwestern Madagascar. This species is located only in the network of underground caves and streams of the Mahafaly limestone plateau in Tsimanampetsotse National Park.

Also known as "Mitoho", this fish has become blind by adapting to the ambient darkness of the underground caves where it lives. Its skin is very thin and devoid of pigmentation, translucent and almost transparent. This allows him to feel the vibrations of the water and to "feel" his environment. Measuring 10 cm in adulthood, it is an elongated animal with slimy skin and devoid of dorsal fin.

Scientists have discovered three species of blind fish on the Mahafaly Plateau: *Typhleotris madagascariensis*, in the Tsimanampetsotse region; *Typhleotris pauliani*, in caves and caverns north of the Onilahy River basin; and *Typhleotris mararybe*, in the cave Vitane, near Itampolo, in the Tsimanampetsotse National Park. The latter was discovered in 2012 by researchers at the American Museum of Natural History.

The cavernous blind fish of Madagascar is classified in danger of extinction in the IUCN Red List. *Typhleotris madagascariensis* has a very limited distribution of only 300 km². The main threat to him is the intrusion into his habitat, through activities such as caving or sightseeing in the caves where he lives. If you visit Tsimanampetsotse National Park, follow the visitors instructions carefully to minimize impacts on the habitat of this species.





Text - photos : WWF

Bougeons ensemble pour les lémuriens !

Let's move together for the lemurs!



C'est sur les battements des tambours du Bloco Malagasy de l'ONG Bel Avenir et à l'initiative de WWF que les habitants de Toliara, ont traversé la ville lors d'un grand carnaval organisé à l'occasion de la journée mondiale des lémuriens.

Le 27 octobre dernier, la célébration s'est faite dans une ambiance joyeuse, mobilisant environ 500 personnes.

« **Laissez les lémuriens en liberté** » a été le thème que la ville de Toliara a choisi pour marquer cette journée exceptionnelle. Avec le lead de la Direction Régionale de l'Environnement, l'Ecologie et des Forêts le but de la grande marche était de sensibiliser les gens sur l'illégalité de l'élevage en captivité des lémuriens, car cette pratique compromet la survie de ces animaux.

En effet, **Madagascar abrite ce mammifère emblématique mais en danger qui mérite d'être protégé. En plus de les laisser vivre en liberté dans leur milieu naturel**, WWF incite la population à la protection de la forêt, habitat des lémuriens, à travers des actions comme l'utilisation de foyers améliorés et la gestion durable des forêts par les villageois eux-mêmes.

It was to the beat of the Bloco Malagasy drums from NGO Bel Avenir and at the initiative of WWF that the inhabitants of Toliara crossed the city during a great carnival organised for World Lemur Day.

On October 27, the celebration was held in a jovial atmosphere, bringing together the 500 people.

"Let the lemurs free" was the theme that the city of Toliara chose to mark this exceptional day. With the head of the Regional Directorate for the Environment, Ecology and Forests, the goal of the grand march was to raise awareness about the illegality of captive breeding of lemurs, as this practice compromises the survival of these species.

Indeed, **Madagascar is home to this iconic but endangered mammal that deserves protection. In addition to letting them live freely in their natural environment**, WWF encourages the population to protect the forest, habitat of the lemurs, through actions such as the use of improved stoves and the sustainable management of forests by the villagers themselves.



Régions Nord de Madagascar

Locomotive du Développement Economique de la Zone

Le Nord de Madagascar s'ouvre sur le monde : ressources naturelles, minières, touristiques... font des régions Diana et Sava.

«LA ZONE DE DEVELOPPEMENT NATURELLE DE L'OCEAN-INDIEN» et un relais de croissance pour les entreprises de l'Indian-Océanie qui souffrent, trop souvent, de leur insularité et de l'étroitesse de leurs marchés.

Ces régions bénéficient d'un emplacement géostratégique particulièrement propice aux échanges mondiaux, à l'entrée du Canal du Mozambique et au carrefour de l'Asie et de l'Afrique. C'est ce territoire qui a été choisi pour porter le projet Présidentiel de développement économique de Madagascar. Cette volonté, partagée tant par les institutionnels nationaux qu'internationaux et les acteurs économiques, se traduit par la mise en place d'une Zone Économique Spéciale (ZES), avec pour finalité de promouvoir, de faciliter et d'accompagner les investisseurs qui s'inscrivent dans un projet de développement durable (Régime juridique et fiscal spécifique, Sécurisation des investissements, Gouvernance partagée, Développement des infrastructures : routières, portuaires, aéroportuaires, énergie, zone industrielle, etc.)

Très prochainement, événement à ne pas manquer :

Donnez une nouvelle dimension à vos affaires en participant à la 2ème édition de la Conférence Internationale sur les Investissements Stratégiques du Nord de Madagascar (C2ISNM) qui se déroulera à Antananarivo et Diego Suarez (Antsiranana).

Plusieurs thématiques seront exposées dont : Le cadre Juridique, les impacts sociaux, environnementaux et économiques, agri-business (plantation, aquaculture, élevage, etc.), les énergies renouvelables (éolienne, solaire, thalasso-énergie, etc.) et sans oublier le tourisme durable.

Soyez les premiers à manifester votre intérêt pour ce projet et procédez, dès à présent, à votre préinscription gratuite pour rester informé (email : c2isnm@elipsisgroupe.com).

Gagner, c'est participer. Soyez pionnier, et prenez place dans le projet le plus ambitieux de la Zone austro-occidentale de l'Océan Indien.

Operation & Motion for the Economic Development of the Area

The Northern part of Madagascar opens up to the world : natural resources, mining, tourism ... make Diana and Sava region.

«THE INDIAN OCEAN NATURAL DEVELOPMENT AREA» and a growth relay for the "Indian-Ocean" companies, which are penalized by their insu, from their insularity and narrowness of their markets.

These regions are backed by a geostrategic location particularly suitable for world trade, at the entrance of the Mozambique Channel and at the crossroads of Asia and Africa. It's this territory that has been chosen to carry the Presidential Project for "economic development of Madagascar". This willingness, shared by national and international public institutions and by the private sector, is reflected in setting up a "Special Economic Zone" (SEZ) with the aim of promoting, facilitating and supporting investors in a sustainable development project : Specific legal and tax regime, Securing Investments, Shared governance, Infrastructure Development: roads, ports, airports, energy, industrial zone, etc.

Very soon, this event you should not miss :

Give your business a new dimension by participating to the 2nd International Conference on Strategic Investments in Northern Madagascar (C2ISNM) that will be held in Antananarivo and Diego Suarez.

Several topics would be discussed: Legal framework, social & environmental & economic impacts, agri-business (plantation, aquaculture, livestock breeding, etc.), renewable energies (wind, solar, thalasso-energy, etc.) not forgetting sustainable Tourism.

Be the first to express your interest & concern in this project. initiate now your free pre-registration in order to be informed in due time (email: c2isnm@elipsisgroupe.com). Winning is attending.

Be a Pioneer and book your place in the most ambitious project of the Southern Western area of the Indian Ocean.



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

VOS PAGES AIR MADAGASCAR



PRÉSENTATION

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

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

Le réseau :

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

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

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

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

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

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



Les forêts humides de l'Atsinanana :

une poésie de la nature en danger



Au-delà de la magnificence, de l'endémicité et de la mégadiversité dont elles se parent, les Forêts Humides de l'Atsinanana revêtent une importance cruciale pour les populations vivant autour d'elles : elles fournissent des services écosystémiques vitaux pour ces riverains. Patrimoine mondial depuis 2007 (critères IX et X), les Forêts Humides de l'Atsinanana constituent aussi une part essentielle de la réponse globale au changement climatique à l'échelle planétaire : par le biais du stockage et du captage du carbone; elles protègent les écosystèmes naturels et réduisent les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES). Elles assument aussi le rôle de tampon face aux événements extrêmes et aident les populations à s'adapter aux effets des changements climatiques en préservant les services environnementaux essentiels dont elles dépendent. Mais de nombreuses pressions les menacent: les exploitations illicites de bois précieux, le braconnage et la dépendance de la population aux ressources naturelles constituent autant de raisons qui ont mené les forêts humides à être classées patrimoine mondial en péril depuis 2009. La Fondation contribue à leur pérennisation grâce aux actions impliquant la population locale, les gestionnaires et les autorités locales dans une gestion de proximité. Des mesures d'accompagnements, dont la création d'activités génératrices de revenu permettent d'aboutir à l'autonomie financière et la réduction de la dépendance aux ressources naturelles. Des actions ont été entreprises, permettant d'aboutir à des résultats, mais un long chemin reste cependant encore à parcourir: le péril menaçant l'intégrité des forêts humides de l'Atsinanana requiert des appuis financiers supplémentaires. Raison pour laquelle la Fondation lance un appel aux bailleurs de fonds pour la mobilisation des ressources en faveur de la protection de ce bien mondial.



www.fapbm.org

contact@fapbm.org



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Rainforests of the Atsinanana
inscribed on the World Heritage
List in 2007

baguafanapatrique@bluewin.ch



CONTACT AIR MADAGASCAR



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

Antananarivo

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

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

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

La City Ivandry : 020 22 510 00
resa.corporate@airmadagascar.com

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

Ivato

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

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

FRET (export) : 020 22 451 49 / 032 07 222 18
reservationfret@airmadagascar.com

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

Représentations à Madagascar

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

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

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

Tolagnaro : 020 92 211 22 / 032 05 222 80 / 034 11 222 08
ftussmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :
De 8h à 18:00 (Heure France)

CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 08 92 68 00 14 (0.306€/mn/ttc)

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

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

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

AGENCE PARIS

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

Email: agence@airmadagascar.fr

Aéroport: escale@airmadagascar.fr

Horaires:

9h à 17h, du lundi au jeudi

9h à 16h le vendredi

AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : agence.marseille@airmadagascar.com

Horaires :

Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

Tous nos contacts sur www.airmadagascar.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

Où nous trouver ?

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



The all-new BMW X5



www.bmw.com

Freude am Fahren



OFF THE MIND MAP.

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

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

Ile de la Réunion

Le cirque de Mafate

paradis des randonneurs

Il est un écrin géologique dessiné par des remparts abrupts.

Située dans l'archipel des Mascareignes, l'île de La Réunion, département français d'Outre-mer, offre aux voyageurs le dépaysement d'une île tropicale de l'Océan Indien. Au carrefour des influences de l'Afrique, de l'Asie et de l'Europe, La Réunion est une terre de métissage.

Selon les rites locaux, le cirque de Mafate vient du mot malgache « mahafaty », qui signifie « mortel ». Vu son caractère sauvage et ses reliefs, la montagne porte bien son nom. Le cirque de Mafate renferme d'ailleurs en

lui-même l'histoire de l'esclavagisme à la Réunion, il aurait été un refuge pour les esclaves en fuite. La toponymie du cirque est là pour rappeler l'histoire des lieux.

Cœur de volcan érodé, le cirque de MAFATE s'affiche comme un monde à part. Il est un écrin géologique dessiné par des remparts abrupts. Une vue plongeante depuis quelques crêtes environnantes laisse deviner qu'il est inaccessible. Seule la marche à pied permet d'y accéder par des petits sentiers de montagne ou en hélicoptère. Aujourd'hui, malgré leur isolement physique, les habitants restent plus que

jamais attachés à cette terre tourmentée, en vivant sur les petits plateaux, les îlets. Malgré un accès aux moyens modernes de communication, ils perpétuent des traditions. Sur leur lopin de terre, ils pratiquent la polyculture vivrière (fruits, grains, maïs, élevage, poulailler...).

Loin de l'agitation des temps modernes, c'est dans la douceur et l'authenticité que les Mafatais accueillent les randonneurs dans ce qui est devenu la partie du cœur habité du Parc National, bien du patrimoine mondial. Pour information, l'approvisionnement de vivres ne se fait que par hélicoptère.

It is a geological jewel designed with steep ramparts.

Reunion Island

Mafate Circus

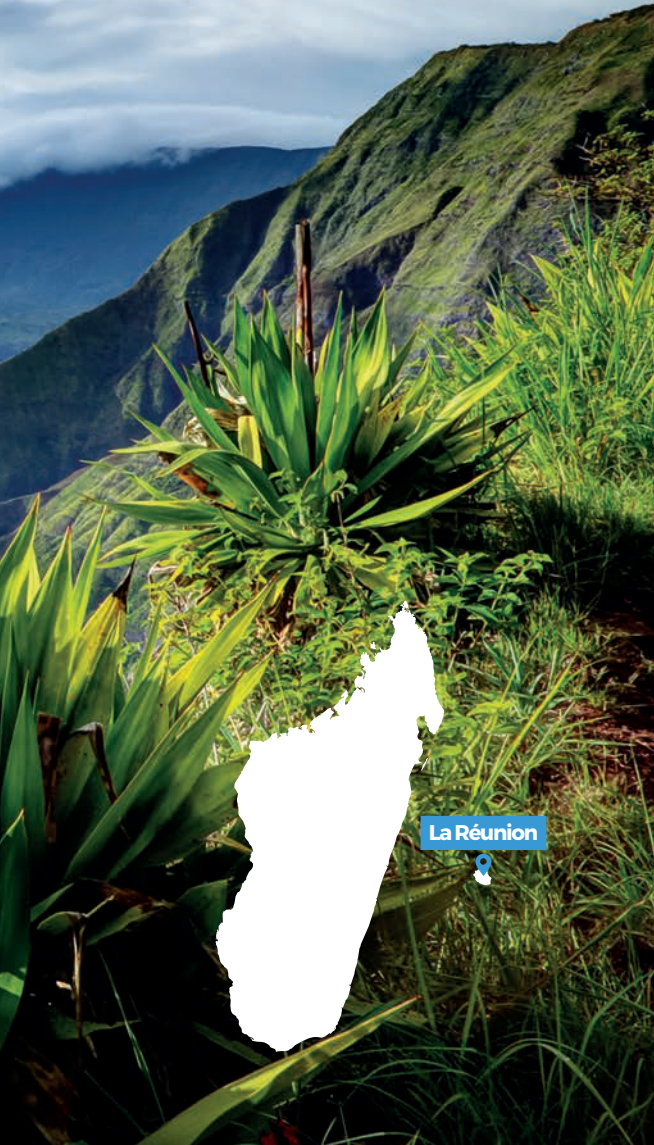
paradise for hikers

Situated in the Mascareignes archipelago, Reunion Island, a French overseas department, offers the traveller the scenery of a tropical island in the Indian Ocean. At the crossroads of influences of Africa, Asia and Europe, Reunion is a melting pot.

The island of La Reunion draws much of its landscape and its cultures from the big island "Madagascar". According to local rites, Mafate Circus comes from the Malagasy word "mahafaty", which means "mortal". Due to its wild character and its landforms, the mountain bears its name well. The Mafate Circus, in fact, contains within itself the history of slavery in Reunion; it would have been a refuge for the slaves on the run. The naming of the circus is there to recall the history of the place.

The heart of a dilapidated volcano, the MAFATE Circus is a world apart. It is a geological jewel designed with steep ramparts and a clear view, some surrounding ridges, which, one can guess, leaves it inaccessible. Only walking on foot, permits access via small mountain trails or by helicopter. Today, despite their physical isolation, the inhabitants remain more attached than ever to this tormented land, living on the small plateaux, the islets. Despite access to modern means of communication, they perpetuate traditions. On their plot of land, they practice multicultural food crops (fruits, grains, maize, rearing, chickens ...).

Far from the hustle and bustle of modern times, it is in the gentleness and authenticity that the Mafatais welcome hikers in what has become the part of the inhabited heart of the National Park, World Heritage Site. And for information, food or procurement, this is done only by helicopter.





Quand y aller? / When to go?

La saison chaude dure de novembre à janvier mais il y a parfois de la pluie. Pour des randonnées, l'hiver austral (mai à novembre) est également la période la plus conseillée, mais il risque de faire plus froid, surtout en altitude.

In the months of November to January, during the warm season, but a little variant because sometimes there is rain. For hiking, the austral winter from May to November is also the most advised period, but it is likely to be colder, especially at high altitudes.



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

Aucune route ne dessert l'intérieur du cirque : l'accès n'est donc possible que par les sentiers, à pied, ou par les airs, en hélicoptère.

There is no road to the interior of the circus; access is therefore possible only by footpaths or by helicopter.



Où se loger? / Where to stay?

Aucun hôtel sur les lieux. Les habitants vous accueilleront chaleureusement. (La Nouvelle, Marla, Roche Plate, la Grand'Place).

No hotel on the premises, the inhabitants will welcome you warmly (the inhabitants of the New, Marla, Roche Plate, Grand'Place).



Où manger? / Where to eat?

Les habitants vous prépareront des repas. Par ailleurs, un seul restaurant est présent sur les lieux, avec des spécialités de la cuisine réunionnaise : poissons et volailles au menu.

The locals will prepare meals. Or else there is only one restaurant on site, with specialties from Reunionese cuisine: fish and poultry on the menu.



Que voir? / What to see?

Le Parc National de La Réunion où se trouve le cirque de Mafate. Classé patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, il abrite diverses espèces animales de l'île, sans oublier la découverte des cultures réunionnaises qui ont leurs propres valeurs.

The national park of Reunion which houses the Mafate circus. Unesco's world heritage site is home to various animal species on the island, not to mention the Reunionese cultures that have their own values and excellent flavours.



AVENTURES ET TREKKING DANS LE MASSIF DU MAHAY



**NOS VOYAGES
SOLIDAIRES**



**TRAIL DE L'ILE ROUGE 2018
CINQUIÈME ÉDITION**

MahayExpédition®, réceptif de voyage basé à Madagascar, vous propose différentes formules de séjours : Solidaires, Trekkings, Aventures, sites touristiques majeurs de Madagascar, trails par étapes ou encore une formule à la carte permettant ainsi de répondre à chacune des demandes de nos voyageurs. Nos voyages mettent en avant l'échange et le partage si fidèle à nos convictions et à notre certitude que le tourisme reste un réel vecteur de développement à Madagascar.



contact@mahayexpedition.com



+261 34 15 441 23



MahayExpédition



www.mahayexpedition.com



Construction et aménagement

Magasin ANTANANARIVO
Enceinte La City Ivandry
Tél : +261 20 22 499 00

contact@abc.mg
www.abc.mg

SAV
Livraison
Financement
Magasin TOAMASINA
Boulevard Augagneur
Tél : +261 20 53 311 28

Activités

Les parcours de golf

de la
Grande Île

En vacances dans la grande île et désireux de faire une partie de golf ? Dans cet article informez-vous sur les quatre parcours de golf existant à Madagascar. Allant de 9 trous à 18 trous, faites un swing de rêve dans les plus belles régions de l'île.

Photo © : Foulpointe Golf Club

Activities

Golf courses

of the Big Island

On holiday in the Big Island and eager to play a round of golf? In this article find out about the four existing golf courses in Madagascar. Ranging from 9 holes to 18 holes, take a dream swing in the most beautiful parts of the island.



Le terrain de Golf Azura

Situé sur la côte Est de Madagascar à 40 kms au nord de Tamatave, le Golf de Foulpointe existe depuis 1954. Créé par AXEL AUBRY, ce golf de 9 trous a été aménagé en 18 trous en Mai 2017 par le golfeur professionnel Billy NARRAINA. Par 72 de 5 325 mètres, ce parcours jouit d'une situation exceptionnelle et représente un plaisir pour les joueurs de tous niveaux.

Jonché d'essences typiques de la région (eucalyptus, ravinala, acacia et de nombreux arbres fruitiers et plantes tropicales), le Golf de Foulpointe propose un cadre vallonné et original. L'environnement est naturel avec des plans

d'eau, des bancs de sable ainsi que des paysages à couper le souffle.

Le Golf de Foulpointe se distingue des autres parcours de la Grande Île : l'arrosage automatique, une première à Madagascar qui permet de jouer sur un green verdoyant et agréable à la pratique de ce sport. Les greens sont constitués de Salam Bord de mer Paspalum, une herbe très résistante aux climats tropicaux. Conjuguant cadre, qualité et excellence, le Golf de Foulpointe est tout autant un lieu de rassemblement des golfeurs confirmés que des personnes souhaitant s'initier.

Jonché d'essences typiques de la région, le Golf de Foulpointe propose un cadre vallonné et original. L'environnement est naturel avec des plans d'eau, des bancs de sable ainsi que des paysages à couper le souffle.



Photos © : Foulpointe Golf Club

The Azura Golf Course

Located on the east coast of Madagascar 40 kms north of Tamatave, the Foulpointe Golf has been in existence since 1954. Created by AXEL AUBRY, this 9-hole golf course has been converted into 18 holes, in May 2017, by professional golfer Billy NARRAINA. Par 72 of 5,325 metres, this course enjoys an exceptional position and is a pleasure for players of all levels.

Strewn with species typical of the region (eucalyptus, ravinala, acacia and many fruit trees and tropical plants), the Golf de Foulpointe offers a hilly and distinctive environment. The

environment is natural with bodies of water, sandbanks and breathtaking landscapes.

The Golf de Foulpointe is distinguished from the other courses of the Big Island: the automatic watering, a first in Madagascar which allows one to play on a verdant and pleasant green to practice this sport. The greens consist of Salam Seaside Paspalum, a grass very resistant to tropical climates. Combining environment, quality and excellence, the Golf de Foulpointe is just as much a meeting point for experienced golfers as it is for people wishing to learn.



Strewn with species typical of the region, the Golf de Foulpointe offers a hilly and distinctive environment. The environment is natural with bodies of water, sandbanks and breathtaking landscapes.



Le terrain de Golf d'Antsirabe

Appréciée pour son eau de Vichy, Antsirabe, nommée aussi la ville d'eau, est aussi célèbre pour son parcours de golf. Créé en 1935, le terrain est situé à Ivohitra. Avec une distance de 1,8km on retrouve un parcours de golf à 9 trous. Ce parcours est le plus ancien parcours de golf à Madagascar. Les allées du parcours de golf créent des formes uniques, vous ne risquez pas de rater un bon swing.

The Antsirabe Golf Course

Appreciated for its Vichy water, Antsirabe, also known as the water city is also famous for its golf course. Created in 1935, the grounds are located in Ivohitra. With a distance of 1,8km there is 1 golf course, with 9 holes. This course is the oldest golf course in Madagascar. The fairways of the golf course create unique shapes, you will not miss a good swing.



Photo © : Golf Advisor

Le terrain de Golf Ny Rova

Fondé en 1951, le golf Ny Rova, se trouve à Andakana à une heure de la capitale Antananarivo. On y retrouve notamment un parcours de golf avec ses 18 trous. Son parcours vallonné et ses fairways bordés d'arbres assez étroits font de ce site un site très prisé. Terrain de golf international, il est fort apprécié par des joueurs internationaux, principalement de Maurice et de La Réunion.

The Ny Rova Golf Course

Founded in 1951, the Ny Rova Golf Course is located in Andakana, one hour from the capital Antananarivo. Notably, one finds there 1 golf course with its 18 holes. Its hilly course and narrow tree-lined fairways make it very popular. An international golf course, it is highly appreciated by international players, mainly from Mauritius and Reunion.



Photo © : Golf Advisor

Photo © : Pearls Golf de Nosy Be



Le terrain de Golf de Nosy Be

le parcours du Pearls Golf de Nosy Be est un magnifique parcours à 18 trous, PAR 72, de 6058m de long. Les débutants comme les professionnels y sont les bienvenus ! Aucun souci pour les débutants, un professionnel vous accompagne pour votre premier tour afin de vous expliquer... On se penche un peu, on vise la cible ... et on frappe la balle !

The Nosy Be Golf Course

The Pearls Golf course in Nosy Be is a magnificent 18-hole, par 72, 6,058m long course. Beginners and professionals alike are welcome! No worries for beginners, a professional accompanies you for your first round to guide you.



Photos © : Foulpointe Golf Club



Quand y aller? / When to go?

Chaque ville où se situe chaque terrain possède ses propres climats. Le mieux de venir y jouer est pendant les saisons sec, entre le mois de mai et septembre.

Each city where each grounds are located has its own climates. The best way to play is during the dry season, between May and September.



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

Pour Nosy be, le mieux est de prendre un vol de la compagnie Air Madagascar. Pour rejoindre Foulpointe, prenez l'avion de la capitale à Tamatave, prenez ensuite la route vers Foulpointe en voiture sur une distance de 59 kms. Pour Antananarivo et Antsirabe vous pouvez accéder aux sites en voiture.

For Nosy be, the best is to take a flight from Air Madagascar. To join Foulpointe, fly from the capital to Tamatave, then take the road to Foulpointe by car for a distance of 59 kms. For Antananarivo and Antsirabe you can access the locations by car.



Où se loger? / Where to stay?

Pendant votre voyage dans la capitale, logez à l'Hôtel la Ribaudière situé dans le centre-ville, à Tana Hôtel ou encore à l'hôtel Colbert. A Foulpointe, vous pouvez vous loger à l'hôtel Azura Golf Resort & Spa au même endroit que celui du terrain de golf. A Nosy Be vous avez le choix entre Vanila Hotel & Spa, Nosy Be Hôtel Resort & Spa, Home Madagascar The Residence. Dans la ville d'Antsirabe, logez chez le Royal Palace ou à l'hôtel H1.

During your trip to the capital, stay at Hotel La Ribaudière located in the city centre, in Tana Hotel or at the Hotel Colbert. In Foulpointe, you can stay

at the Azura Golf Resort & Spa in the same place as the golf course. In Nosy Be you have the choice between Vanila Hotel & Spa, Nosy Be Hotel Resort & Spa, Home Madagascar The Residence. In the city of Antsirabe, stay at the Royal Palace or at the H1 hotel.



Où manger? / Where to eat?

Les Hôtels mentionnés dessus possèdent toutes les qualités nécessaires pour vous concocter de bons plats. Comme l'Azura Hôtel, avec son grand chef renommé. A Nosy Be, le chef de Vanila Hôtel vous montrera son savoir-faire culinaire.

The hotels mentioned above have all the necessary qualities to concoct good dishes for you, like the Azura Hotel, with its renowned chef. In Nosy Be, the chef of Vanila Hotel will show you his culinary know-how.



Que voir? / What to see?

A Nosy Be n'oubliez pas de voir les divers îles qui les entourent, faites des plongés sous-marine et visitez les sites déjà prévue par les guides. A Foulpointe, n'oubliez pas de visiter le fort, appelé « manda ». A Antsirabe, passez par les eaux thermales, au lac tritriwa et au lac andraikiba. Dans la capitale Antananarivo, visitez les sites historiques comme le Rova de Manjakamiadana, Le Parc botanique de Tsimbazaza.

In Nosy Be do not forget to see the various islands that surround them, do scuba diving and visit the sights already provided by the guides. At Foulpointe, do not forget to visit the fort, called "manda". In Antsirabe, go through the thermal waters, Tritriwa Lake and Lake Andraikiba. In the capital Antananarivo, visit the historical sites like the Rova de Manjakamiadana and the Tsimbazaza Botanical Park.

Mer d'émeraude

calme et surprenante à la fois

Emerald Sea

simultaneously calm and surprising



Photos © : Serge Marizy

La mer d'Émeraude est un lagon de Madagascar situé à l'entrée de la baie de Diego-Suarez, à l'extrême Nord du pays. On l'appelle aussi la merveille de Madagascar.

La mer d'émeraude est caractérisée par une teinte turquoise dûe à sa faible profondeur en eau associée à des fonds sablonneux, et est séparée de l'Océan Indien par une barrière de corail ainsi qu'un chapelet d'îlots. Sur les lieux, la pratique de sports en mer et d'activités aquatiques et nautiques est très appréciée des visiteurs.

La barrière de corail forme un des plus grands lagons de Madagascar dont l'orientation au vent en fait un site exceptionnel pour la pratique du windsurf et du kite surf, particulièrement pendant la saison du Varatraza, soit d'avril à octobre. Le kite surf est l'activité la plus pratiquée car les conditions y sont favorables : le vent souffle constamment

et oscille entre 20 et 40 nœuds. Preuve que cet endroit est le meilleur pour cette activité : la venue d'Alexandre Caizergues, triple champion du monde de vitesse en kite surf, premier homme au monde à avoir franchi le mur des 100 km/h sur l'eau et l'actuel détenteur du record du monde de vitesse en kite surf à la mer d'émeraude. Il était en vacances à Diego Suarez avec sa compagne, Marie Desandre Navarre, elle-même vice-championne du monde de vitesse 2012 en kite surf.

A part les sports nautiques, les caractéristiques exceptionnelles des paysages, la richesse des fonds marins et l'étendue exceptionnelle du lagon font de la mer d'Émeraude un des sites balnéaires les plus visités du Nord de Madagascar. Il n'est pas rare, en effet, grâce à la limpidité des eaux, d'apercevoir des raies Manta ou des tortues marines évoluant librement dans leur milieu naturel.

Diego Suarez



The Emerald Sea is a lagoon in Madagascar located at the entrance to the bay of Diego-Suarez, in the far north of the country. It is also called the wonder of Madagascar.

Emerald Sea is characterised by a turquoise hue due to its shallow depth in water coupled with a sandy bottom and is separated from the Indian Ocean by a coral reef and a chain of islets. On the site, the practice of sea sports of aquatic and nautical activities is the most loved of visitors.

The coral reef is one of the largest lagoons in Madagascar whose wind direction makes it an exceptional site for windsurfing and kitesurfing, especially during the Varatraza season, from April to October. However, kitesurfing is the most practiced because the conditions are favourable, because the wind is constantly blowing every day and oscillates between 20 to 40 knots. To prove that the best place for kitesurfing is the Emerald Sea there is the upcoming arrival of Alexandre Caizergues; triple speed world champion in kitesurfing, and also the first man in the world to cross the wall of 100 km / h on water and the current world speed record holder in kitesurfing at the Emerald Sea. He was on vacation in Diego Suarez with his companion, Marie Desandre Navarre, herself vice world champion of speed kitesurfing in 2012.

Besides water sports the outstanding features of its landscape, its rich seabed and the exceptional extent of the lagoon make it a seaside resort of the most visited in northern Madagascar. It is not uncommon, in fact, thanks to the clarity of its waters to see Manta rays or marine turtles evolving freely in their natural environment.

The Emerald Sea is characterised by a turquoise hue due to its shallow depth in water coupled with a sandy bottom.

La mer d'émeraude est caractérisée par une teinte turquoise due à sa faible profondeur en eau associée à des fonds sablonneux.





Photos © : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go?

Le climat à la mer d'émeraude est très doux. Pour vos visites, les mois de décembre-janvier-février sont les mois les plus agréables car c'est la saison humide. Pour les pratiquants de sports nautiques, toutefois, il est idéal de venir entre les mois d'avril et d'octobre car le Varatraza (alizé) est peu violent.

The climate at the Emerald Sea is very mild. For your visits, the months of December-January-February is the pleasant moment because it is the wet season. On the other hand for the practitioners of nautical sport the ideal is the months of April to October; the moment when the Varatraza, wind is not so rough.



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

L'accès à la Mer d'Émeraude se fait en bateau de Diego Suarez ou depuis le petit village de Ramena à quelques kilomètres au nord de la ville. On peut rejoindre Ramena en taxi ou en taxi-brousse.

Access to the Emerald Sea is by boat from Diego Suarez or from the small village of Ramena a few kilometres north of the city. You can reach Ramena by taxi, or bush taxi.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez loger dans les hôtels de Diego (à 1h en bateau) : Grand Hôtel de Diégo, l'hôtel Allamanda ou le Mantasaly kite surf hôtel.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de Diego vous offrent les délices et les merveilles de la cuisine du Nord de Madagascar comme La Bodega, avec ses spécialités de fruits de mer ou le restaurant GG Lamour avec ses spécialités européennes.

The restaurants of Diego offer you the delights and the marvels of the cuisine of the north of Madagascar as La Bodega, with its seafood specialities, the restaurant GG Lamour with its European specialities.



Que voir? / What to see?

Visitez la baie du tonnerre et aussi l'îlot de Diégo où l'on retrouve des baleines à bosse. Nosy Antallibe est une île qui renferme les merveilles en faune et en flore de Diego.

Visit Thunder Bay and also the island of Diégo where there are humpback whales. Nosy Antallibe, an island that contains the wonders of fauna and flora of Diego.



grandhotel_diego@yahoo.fr

+261 (0)32 40 881 43 ou +261 (0)20 82 230 63

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



Hôtel H1

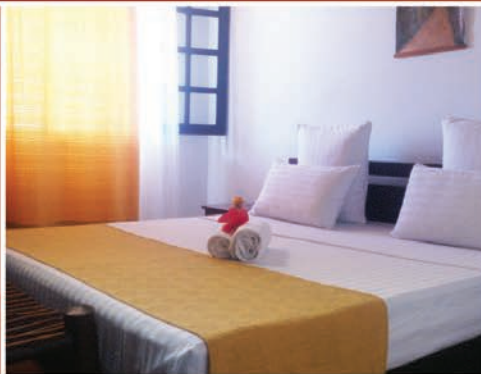
« **Chaine hôtelière** »

« **Calme - Convivial - Confort** »

**AFFAIRES
 SEJOUR PERSONNEL
 ESCALE
 VACANCES**



« *Sourire
 Multicolore* »



Dans nos Hôtels
 vous avez
 la garantie de la
 convivialité,
 du calme et
 du confort

Hôtel H1 vous assure un séjour unique, avec des emplacements au cœur des villes et une large offre de services hôteliers incontournables.



TAMATAVE

Tél. 033 28 358 33 / 020 53 316 03
 E-mail. hotelh1tmm@gmail.com

ANTSIIRABE

Tél. 033 21 981 23 / 020 44 490 77
 E-mail. hotelh1abe@gmail.com

ISALO

Tél. 033 05 539 48 / 032 94 680 84
 E-mail. hotelh1isalo@gmail.com



www.hotelh1-madagascar.com





Foire Internationale de Diego Suarez

Les 27-28-29 Octobre 2017

« Le Tourisme durable : instrument au service du développement »

A l'initiative du Ministre du Tourisme, Roland RATSIRAKA, dans l'optique de redorer l'image de la Région DIANA, de mettre en valeur ses atouts touristiques et de redynamiser le secteur économique, la Foire Internationale de Diégo, a été organisée à l'occasion de la célébration nationale de la Journée Mondiale du Tourisme et a réuni de nombreux acteurs du tourisme de la région et de tout le pays.

Cette Foire Internationale avait, pour principal objectif de désenclaver Diego Suarez, une des villes phares de l'Île Trésor.

A ce titre, des conférences-débat, axées sur la promotion de cette destination, ont été réalisées lors des trois jours de foire. L'accent a, spécialement, été mis sur le grand débat concernant la desserte aérienne de Diego Suarez, dont la solution immédiate serait la mise en place, dans les plus



brefs délais, d'une ligne Nosy Be-Diego. Ont été présents le Directeur Général d'Air Madagascar, des Responsables Commerciaux d'Air Austral et d'Ewa Air, qui ont accueilli favorablement cette initiative.

En plus du carnaval, du podium, des animations culturelles et sportives dont la démonstration de kite surf au Nosy Lonjo, le stade municipal a aussi accueilli une centaine de stands ainsi que des concerts avec des artistes de renom comme Neiman et, Shyn.

Les produits du terroir ont également été valorisés grâce au concours d'art culinaire qui a rencontré un vif succès, avec la participation de 6 chefs de restaurants et d'hôtels à Diego.



Autant d'activités permettant au monde entier de découvrir Diégo et ses nombreuses attractions touristiques.

Venu clôturer cette foire avec brio, Shyn, élu révélation Africaine de l'année 2017, a été nommé Ambassadeur de l'Île Trésor, par le Ministre du Tourisme.

A travers de tels événements, le Ministre vise particulièrement à sensibiliser la population sur l'importance et l'enjeu économique que représente le secteur touristique, dans toute l'Île.



Remerciements :





Parc Tsimbazaza

Visitez le véritable trésor pour les botanistes

Parc Zoologique de Tsimbazaza

Le parc zoologique et biologique de Tsimbazaza situé à 15 minutes du centre-ville d'Antananarivo est un jardin agréable qui recèle des centaines d'espèces de la faune et de la flore. Fondé en 1925, il comprend un grand lac, un jardin botanique et un zoo.

Véritable trésor pour les botanistes, le parc montre les végétations typiques de toutes les régions de Madagascar. La partie sud est par exemple très bien représentée avec les didieraceae ou les pachypodiums. Les autres régions de Madagascar ne sont pas en reste, car on retrouve à Tsimbazaza plusieurs sortes de palmiers, de ravinala ou arbre du voyageur, des orchidées et épices, dont la vanille, le poivre. Le parc est également un zoo représentant plusieurs espèces animales endémiques.

Une balade dans le parc constitue pour les touristes tout juste débarqués une occasion de rencontrer pour la première fois les fameux lémuriers de tous genres qui sont repartis dans toute l'île de Madagascar. On peut par exemple y rencontrer les Ankoay, des oiseaux majestueux appartenant à la même famille que l'aigle. Dans le vivarium, on peut voir différents types de serpents, caméléons, grenouilles... Le chameau espèce qui n'est pas de Madagascar est aussi présent dans le zoo de Tsimbazaza et attire beaucoup d'admiration pour les visiteurs. Le parc zoologique de Tsimbazaza est un lieu idéal pour faire une randonnée dans la nature au cœur de la ville. Votre visite sera riche en découvertes. Pour clore, Tsimbazaza est la vitrine de Madagascar en matière de regroupement des faunes flores, et les espèces endémiques.



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



Visit Tsimbazaza Zoological Park

A true treasure for botanists



Tsimbazaza Zoological and Biological Park, located 15 minutes from downtown Antananarivo is a pleasant garden that contains hundreds of species of fauna and flora. Founded in 1925, it includes a large lake, a botanical garden and a zoo.

A true treasure for botanists, the park shows the typical vegetation of all regions of Madagascar. The southern part is, for example, very well represented with didieracea or pachypodiums. The other regions of Madagascar are not outdone, because we find in Tsimbazaza several kinds of palm trees, ravinala or traveller's tree, orchids and spices, including vanilla and pepper. The park is also a zoo

representing several endemic animal species.

A stroll in the park is, for arriving tourists, an opportunity to meet for the first time the famous lemurs of all kinds, spread across the island of Madagascar. For example, you can meet the Ankoay, majestic birds belonging to the same family as the eagle. In the vivarium, you can see different types of snakes, chameleons, frogs ... the camel species that is not from Madagascar is also present in the Tsimbazaza zoo and has great admiration from visitors. Tsimbazaza zoo is an ideal place for a hike in nature in the heart of the city. Your visit will be rich in discoveries. To close, Tsimbazaza is the showcase of Madagascar for the grouping of fauna flora, and endemic species.



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



Quand y aller? / When to go?

Un climat tempéré chaud est présent à Tananarive. Tananarive est une ville où les précipitations sont plus importantes en été qu'en hiver. Le mois de Février et le mois de juin sont les mieux pour visiter la capitale sans pluie et le climat est le plus chaud de l'année.

In Antananarivo, the climate is warm and temperate. In winter, there is much less rainfall than in summer. The month of February and the month of June is best for visiting the capital without rain and the climate is the hottest of the year.



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

Arrivé à Antananarivo pour rejoindre le parc national de Tsimbazaza, le mieux est d'y aller en voiture car le parc est juste à 5 kms du centre-ville. A part les voitures, vous pouvez y aller à pied et voir le marché d'Alakamisy et voir de loin aussi le Rova de Manjakamiadana.

Arrive in Antananarivo to reach the Tsimbazaza National Park, the best is to go by car because it is just five kilometres from the city centre. Apart from cars, you can walk there and see the Alakamisy market and see from afar also the Manjakamiadana Rova.



Où se loger? / Where to stay?

A Antananarivo vous n'avez pas de problème pour l'hébergement, l'hôtel Colbert Spa & Casino, le Grand hôtel urbain, L'hôtel la Ribaudière vous accueille avec leurs cadres très agréables.

In Antananarivo you have no problem for accommodation, the hotel Colbert Spa & Casino, the Grand Hotel Urban, Hotel La Ribaudière which is just near the park welcomes you with their friendly settings.



Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger chez Mariette, mais il est préférable de réserver une semaine à l'avance pour qu'elle prépare les délices des grandes îles. Chef réputée, vous découvrirez l'art de la cuisine malgache.

You could eat at Mariette, but it is better to reserve a week in advance to prepare the delights of the big island. World-renowned chef, you will discover the art of Malagasy cuisine. If not, restaurants at your hotels are of very high quality.



Que voir? / What to see?

Tout près du parc national de Tsimbazaza le palais d'Ambohitsirohitra là où se trouve le bureau du président Malgache, un patrimoine national à visiter. Mais aux alentours vous pouvez voir l'ancien tribunal malgache lieu où se rendait la justice au temps passé.

Very close to the Tsimbazaza National Park, the Ambohitsirohitra Palace where the office of the Malagasy President is located, is also a national heritage to visit. But nearby you could see the old Malagasy court where, before the country that colonised Madagascar, they did these court hearings.

Reine Tina

LE CANAL DES PANGALANES MADAGASCAR



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

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

INFORMATIONS, CONTACT ET RÉSERVATIONS

 **MADAGASCAR**

AMINA MANSOOR +261 32 027 62 08

 **SUISSE**

ROLAND VAUTHIER + 41 79 637 32 42

SERGE LUY +41 79 409 46 08



Découvrez les chutes de
Discover the falls of

Anosibe An'ala



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Situé dans l'Est de Madagascar, Anosibe an'ala se trouve dans la région d'Alaotra Mangoro. Elle est à 72 kilomètres de la ville de Moramanga. En empruntant une piste un peu difficile, Anosibe An'Ala est accessible uniquement en 4X4.

Anosibe an'ala tient son nom de l'omniprésence de forêt ou « ala » en malgache, couvrant les $\frac{3}{4}$ de sa superficie. Ce sont effectivement près de 61 000 hectares d'espaces boisés encore intacts à ce jour. Dans ce décor naturel s'ajoute la rivière Sandrangato enjambée par un pont de pierre qui offre un spectacle surprenant. Depuis le vieux pont, un sentier mène aux chutes Niagarakely « petit Niagara ». Ces cascades ont été baptisées ainsi en 1950 par les soldats participants à la construction de la route reliant Moramanga à Anosibe An'Ala.

Après une baignade aux chutes de Niagarakely, la découverte de la région d'Anosibe An'Ala se poursuit en

direction des fameuses « Chutes de la Mort ». Il s'agit de majestueuses cascades situées à un peu plus d'une cinquantaine de kilomètres de Moramanga, offrant un panorama époustoufflant. De nombreuses randonnées sont aussi possibles afin de visiter les montagnes environnantes. Les lémuriens sont très faciles à observer et certaines espèces viennent jusque dans la ville pour se nourrir pendant la saison des goyaves. Pour entrer aussi dans la forêt, il faut procéder au « saotran'ala » ou remerciement à la forêt, qui est un rituel de demande de grâce à la forêt.

Anosibe An'Ala tient également sa renommée de par ses bois précieux, à l'instar du palissandre, mais aussi par la présence de forêts primaires à perte de vue. C'est donc un paysage verdoyant qui s'offre aux visiteurs de cette ville de la région d'Alaotra-Mangoro et ses environs. Le climat pluvieux contribue d'ailleurs pleinement au développement des nombreuses exploitations forestières.

Located in the north-east of Madagascar, Anosibe An'ala is located in the region of Alaotra Mangoro. It is 72 kilometres from the city of Moramanga. Reached by taking a difficult track a little, Anosibe An'Ala is accessible only in 4X4.

Anosibe An'ala takes its name from the omnipresence of forest or "ala" in Malagasy, covering $\frac{3}{4}$ of its area. These are indeed nearly 61,000 hectares of forested areas still intact to this day. In this natural setting is added the Sandrangato River spanned by a stone bridge and offers a surprising spectacle. From the old bridge, a path leads to Niagarakely Falls, Little Niagara. These waterfalls were named in 1950 by soldiers participating in the construction of the road linking Moramanga to Anosibe An'Ala.

After a swim at the Niagarakely Falls, the discovery of the Anosibe An'Ala region continues towards the famous "Death Falls". These are majestic waterfalls located a little more than fifty kilometres from Moramanga, opening right onto a breathtaking panorama. Many hikes are also possible to visit the surrounding mountains. Lemurs are very easy to see and some species come to the city for food during the guava season. To enter the forest also, it is necessary to proceed to the "saotran'ala" or gratitude for the forest, which is a ritual of request for grace to the forest.

Anosibe An'Ala is also renowned for its precious woods, like rosewood, but also for the presence of primary forests as far as the eye can see. It is therefore a green landscape that is offered to visitors to this city in the Alaotra-Mangoro region and its surroundings. The rainy climate contributes fully to the development of the many forest exploitations.



Majestueuses cascades situées à un peu plus d'une cinquantaine de kilomètres de Moramanga, offrant un panorama époustouflant.

Majestic waterfalls located a little more than fifty kilometres from Moramanga, opening right onto a breathtaking panorama.



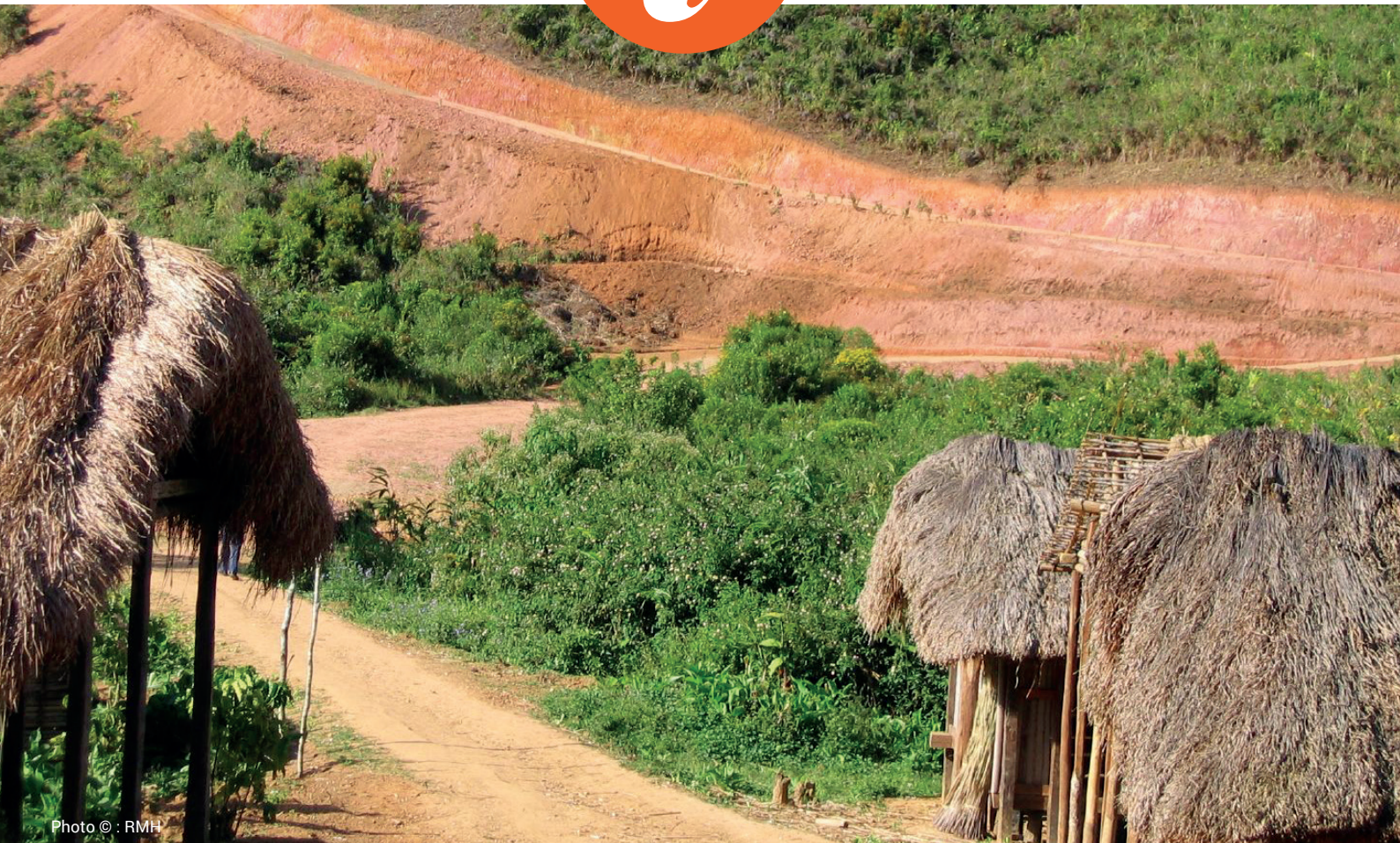


Photo © : RMH



Quand y aller? / When to go?

Etant dans le district de Moramanga, Anosibe an'ala a le même climat. Sur l'année, la température moyenne à Moramanga est de 18.7°C. Pour visiter Anosibe an'ala le meilleur moment est entre les mois d'Avril à Octobre.

Being in the district of Moramanga, Anosibe An'ala shares the same climate. The average temperature in Moramanga is 18.7 ° C. To visit Anosibe An'ala the ideal month is between the months of April to October.



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

Pour les passionnés des voyages en l'air, louer un hélicoptère est idéal pour se rendre sur place. La destination d'Anosibe an'ala est aussi accessible en voiture 4x4.

For those passionate about air travel, rent a helicopter, it's ideal to get there. Anosibe An'ala is also accessible by 4x4 car.



Où se loger? / Where to stay?

Le mieux est de se loger à Moramanga, mais si vous voulez vivre une aventure, emportez une tente. A Moramanga, l'Hôtel Bezanozano

vous attend avec son complexe situé à un emplacement incontournable.

The best is to go to Moramanga, but if you want to live adventurously, take a tent. In Moramanga the Hotel Bezanozano is waiting for you with its hotel complex located at a must-see location.



Où manger? / Where to eat?

Durant votre visite emmenez dans vos sacs votre repas et de l'eau. A Moramanga vous aurez largement le choix parmi des petits restaurants.

During your visit bring your meal and water with you. In Moramanga you will have plenty of choice in small restaurants.



Que voir? / What to see?

N'oubliez pas de visiter les champs de culture de riz (des vingtaines d'hectares) qui se situent à 15 kilomètres d'anosibe an'ala, et aussi les champs des cultures vivrières.

Do not forget to visit the rice fields (twenty hectares) which are located 15 kilometres from Anosibe An'ala, and also the fields of food crops.

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ifafy - 101 Antananarivo

📌 Souvlaki-gr-madagascar



TANA HOTEL ***
Charme et confort
au cœur de la capitale

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

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

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

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

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com

RÉSERVATIONS : www.tana-hotel-madagascar.com

Andovoranto

port de la route de
« Jean Laborde »

port of « Jean
Laborde's » Route



Photos © : Holidays Madagascar

Andovoranto se trouve sur un petit bout de terre entre le canal des Pangalanes et l'océan Indien. Village de pêcheur, son isolement lui permet d'être préservé du tourisme de masse. Sa richesse naturelle et culturelle est ainsi protégée.

Andovoranto, ou « Andovok'Iranto », signifie le « trou d'eau d'Iranto ». Selon la légende, Iranto, un des premiers habitants du lieu prenait son bain dans une cavité remplie d'eau située dans le quartier d'Antanambaokely. Andovoranto se trouve à 14 kms au Sud d'Ambila-Lemaitso. Niché sur une bande de terre entre le canal des Pangalanes et l'océan Indien, ce village de pêcheurs est délimité au Sud par l'embouchure de la rivière Rianala qui se déverse dans la mer. Les ruines témoignent encore aujourd'hui de l'activité bouillonnante de cette bourgade. Avec un accès routier, l'écologie les Cocotiers peut être un point de départ intéressant dans un circuit du Canal Sud vers Vatomandry et Mananjary ou Nord vers Manambato et Ankanin'nofy.

Vous pouvez profiter d'un calme reposant, de plages désertes et découvrir des traditions intactes.

A l'ère du royaume de l'Imerina, Andovoranto était un port de commerce. L'embouchure au Sud du village permettait aux navires de rentrer dans la rivière et de s'y abriter. L'endroit était également un centre de traite d'esclaves, d'où le nom d'Andovoranto qui est resté jusqu'à nos jours. C'était également une des portes d'entrée du royaume des hauts plateaux de l'Imerina. Les missionnaires étrangers qui y débarquaient ne pouvaient quitter le village sous peine de mort. L'aval du souverain régnant était requis pour pouvoir quitter le village et accéder au royaume de l'Imerina.

Vous pouvez profiter d'un calme reposant, de plages désertes et découvrir des traditions intactes. La visite des lieux historiques et culturels du village dure 2h30 : cimetières malgache, français, malabar et chinois, révolte de 1947, bâtiments coloniaux, religions et cultes traditionnels, Tangalamena...



Andovoranto is on a small piece of land between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean. A fishing village, the isolation of the latter allows it to be preserved from mass tourism. Its natural and cultural wealth is thus protected.

Andovoranto, or "Andovok'Iranto", means the "Iranto water hole". According to legend, Iranto, one of the first inhabitants of the place, took his bath in a cavity filled with water situated in the district of Antanambaokely. Andovoranto is 14 km south of Ambila Lemaitso. Nestled on a strip of land between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, this fishing village is bound to the south by the mouth of the Rianala River that flows into the sea. The ruins still bear witness to the bubbling activity of this village. With road access, the Cocotiers ecolodge may be an interesting starting point in a circuit of the South Canal to Vatomandry and Mananjary or North to Manambato and Ankanin'nofy.

You can enjoy tranquility, deserted beaches and discover intact traditions

In the era of the kingdom of Imerina, Andovoranto was a commercial port, the mouth to the south of the village allowed the ships to enter the river and shelter there. The place was also a slave trade centre from where the name of Andovoranto remained until today. It was also one of the gateways kingdom of the highlands of Imerina. The foreign missionaries who disembarked there could not leave the village under the threat of death. The approval of the reigning sovereign is required to leave the village and access the kingdom of Imerina.

You can enjoy tranquility, deserted beaches and discover intact traditions. Rich in history and culture, for the visit of the historical and cultural places of the village it lasts 2h30 (Malagasy cemeteries, French, Malabar and Chinese, revolt of 1947, colonial buildings, religions and traditional cults, Tangalamena ...)

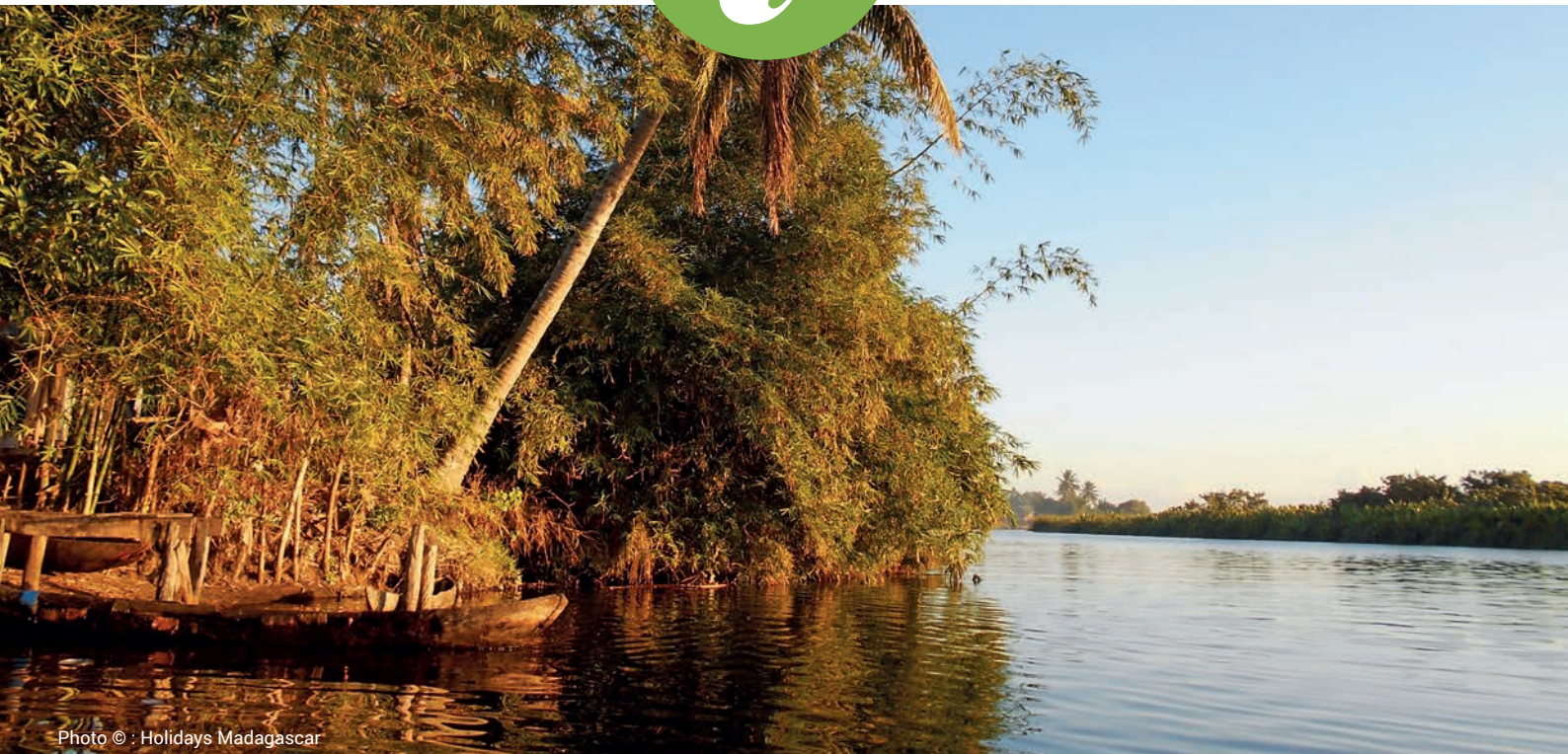


Photo © : Holidays Madagascar



Quand y aller? / When to go?

Ambila-Lemaitso possède un climat tropical humide. Ambila est une ville avec une pluviométrie importante, même dans le mois le plus sec. Sur l'année, la température moyenne à Ambila-Lemaitso est de 24.1°C. Les meilleurs mois pour visiter Ambila-Lemaitso sont entre le mois d'aout et novembre.

Ambila-Lemaitso has an equatorial climate (Af) according to the Köppen-Geiger classification. Ambila-Lemaitso is a city with a significant amount of rainfall. Even in the driest month there is a lot of rain. The average temperature in Ambila-Lemaitso is 24.1 ° C. The best months to go to Ambila-Lemaitso are August to November.



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

En voiture : depuis Brickaville, prendre la RN2 direction Toamasina, tourner à droite au panneau « hôtel d'Ambila-Lemaitso » puis rouler 20 kms jusqu'à Andovoranto. En taxi-brousse ou en bateau-brousse : aller/retour Brickaville/ Andovoranto tous les matins sauf le dimanche. Pour un voyage bien organisé réservez chez « Holidays Madagascar ».

By car: from Brickaville, take RN2 towards Toamasina and turn right (signpost, Ambila-Lemaitso hotel). 20 kms of track to Andovoranto, bush taxi or bush boat: round trip Brickaville / Andovoranto every morning except Sunday. For a well organised trip book at "Holidays Madagascar".



Où se loger? / Where to stay?

Pour se loger, le mieux est de venir à Ambila-Lemaitso qui est à 14 kilomètres d'Andovoranto. La Tropicana d'Ambila et le relais Malaky vous attendent avec impatience.

For accommodation the best is to come to Aambila-Lemaintso which is 14 kilometres from Andovoranto, the Tropicana of Ambila and the Relay Malaky are waiting impatiently for you.



Où manger? / Where to eat?

Au restaurant d'Andranokoditra « Les Orchidées ». Le restaurant propose des plats de poissons, crevettes ou poulets accompagnés de riz et de légumes de la région, ainsi que des salades rafraichissantes et des fruits exotiques.

At Andranokoditra's restaurant "The Orchids". The restaurant offers fish, shrimp or chicken dishes accompanied by rice and local vegetables, as well as refreshing salads and exotic fruits.



Que voir? / What to see?

Visitez Andranokoditra pour apprécier les merveilles de la région Antsinanana, sillonnez les rives du canal des Pangalanes, avec ses cocotiers et diverses espèces de lémuriens.

Visit Andranokoditra to enjoy the wonders of the Antsinana region, crisscross the banks of the Pangalanes Canal, with its coconut trees and various species of lemur.



L'expérience
du Luxe

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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

Fianarantsoa

sous l'œil protecteur
de la Sainte Vierge

under the protective eye
of the Blessed Virgin



Fianarantsoa

Capitale de la région Haute Matsiatra, la ville de Fianarantsoa est une étape incontournable sur « la route du Sud ». Elle est dotée de multiples attraits touristiques uniques à Madagascar, dont l'incontournable statue de la Vierge Marie, un des sites les plus visités.

Fianarantsoa se situe à 242 kms d'Antsirabe. En arrivant à Fianarantsoa, portail de la région Sud de Madagascar, la statue de la sainte vierge Marie attire tout de suite l'œil. Située en haut de la colline de Kianjasoa dans le quartier d'Ambatomena, la statue est placée sur un rocher, raison pour laquelle on l'aperçoit de loin.

La statue a été construite en 1960 par l'architecte frère Ruyant en souvenir de Mon Seigneur Xavier Thoyet. La date réelle de l'achèvement des travaux reste encore en débat ; le frère Baltazar, un des constructeurs, a mentionné que la statue a été terminée en octobre 1957 et inaugurée le 8 décembre 1957. Selon les Fianarois, cette statue est sacrée, elle a été construite pour protéger les chrétiens afin d'éviter les mauvais sorts. Jusqu'à aujourd'hui, le diocèse de l'église catholique de Fianarantsoa continue à organiser des pèlerinages sur place. Cette année, le diocèse marquera les 60 ans de pèlerinage.

Capital of the Haute Matsiatra region, the city of Fianarantsoa is a must-see landmark on the "route du Sud". It has many unique tourist attractions in Madagascar. The unmistakable statue of the Virgin Mary, one of the most visited attractions.

Fianarantsoa is situated 242 Km from Antsirabe. Arriving at Fianarantsoa, portal of the southern region of Madagascar, the statue of the Holy Virgin Mary immediately attracts the eye. Located at the top of Kianjasoa Hill in the Ambatomena district, the statue is placed on a rock, which is why it is visible from afar.

The statue of the Blessed Virgin Mary was built in 1960 by the architect Frère Ruyant in memory of My Lord Xavier Thoyet. The actual date of the completion of the work remains a debate, Brother Baltazar, one of the builders, mentioned that the statue was made the month of October 1957 and was inaugurated on December 8, 1957. According to the Fianarois, the statue of the Holy Virgin is sacred; it was built to protect Christians, and to avoid bad spells. Until today the diocese of the Catholic Church of Fianarantsoa organises pilgrimages on site. This year the dioceses will mark 60 years of pilgrimage to the statue.



Selon les Fianarois, cette statue est sacrée, elle a été construite pour protéger les chrétiens afin d'éviter les mauvais sorts.



According to the Fianarois, the statue of the Holy Virgin is sacred; it was built to protect Christians, and to avoid bad spells.



Quand y aller? / When to go?

Le climat à Fianarantsoa est de type tempéré et chaud, vous pouvez y aller toute l'année sauf durant les saisons cycloniques entre le mois de février et le mois d'avril.

A climate of Fianarantsoa is of a temperate and warm type, you can go all the year except during the cyclonic seasons between the months of February and April.



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

En voiture, 6 heures de route seront nécessaires pour rejoindre Fianarantsoa depuis Antananarivo. Pour accéder à la statue de la vierge, prenez le bus 22 ou 23, arrêtez-vous à Ambozontany puis marchez une demi-heure pour atteindre la statue.

By car, it takes 6 hours to reach Fianarantsoa from Antananarivo. To reach the statue of the virgin, take the bus 22 or 23, the bus stops in Ambozontany, walk half an hour to reach the statue.



Où se loger? / Where to stay?

A l'Hôtel Soafia, et à l'Hôtel Vannie situés en plein cœur de la ville de Fianarantsoa. Vous avez aussi la possibilité de réserver votre chambre à Zomatel, Soratel, Chambre d'hôtes Villa Sylvestre ou encore Le Cotsoyannis...

At the Hotel Soafia and hotel Vannie, located in the heart of Fianarantsoa city. You also have the possibility to choose your accommodation

in Zomatel, Soratel, Bed and Breakfast Villa Sylvestre or Le Cotsoyannis ...



Où manger? / Where to eat?

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

At the Tsara Guest House Restaurant which offers European specialities, La Surprise Betsileo restaurant for typical Malagasy dishes. At Lac Hôtel, the chef's speciality: wild duck hunted by the owner himself. Also: the Little Food or the Golden Dragon.



Que voir? / What to see?

Pendant votre voyage à Fianarantsoa, n'oubliez pas de voir la vieille ville qui se trouve le long du passage avant d'arriver à la statue de la Sainte Vierge. La vue à côté de la statue est magnifique, vous aurez un panorama sur la ville entière. N'oubliez pas aussi de visiter les artisans Fianarois connus pour leurs talents.

During your trip to Fianarantsoa do not forget to see the old town which is located along the passageway before arriving at the statue of the Holy Virgin. Besides the statue, the view is magnificent, the whole city in panorama. Do not forget to visit the Fianarois artisans known for their talent.



"Le charme de bien vivre"

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

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar
Tel: +261 32 02 200 65
+261 20 44 485 26
email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

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

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

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



Ouverture AVRIL 2018

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE
MADAGASCAR

Visitez » Visit Le Parc National Andohahela National Park



Photo © - Wiebke Berg

Le Parc National Andohahela se trouve dans la Région Anosy, il se situe à 42 kms au Sud-ouest de Fort-Dauphin en passant par la Route Nationale 13 (RN13) vers la ville d'Amboasary, il est à cheval entre deux districts Fort-Dauphin et Amboasary Sud. C'est le seul parc au monde où on peut trouver trois types de forêts : forêt humide, forêt de transition et forêt sèche.

Le Parc National d'Andohahela regorge une variété d'espèces végétales unique. Cet endroit entre l'Est et le Sud, est le rendez-vous des naturalistes mais aussi des biologistes et de différents chercheurs. A noter que 90% des plantes poussant à Andohahela sont des plantes médicinales. Espèce endémique introuvable ailleurs, le *Dypsis Decaryi* est une variété de palmier appelé palmier triangulaire ou trièdre.

Concernant la faune, la biodiversité est considérable. Vous y découvrirez des espèces d'iguanes présents en Amérique mais aussi 13 espèces de lémuriens dont l'*Eulemur fulvus collaris*, le Lemur Catta et le *Propithecus verreauxi*. En plus d'une variété d'espèces de reptiles et d'amphibiens et également d'espèces diurnes et nocturnes, l'avifaune quant à elle présente 65% d'endémisme sur les 129 espèces recensées.

La population locale se compose de deux ethnies les antanosy et les antandroy. Le parc national d'Andohahela vous offre, mis à part le trekking, des visites nocturnes ou des randonnées. N'oublions pas que le parc national d'Andohahela est classé patrimoine naturel mondial. Et pour information pour la visite il est formellement interdit d'emmener de la viande de porc et de chèvre, qui sont considérés comme tabous. Les tombeaux ou « kibory » sont sacrés, il est interdit de les approcher et d'uriner aux alentours.

Andohahela National Park is located in the Anosy Region, it is situated 42 km south-west of Fort-Dauphin, via the National Route 13 (RN13), from the city of Amboasary. It sits between two districts, Fort -Dauphin and Amboasary South. It is the only park in the world that can be found with three types of forest: humid, transitional and dry.

The Andohahela National Park has a variety of unique plant species, this cross between the East and the South is the rendezvous of naturalists but also biologists and different researchers. Note that 90% of the plants growing in Andohahela are medicinal plants. Endemic species not found elsewhere; *Dypsis Decaryi* is a variety of palm called triangular palm or trihedron.

In terms of wildlife, depending on the habitat, biodiversity varies considerably. You will discover iguana species that are not found in America but also 13 species of lemurs including *Eulemur fulvus collaris*, *Lemur Catta* and *Propithecus verreauxi*. In addition to a variety of reptile and amphibian species, there are also diurnal and nocturnal species; avifauna has 65% endemism of the 129 species listed.

The local population consists of two ethnic groups Antanosy and Antandroy. The Andohahela National Park



Photo © : Wiebke Berg

offers you, apart from trekking, night tours or hikes. Let's not forget that the Andohahela National Park is World Natural Heritage classified. Please note that for the visit it is strictly forbidden to take pork and goats, they are considered taboo. The tombs or "kibory" are sacred, it is forbidden to approach them, or to urinate around them.



Photo © : Dave Meyer

This cross between the East and the South is the rendezvous of naturalists but also biologists and different researchers.

Cet endroit entre l'Est et le Sud, est le rendez-vous des naturalistes mais aussi des biologistes et de différents chercheurs.



Photo © : ONTM



Photo © : Wiebke Berg



Photo © : ONTM



Photo © : Wiebke Berg



Photo © : Wiebke Berg



Quand y aller? / When to go?

L'accès est plus difficile durant la période des pluies (du mois de janvier au mois de mars) car les pistes deviennent boueuses. Les mois de décembre et d'avril sont conseillés pour observer la floraison des *Pachipodium rosulatum*, et *Pachipodium lameri* dans le circuit d'Antaravola.

Access is more difficult during the rainy season (from January to March) because the slopes become muddy. The months of December and April to observe the flowering of *Pachipodium rosulatum*, and *Pachipodium lameri* in the Antaravola circuit.



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

Prenez le vol jusqu'à Fort Dauphin, ou en voiture : prendre la RN7 totalement goudronnée (Tana - Ihosy) puis la RN13 sur une piste secondaire (Ihosy - Betroka - Ambovombe - Fort-dauphin) : deux jours de trajet en temps sec et trois jours ou plus durant la saison de pluie.

Take the flight to Dauphin, or by car: take the RN7 completely tarmacked (Tana - Ihosy) then the RN13 on a secondary track (Ihosy - Betroka - Ambovombe - Fort-Dauphin): two days of travel in dry weather and 3 days or more during the rainy season.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous préférez la nature le mieux c'est de prendre une tente. Dans la ville de Fort Dauphin, vous aurez largement le choix : les hôtels la Croix du Sud, le Dauphin ou Lamarina. Face à la mer, le Talinjo. Le Port Hôtel et Azura Hôtel vous offriront aussi un séjour de rêve.

If you prefer nature the best is to bring a tent. In Fort Dauphin city, you will have plenty of choice: hotels Croix du Sud, Dauphin or Lamarina. Facing the sea, the Talinjo. The Port Hotel and Azura Hotel will also offer you a dream holiday.



Où manger? / Where to eat?

Si vous appréciez les fruits de mer, une adresse : chez Richard. Pour les partisans de la cuisine française, venez chez Marceline. Et pour découvrir la cuisine malgache et celles du reste du monde, le choix est multiple : chez Vivie, chez Perline, chez Georges...

If you like seafood, an address: at Richard's. For fans of French cuisine, come to Marceline's. To discover Malagasy cuisine and that of the rest of the world, the choice is multiple: Vivie, Perline, Georges ...

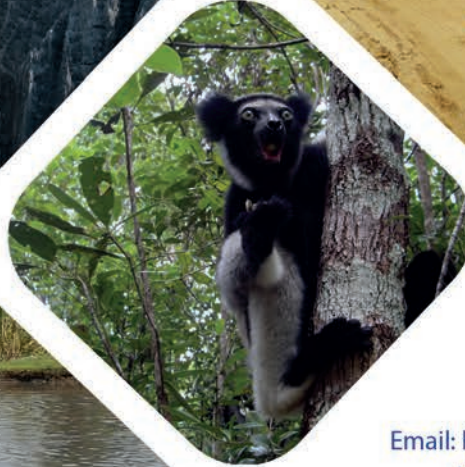


Que voir? / What to see?

Durant votre passage, n'oubliez pas de visiter le site de Tsimelahy dans la zone de transition, le site de Malio pour sa forêt humide basse altitude et ses impressionnantes cascades. Les sites de Mangatsiaka et d'Ihazofotsy à la découverte du bush épineux, des couas et des sifaka sont également à découvrir.

During your visit, do not forget to visit the Tsimelahy site in the transition zone, the Malio site for its low altitude rain forest and its impressive waterfalls. The sites of Mangatsiaka and Ihazofotsy to discover the thorn bush, the couas and the sifaka.





Tel.: +261 20 22 222 93

Email: holymad1996@gmail.com

www.holidays-mada.com

Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga
Antananarivo 101

Coco Lodge



HOTEL COCOLODGE
au coeur de la ville de MAJUNGA

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



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



Pour un dépaysement total, choisissez

For a change of scenery, choose

Nosy Faly



Située en bordure de mer et en pleine nature équatoriale, sur la partie Nord-Ouest de la côte d'Ambanja, l'île de Nosy Faly se trouve à 25 minutes de Nosy Be et à 40 minutes du port de Hell Ville. Située à l'Ouest de la baie d'Ambaro et à l'Est de Nosy Be, l'île offre le paradis à ceux qui veulent un dépaysement total.

Sur cette île, le « Mora Mora » n'est pas un slogan pour t-shirt souvenir, mais un réel art de vivre. Celui d'être en harmonie avec son environnement, dans le calme et la tranquillité, de vivre en fonction du soleil et de la mer, le rythme du travail étant lié à celui des marées et de la bonne volonté d'Eole.

Par contre, à partir du 1er avril de chaque année, l'effervescence gagne l'île pour la pêche au "maloky". La collecte de ce petit poisson très réputé de Nosy Faly marque le début de la saison de la pêche. Chaque matin peu après l'aube, ce sont des centaines de pirogues à balancier unique qui arrivent de tous les villages pour se positionner derrière le récif corallien. Les chants et les discussions enflammées mettent un terme à la quiétude matinale pour laisser place à cette joie communicative typiquement malgache, et à l'espoir de remplir les embarcations de ces poissons tant attendus.

Parmi les îles environnantes de Nosy Be, Nosy Faly est celle qui a su

le mieux conserver son authenticité, notamment en raison de la présence d'un cimetière de roi Sakalava (groupe ethnique) et de la volonté de la majorité des « vahazas » résidant sur l'île de construire dans le respect de l'environnement.

L'île conserve sa beauté environnementale grâce à sa faune (tortue et caméléon panthère de Nosy Faly) et à sa flore. Une piste traverse l'île sur toute sa longueur en reliant les petits villages situés sur la crête d'où partent les sentiers qui mènent aux villages de pêcheurs nichés au fond des criques et plages les plus protégées. D'août à octobre, vous pourrez aussi observer les baleines à bosse passer à proximité de l'île.



Photos © : Photo Ecologie Nosy Faly

Located by the sea and surrounded by equatorial nature, the island of Nosy Faly is 25 minutes from Nosy Be and 40 minutes from the port of Hell City. Located west of Ambaro Bay and east of Nosy Be, the island offers paradise to those who want a change of scenery.

On this island, the "Mora Mora" is not a slogan for a souvenir t-shirt, but a real art of living. That of being in harmony with its environment, in the calm and the tranquility, to live according to the sun and the sea, the rhythm of work being linked to that of the tides and the good will of Eole.

On the other hand, from the 1st of April of each year, the effervescence gains the island for fishing with "maloky". The collection of this famous little fish marks the beginning of the fishing season in Nosy Faly. Every morning shortly after dawn, hundreds of single beam canoes arrive from all villages to position themselves behind the coral reef. The songs and heated discussions put an end to the quiet morning to give way to this typically Malagasy communicative joy, and hope to fill the boats of these long-awaited fish.

Among Nosy Be's surrounding islands, Nosy Faly is the one that also has the best preserved authenticity, especially because of the presence of a cemetery of Sakalava king (ethnic group) and the will of the majority of "vahazas" residing on the island to build in respect of the environment.

The island also preserves its environmental beauty, thanks to its fauna (turtle and panther chameleon Nosy Faly) and its flora. A track crosses the island along its length connecting



small villages on the ridge from which trails lead to the fishing villages nestled in the coves and beaches most protected. From August to October, you can also watch the humpback whales pass near the island.

On this island, the "Mora Mora" is not a slogan for a souvenir t-shirt, but a real art of living.



Sur cette île, le « Mora Mora » n'est pas un slogan pour t-shirt souvenir, mais un réel art de vivre.



Photos © : Photo Ecolodge Nosy Faly



Quand y aller? / When to go?

Le climat est tropical, avec une saison chaude et pluvieuse de novembre à avril. Pour aller à Nosy Faly il est donc préférable d'y aller entre les mois de mai et d'octobre.

The climate is tropical, with a hot and rainy season from November to April. To go to Nosy Faly it is better to go between the months of May to October.



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

En avion privé depuis Nosy Be, en louant une vedette rapide ou en faisant appel aux services de transfert de l'Ecolodge Nosy Faly.

By private plane from Nosy Be, or rent a speedboat, or also use the transfer services of Ecolodge Nosy Faly.



Où se loger? / Where to stay?

L'Ecolodge de Nosy faly vous attend avec impatience avec ses chambres spacieuses de 20m² bien équipées : coffre-fort électronique, moustiquaire, ventilateur ainsi qu'une grande terrasse dominant sur l'océan Indien.



Où manger? / Where to eat?

L'Ecolodge de Nosy Faly vous prépare les meilleurs produits de la mer, avec ses crustacés très appétissants.

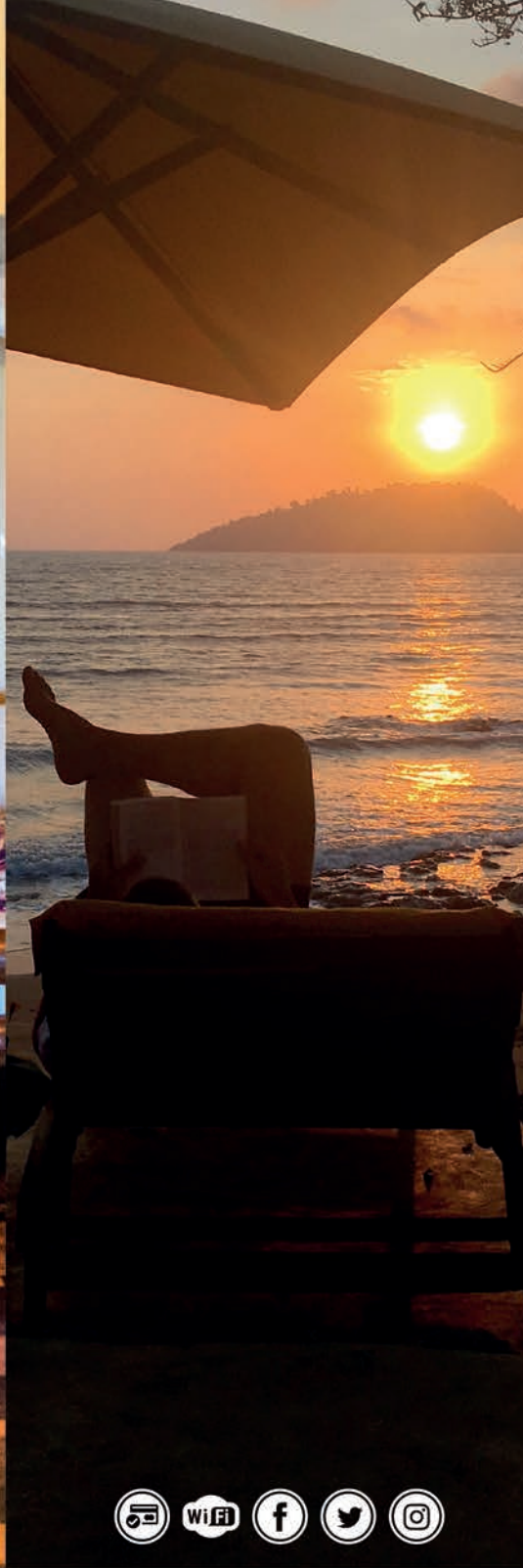
The Ecolodge of Nosy Faly prepares you the best products of the sea, with its very appetising crustaceans.



Que voir? / What to see?

Après une promenade rapide, gravissez le phare désaffecté de l'île pour admirer à 360° une vue imprenable sur l'île ainsi que sur les îles voisines. Pour une expérience mémorable, privilégiez les levers et couchers du soleil!

After a quick walk, climb the disused lighthouse of the island to admire 360° breathtaking views of the island and the neighbouring islands. For a memorable experience, enjoy sunrises and sunsets!



MULTIPLIEZ VOS CHANCES DE VIVRE LA DIFFERENCE...

Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

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

Nosy Saba

Appréciez la dolce vita malgache à
Enjoy the Malagasy Dolce Vita in

Nosy Saba

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

Nosy Saba est un lieu d'escale pour les hommes, notamment pour les pêcheurs en pirogues surpris par la nuit ou le vent, mais aussi pour les tortues vertes qui accostent fréquemment les plages pour se reproduire en toute

sécurité. Les habitants permanents sont les lémurien, les oiseaux et les caméléons que les dauphins et baleines viennent régulièrement saluer au large.

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

Nosy Saba est couverte de 10 hectares d'une forêt primaire qui renferme des espèces rares et endémiques : lémurien, roussettes de très grandes tailles, geckos, perruches sauvages... Des arbres entremêlés de lianes, d'immenses

fougères arborescentes, une végétation luxuriante font de cet endroit un lieu magique.

Le paysage de l'île est composé de petites vallées et de grandes collines qui permettent de découvrir, au détour des chemins qui serpentent, des paysages très variés. Au plus haut sommet se trouve le « Hazomanga » lieu légendaire de Nosy Saba d'où l'on jouit d'une vue époustouflante. Nosy Saba se distingue par l'Espace, l'Authenticité, le Calme et la communion avec la nature. C'est le grand luxe d'une île privée dans une région qui demeure l'un des bijoux secrets de notre planète.

Located in the UNESCO marine biosphere reserve of Sahamalaza, about 100 km south of Nosy Be, accessible by boat and private plane, is Nosy Saba which means "Life is sweet". This 130 hectare island naturally offers everything that nature and sea lovers can expect.

Nosy Saba is a stop off location for men, especially for fishermen in canoes, surprised by the night or the wind, but also for green turtles who frequent the beaches to reproduce safely. The permanent inhabitants are lemurs, birds and chameleons as well as dolphins and whales who come regularly to welcome at sea.



The island has 2 types of coral reefs, 3 types of ecosystems, and a large expanse of seagrass beds under investigation for the existence of DUGONG: an endangered marine mammal.

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

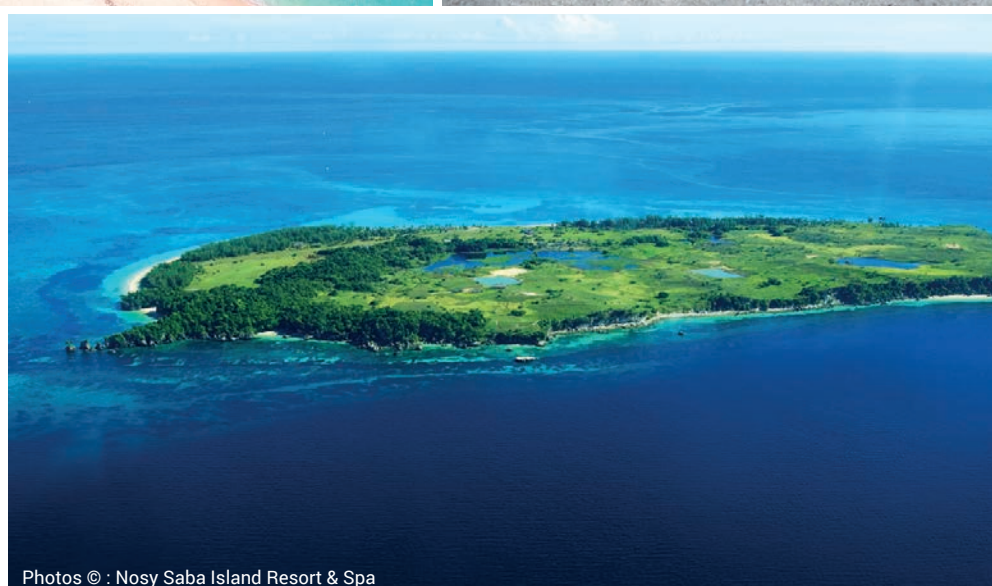
The landscape of the island is composed of small valleys and large hills that one can discover, at the turn of the winding paths, very varied landscapes. At the highest peak is the "Hazomanga" legendary place of Nosy Saba from which one enjoys a breathtaking view.

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

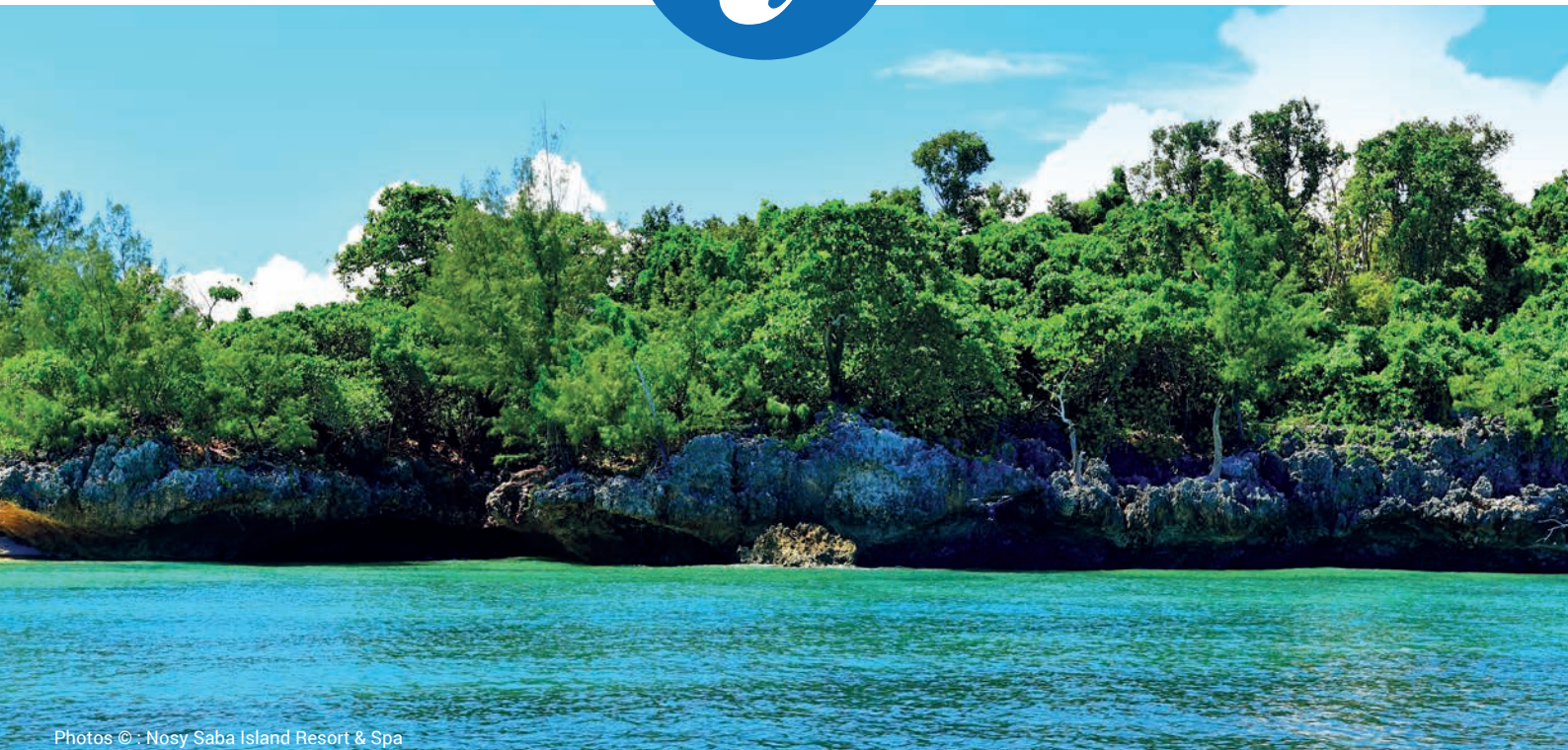


Nosy Saba is distinguished by space, authenticity, calm and communion with nature.

Nosy Saba se distingue par l'Espace, l'Authenticité, le Calme et la communion avec la nature.



Photos © : Nosy Saba Island Resort & Spa



Photos © : Nosy Saba Island Resort & Spa



Quand y aller? / When to go?

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

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



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

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

By private plane, or by boat from Nosy Be or Antsohihy.



Où se loger? / Where to stay?

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

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



Où manger? / Where to eat?

L'Eco-Lodge est doté de deux restaurants proposant des spécialités européennes,

notamment italiennes, et malgaches. Sans oublier les poissons et fruits de mer fraîchement pêchés, servis sur la plage le soir avec la voie lactée comme seule spectatrice.

The Eco-Lodge has two restaurants offering European specialities, including Italian and Malagasy. Not to mention the fish and seafood freshly caught, served on the beach at night with the Milky Way as the only spectator.



Que voir? / What to see?

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

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



*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



+261 2086 06 151 | +261 34 06 771 87/89

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

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

Sambava

Vivez d'agritourisme à la
 Experience agritourism at

Rivière» River Bemarivo

Au Nord de la ville de Sambava, à 17 kms sur la route de Vohémar, se situe la rivière de Bemarivo longue de 140 kms bordée par des champs de produits exotiques et d'épices, notamment de vanille. « Hangitry Bemarivo » se traduit par « Parfum de Bemarivo ».

Le circuit de la rivière de Bemarivo est un circuit d'une journée complète qui commence par la découverte de la vie des riverains et de leurs plantations. Il s'agit ici de l'« Agritourisme » car les riverains forment une coopérative nommée « VOLAMAITSO » ou « ARGENT VERT » qui propose aux visiteurs de découvrir les produits exotiques de la région SAVA tels que le café, le cacao, le girofle, le poivre, la cannelle et la vanille. Pour renseignement, ces cultures sont le cœur économique de Madagascar.

Le circuit à la descente de la rivière de Bemarivo dure 3 heures. La descente de Bemarivo peut se faire de deux façons : pour les amoureux des balades calmes, en pirogue métallique à fond plat, et pour les plus sportifs, en kayak. Durant le circuit, profitez de la végétation, de la visite du village d'Antsakajoy et ses plantations de café, des scènes de la vie quotidienne des paysans artisans ...

Comptez une bonne journée de balade. Le pique-nique se fait sur les rives.

Après la descente de la rivière, le circuit se poursuit par une petite marche pour se dégourdir les jambes, puis par la traversée de la cocoteraie de la Soavoanio, 13 kms en taxi moto. Enfin, la visite s'achève par une petite traversée en barque à Lavatsiraka pour rejoindre la ville de Sambava.



North of the city of Sambava, 17 kms on the road to Vohémar, is the 140km long Bemarivo River bordered by fields of exotic products and spices, including vanilla. "Hangitry Bemarivo" translates to "Scent of Bemarivo".

The tour of the Bemarivo River is a full day trip that begins with the discovery of the lives of local residents and their plantations. This is "Agritourism" because the residents form a cooperative called "VOLAMAITSO" or "GREEN SILVER" which offers visitors the chance to discover the exotic products of the SAVA region such as coffee, cocoa, clove, pepper, cinnamon

and vanilla. These cultures are the economic heart of Madagascar.

The tour to the descent of the Bemarivo river lasts 3 hours. The descent of Bemarivo can be done in two ways: for lovers of quiet walks, in a flat-bottomed metal canoe, and for the more athletic, kayaking. During the tour, enjoy the vegetation, visit the village of Antsakajoy and its coffee plantations, scenes of daily life of artisan farmers ...

Count on a good day of strolling. Picnic on the banks.

After the descent of the river, the tour continues with a short walk to stretch your legs, then crossing the coconut grove of the Soavoanio, 13 km by motorcycle taxi. Finally, the tour ends with a small boat trip to Lavatsiraka to reach the city of Sambava.



Durant le circuit, profitez de la végétation, de la visite du village d'Antsakajoy et ses plantations de café, des scènes de la vie quotidienne des paysans artisans ...

During the tour, enjoy the vegetation, visit the village of Antsakajoy and its coffee plantations, scenes of daily life of artisan farmers ...



Photos © : Office régional du tourisme SAVA



Photo © : Office regional du tourisme SAVA



Quand y aller? / When to go?

Comme la rivière de Bemarivo est dans le district de Sambava, leur climat est identique. Les précipitations sont abondantes en moyenne toute l'année et atteignent leurs pics aux mois de février-mars.

As the Bemarivo River is in the Sambava district, their climate is the same. Precipitation is abundant on average throughout the year and peaks in February-March.



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

Pour votre voyage, la compagnie Air Madagascar dessert Sambava par des vols réguliers. Pour aller à la rivière de Bemarivo vous pouvez y aller en taxi ou en voiture.

For your trip, the company Air Madagascar serves Sambava by regular flights. To go to the Bemarivo river you can go there by taxi or by car.



Où se loger? / Where to stay?

Pour un séjour chaleureux et convivial, logez-vous à l'Hôtel Restaurant Carrefour Paradise ou à l'hôtel Las Palmas, apprécié par les voyageurs qui séjournent à Sambava. L'hôtel vous offrira de bons divertissements durant votre séjour.



Où manger? / Where to eat?

Pour manger, les hôtels cités ci-dessus sont les meilleurs à Sambava. Leur restaurant offrent diverses spécialités européennes et malgaches.

To eat, the hotels listed just before are the best in Sambava. These restaurants offer various European and Malagasy specialities.



Que voir? / What to see?

A part la rivière de Bemarivo, n'oubliez pas de visiter les richesses des monuments sur les lieux mais aussi les cultivateurs qui se regroupent dans des coopératives pour plus de bénéfices, sans oublier la cocoteraie de Soavoanio.

Apart from the Bemarivo river, do not forget to visit the richness of the monuments on site but also the farmers who gather in cooperatives for more benefits, and not also not forgetting the coconut grove of Soavoanio.

1915 *Maison Coloniale*



Les 3 Métis
LA TABLE D'ÉPIQUEURE
Tananarive



Menu carte du Chef TAHINA

Séminaires & Repas d'Affaires

Buffets - Cocktails - Mariages

Ambondrona - Tananarive centre ville - MADAGASCAR
infos@les-trois-metis.com / www.les-trois-metis.com

020 22 359 83 - 020 22 231 06 - 033 05 520 20 Parkings privés - Sécurité 24/24

Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

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



ÉQUIPEMENTS POUR
CAFÉS HÔTELS RESTAURANTS

Immeuble TRADE TOWER Ivandry (RDC) - Antananarivo 101 - MADAGASCAR
Tél : +261 20 22 499 22 - E-mail : hotel-plus@sirr.mg

Cirque rouge

Appréciez les différentes couleurs du
Enjoy the different colours of

Cirque Rouge Mahajanga



Le Cirque Rouge est situé à 12 km au Nord de la route vers l'aéroport d'Ambovo de Mahajanga, à côté de la plage du Grand Pavois. Il est possible d'y accéder à pied ou en voiture particulière. Depuis 2010, ce site est classé patrimoine national protégé.

D'après la légende, le site abritait une sorte de dinosaure. La disparition de cet animal engendra ensuite sa forme actuelle en excavation. Aussi, ce site était un ancien camp militaire anglais et il était utilisé comme un champ de tir. Des restes de balles et des traces de tombeau (grillage, ossements humains) y ont été trouvés. Selon certains témoignages, des soldats anglais furent enterrés sur le site.

Le Cirque Rouge est une formation sédimentaire d'âge quaternaire. C'est un ancien delta de 1,8 million d'années, d'une superficie de 40 ha. Le site est constitué de couches sédimentaires, de grès bigarrés et de marnes qui pourraient être à la fois d'origine fluviale et marine (transgression et régression).

Une grande diversité faunistique, floristique, géologique, paléontologique et culturelle qui attire bon nombre de visiteurs.

Depuis l'an 2000, de nombreux visiteurs commencent à s'intéresser au site et aujourd'hui, il fait partie des sites touristiques incontournables de la région du Boïna. Le Cirque Rouge offre une grande diversité faunistique, floristique, géologique, paléontologique et culturelle qui attire bon nombre de visiteurs. A savoir : les 12 couleurs du cirque offrent un paysage lunaire sous l'effet du soleil couchant, et différentes sources d'eau douce, Dobo masina et lieux sacrés.

Sachez que les argiles du Cirque Rouge sont utilisées par des artisans Majungais, habiles et expérimentés, pour la fabrication de bouteilles de sable illustrées par des motifs et paysages impressionnants.



Cirque Rouge is located 12 km north of the road to Ambovo de Mahajanga Airport, next to Grand Pavois beach. It can be reached on foot or by private car. Since 2010, this site is classified a protected national heritage.

According to legend, the site was home to a kind of dinosaur, the disappearance of this animal then engendered its current form in excavation. Also, this site was a former English military camp and it was used as a shooting range. Remnants of bullets and traces of the tomb (burnings, human bones) were found there. According to some testimonies, English soldiers were buried on the site.



All photos © : ORT BOENY

A multitude of faunistic, floristic, geological, paleontological and cultural diversity that attracts many visitors.

Cirque Rouge is a sedimentary formation of quaternary age. It is an old delta of 1.8 million years, with an area of 40 hectares. The site consists of sedimentary layers, variegated sandstones and marls that could be of both fluvial and marine origin (transgression and regression).

Since the year 2000, many visitors have started to take an interest in the site and today it is one of the essential tourist sites of the Boïna region. Cirque Rouge also offers a multitude of faunistic, floristic, geological, paleontological and cultural diversity that attracts many visitors. Good to know: the 12 colours of the circus offers a lunar landscape under the effect of the setting sun, and different sources of freshwater, Dobo Masina and sacred places.

You should know that Cirque Rouge clays are used by skillful and experienced Majungan craftsmen in the manufacture of sand bottles illustrated by impressive patterns and landscapes.



Photo © : ORT-BOENY



Quand y aller? / When to go?

Mahajanga possède un climat de savane avec hiver sec. Les précipitations à Mahajanga sont beaucoup plus importantes en été qu'elles ne le sont en hiver. Sur l'année, la température moyenne à Mahajanga est de 26.9°C. Il est donc plus idéal de s'y rendre entre les mois d'avril et d'octobre.

Mahajanga has a savannah climate with dry winter. The summers are much rainier than the winters in Mahajanga. The average annual temperature in Mahajanga is 26.9 °C, so the ideal month is April.



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

Avec le vol d'Air Madagascar, Mahajanga est facile d'accès. Sinon, allez-y en voiture pour une durée de 7 heures depuis Antananarivo. Prenez ensuite un véhicule particulier car le cirque rouge se trouve à 12 km de Mahajanga ville.

With the flight of Air Madagascar, Mahajanga is easy to reach, or by car for a duration of 7 hours from Antananarivo. Then take a private vehicle, the red circus is 12 kms from Mahajanga city.



Où se loger? / Where to stay?

Vous trouverez des hôtels sympatiques sur la route d'Amborovy. Faites votre choix parmi les suivants : l'Hôtel Zahamotel, Saara hôtel, Sunny hôtel, Antsahanitia Resort, Les Roches Rouges, Coco Lodge, Anjavavy Lodge ou le Relais & Chateaux Madagascar.

You will find friendly hotels on the road to Amborovy. Make your choice between Hotel Zahamotel, Saara Hotel or Sunny Hotel. The hotels Antsahanitia Resort, The Red Rocks, Coco Lodge. And finally the hotel Anjavavy Lodge or Relais & Chateaux Madagascar.



Où manger? / Where to eat?

Pour la visite du Cirque Rouge, nous vous conseillons d'aller manger chez Papi Râleur. Et en ville, profitez de l'ambiance décontractée de la Petite Cour ou du restaurant Chez Karon.

For the visit of Cirque Rouge, we advise you to eat at Papi Râleur. And in town, enjoy the casual atmosphere of the small courtyard or restaurant at Karon.



Que voir? / What to see?

A quelques mètres en amont se dressera devant vous « Bozy Be », le grand baobab sacré aux mille branches. En chemin, les sifakas égayeront votre excursion. Rendez-vous ensuite à l'enclos aux crocodiles. Ne manquez pas les plages d'Amborovy et du grand pavois qui valent le détour.

A few metres upstream, "Bozy Be" will stand before you, the great sacred baobab of a thousand branches. Along the way, the sifakas will brighten your excursion. Then go to the crocodile enclosure. Do not miss the beaches of Amborovy and the Grand Pavois that are worth seeing.



*Un des plus beaux
lagons au monde*

*One of the most
beautiful lagoons in the world*

*The
Mikea Lodge
team wishes you a
Merry
Christmas*

*L'Equipe de
Mikea Lodge
vous souhaite un
Joyeux Noël
!!!*

Mikea Lodge | Andravona, Domaine Manohisoa Tulear II, à 10 km au nord de Salary | Madagascar

+261 32 11 100 32 | contact@mikealodge.com | www.mikealodge.com

 Mikea Lodge, Andravona Tulear II



VIMANA

PRIVATE JETS



ACHIEVING THE UNIMAGINEABLE

CHARTER – LEASES – SALES – ACQUISITIONS

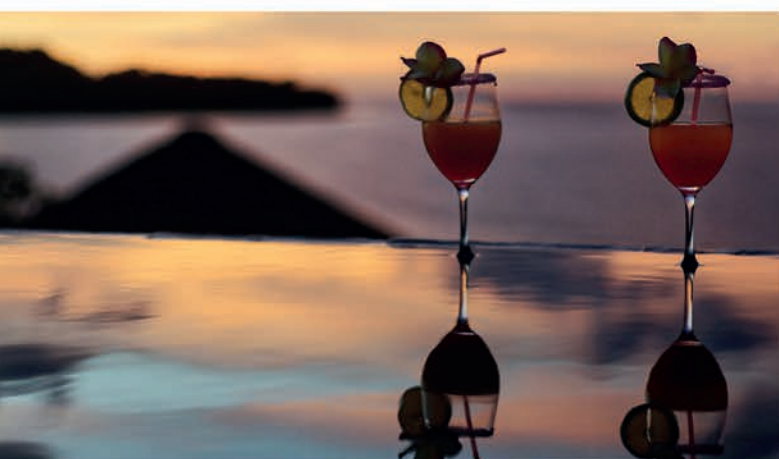
sales@vimanaprivatejets.com



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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

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



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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