

Février / February 2018

prime

Présenté par / Presented by

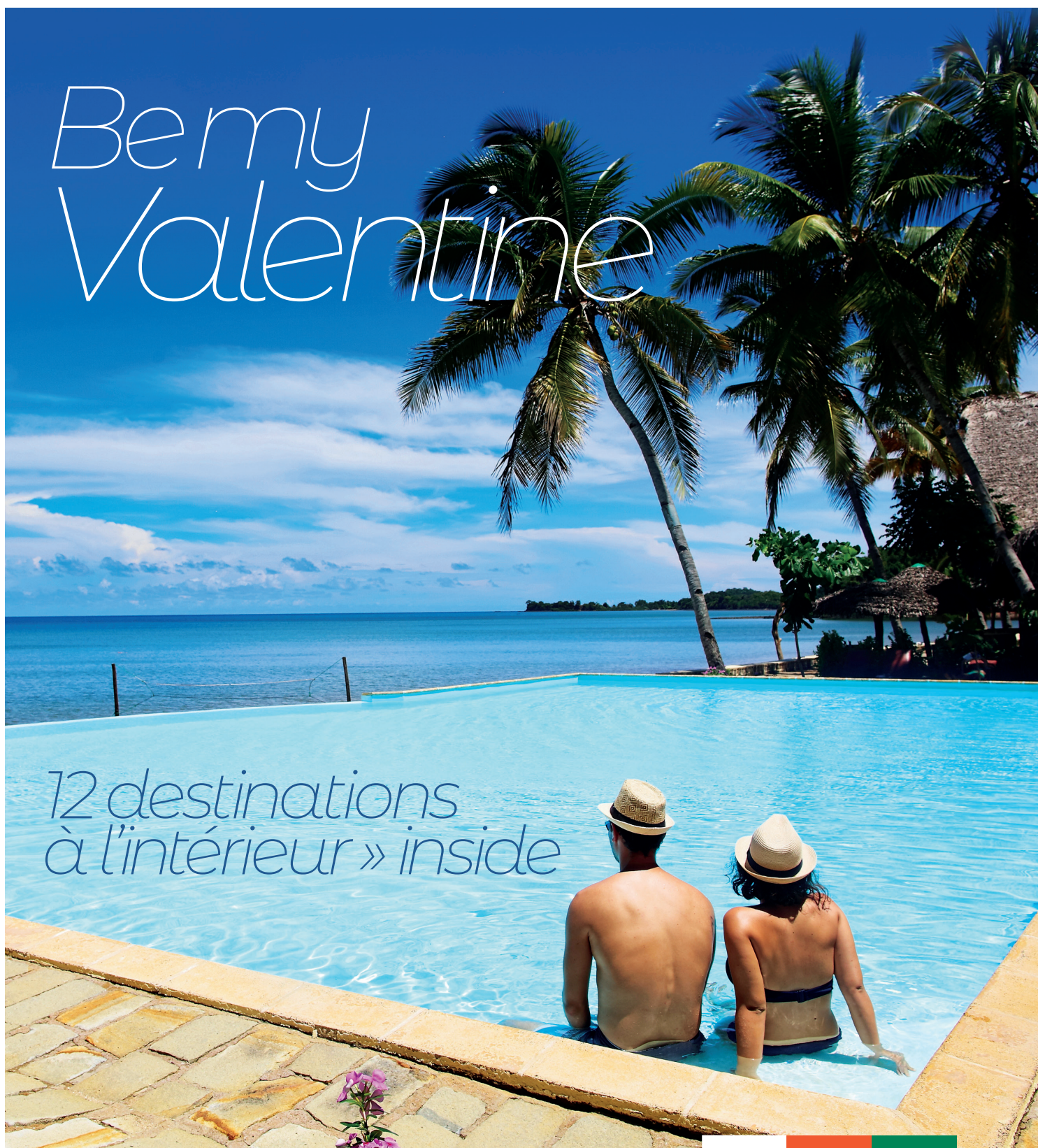


Air Madagascar

magazine

Bemy Valentine

*12 destinations
à l'intérieur » inside*







L'INSTANT
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 Preservation9 **ADEMA****ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar10 **MNP - Madagascar National Parks****Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar**WWF - World Wild Fund For Nature****ONE - Office National pour l'Environnement**
ONE - National Office for the environment**Health & Beauty »**14 **Le savon noir, l'atout des belles peaux**
Black soap for beautiful skin**Le secret des huiles essentielles malgaches**
The secrets of Malagasy essential oils16 **Réveillez les yeux fatigués**
Wake up tired eyes**Quelques idées pour une Saint-Valentin d'exception...**
Some ideas for an exceptional Valentine's Day ...**Interviews »**22 **Shyn**
« No pain, no gain »
"No pain, no gain"24 **Silo**
Une musique en perpétuel changement
A music in perpetual change26 **Bamb's**
« Un regard plus féminin sur le rap malgache »
"A more feminine look at Madagascar rap"28 **Bigman****Toujours aussi motivé**
Always motivated29 **AngAroA****Un groupe qui tape fort**
A group that hits hard30 **Hanitra et Luc****Un couple heureux**
Discover how to make a relationship last**Fashion »**32-33 **5 nuances de rouge**
5 shades of red34 **Saint-Valentin, les hommes aussi s'habillent !**
The masculine look for Valentine's Day**Culture »**36 **DZAMA Cocktail du mois : GOLD GINGER**
DZAMA Cocktail of the month : GOLD GINGER38 **Art Boisson : Ranon'ampango : plus qu'une boisson, une culture**
Lifestyle Drinks : Ranon'ampango : more than a drink, a culture40 **Danse : Le zanakorovana, danse de l'ethnie Betsimisaraka**
Dance : The Zanakorovana, dance of the Betsimisaraka42 **Nourriture et Boisson : Le goût de l'enfance, les friandises malgaches d'antan**
Food and Drink : Enjoy the Malagasy treats of yesteryear44 **Musique : Laissez-vous emporter par le Ba gasy**
Music : Immerse yourself in the Ba gasy45 **Artisanat : Profession : sculpteur. Avec Randrianarivelo Haja, spécialiste en décoration marine**
Crafts : Profession: Sculptor. With Randrianarivelo Haja specialist of marine decoration46 **Tradition: Le mariage dans l'ethnie Bara**
Tradition : Marriage in the Bara ethnic group48 **Métier: Profession esthéticienne : comment survivre au mois de l'amour ?**
Profession : Beautician profession: How to survive to the month of love?50 **Mada animaux: Le fosa, une espèce propre à Madagascar**
Mada animals : The fosa, a species specific to Madagascar



Actus / News »

- 52 **Shyn, gagnant du « all Africa Music Awards »**
Shyn, winner of the "All Africa Music Awards"
- 54 **Wendy Nouïcka ZAFITOTO - 2 ième Dauphine élection Miss Madagascar**
Miss Diana Wendy Nouïcka ZAFITOTO
- 56 **Trails Solidaires a Madagascar**
Solidarity Trails in Madagascar
- 57 **Maintien de l'embargo sur l'exportation des bois précieux**
Maintain export ban on precious wood
- 58 **L'ONTM salue la création de la Confédération du Tourisme de Madagascar**
ONTM hails the creation of the Confederation of Tourism of Madagascar

Air Madagascar »



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

Grand Dossier / Feature Story »

- 72-77 **Activités: Explorez les Pangalanes à bord d'un yacht**
Activities: Explore the Pangalanes on a cruise



Destinations »

- 68 - 70
Visitez l'île Maurice
Visit Mauritius
- 78 - 80
Le passé de l'île de Nosy Be
The history of Nosy-Be island
- 82 - 84
Faites une visite au musée IHSM (musée marine) de Tuléar
Visit IHSM museum (marine museum) in Tulear
- 86 - 88
Vivez une expérience écologique unique au lac Bedo
Experience a unique ecological experience at Bedo Lake
- 90 - 92
Windsor Castle, de l'histoire et du tourisme
Windsor Castle, history and tourism
- 94 - 96
Les grottes du Tsingy de Mahaloka
Explore the caves of Tsingy de Mahaloka
- 98 - 100
Par amour du passé, l'ancienne ville d'Ihosy
Return to the past, discover the ancient city of Ihosy
- 102 - 104
A la découverte du Mont Antety, une des merveilles de la ville d'Ambositra
Discover Mount Antety is one of the wonders of the city of Ambositra
- 106 - 108
Aventurez-vous à Tapakala-Ambodisaina
Venture to Tapakala-Ambodisaina
- 110 - 112
Lire la carte du ciel à Andoharanofotsy
Stargazing in Andoharanofotsy
- 114 - 116
Visitez le Parc de Beza Mahafaly
Visit Bezaha Mahafaly Park
- 118 - 120
Cavernes de Mitongoa : engouffrez-vous dans les abîmes
Mitongoa Caves: Engulf yourself in the Abyss



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 @ : Office National du Tourisme
de Madagascar (ONTM)

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

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

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

Toute l'équipe de Prime vous souhaite une excellente année pour 2018.

Avec nos meilleures salutations,

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

The entire Prime team wishes you a wonderful start to a great 2018.

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



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



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



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

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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



Ministère du Tourisme

Ministry of Tourism

"Le début d'année 2017 a été marqué par une croissance exceptionnelle dans le Tourisme à Madagascar, ralentie par la période épidémique d'Août à Novembre engendrant une diminution de la fréquentation de la Grande Ile. Je tiens à remercier le Secrétaire Général de l'Organisation Mondiale du Tourisme, Taleb Rifai, pour sa visite, les acteurs de la Santé Publique, dont l'OMS pour leurs efforts durant cette épreuve difficile. Et particulièrement tous ceux qui nous ont accompagnés tout au long de l'année 2017 : MERCI!

Pour 2018, redoublons d'efforts pour de meilleures perspectives. Notre ambition : développer le secteur et le nombre de touristes. Madagascar n'est pas qu'un film d'animation. Chers compatriotes, donnons-nous la main pour défendre notre "Île Trésor", notamment sur les réseaux sociaux.

Meilleurs vœux pour cette année 2018 remplie d'espoirs.

**Bonne lecture !
Roland RATSIRAKA**

"The beginning of the year 2017 was marked by an exceptional growth in Tourism in Madagascar, slowed down by the epidemic period from August to November, causing a decrease in attendance on the Big Island. I would like to thank the Secretary General of the World Tourism Organisation, Taleb Rifai, for his visit, the participants of Public Health, including WHO, for their efforts during this difficult event, and especially all those who have accompanied us throughout the year 2017: THANK YOU !

For 2018, redouble our efforts for better prospects. Our ambition: to develop the sector and the number of tourists. Madagascar is not just an animated film. Dear compatriots, let's join hands to defend our "Treasure Island", especially on social networks.

Best wishes for this year 2018 filled with hope.

**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

Au seuil de cette nouvelle année, il nous est particulièrement agréable de réitérer à tous, nos meilleurs vœux de bonne et heureuse année : que 2018 soit une année de paix durable, de développement réel, et surtout de « fihavanana » sincère.

Et pour qu'une atmosphère de fête imprègne notre première rencontre de l'année, la gastronomie, la musique, et la danse seront au rendez-vous. Ayons à cœur de préserver et de valoriser les richesses de notre patrimoine, car elles constituent un précieux héritage que nous avons le devoir de transmettre aux générations futures.

**Jean Jacques RABENIRINA
Ministre**

On the threshold of this new year, we are particularly pleased to reiterate to all, our best wishes for a happy New Year: that 2018 be a year of lasting peace, real development, and especially sincere "fihavanana".

And so that a festive atmosphere permeates our first meeting of the year, gastronomy, music, and dance will be achieved. We want to preserve and enhance riches of our heritage, because they are a precious legacy that we have a duty to pass on to future generations.

**Jean Jacques RABENIRINA
Minister**



ADEMA

Aéroports de Madagascar

Airports of Madagascar

Avec la concrétisation du partenariat stratégique entre Air Austral et Air Madagascar apparaissent des nouvelles perspectives en matière d'évolution du transport aérien, notamment en ce qui concerne non seulement le réseau domestique, mais aussi les dessertes régionales à partir des aéroports gérés par ADEMA, comme Toliara ou Taolagnaro.

Pour peu que les autorités compétentes apportent leur contribution pour qu'ADEMA puisse disposer des moyens qui lui reviennent, cette dernière est en mesure de relever le défi d'offrir les infrastructures nécessaires pour de tels projets, dans l'intérêt de tous. Elle en a l'expérience et la compétence.

ANDRIAMIHAFY Herison
Directeur Général

With the realisation of the strategic partnership between Air Austral and Air Madagascar appears new perspectives in the evolution of air transport, particularly as regards not only to the domestic network, but also the regional services from the airports managed by ADEMA, as Toliara or Taolagnaro.

If the competent authorities are contributing so that ADEMA can have the resources it deserves, the latter can meet the challenge of providing the necessary infrastructure for such projects, in the interest of all. They have the experience and the skill.

ANDRIAMIHAFY Herison
General Manager



ONTM

Office National du Tourisme de Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar

Une dizaine de professionnels malgaches du secteur du tourisme prendront part à la nouvelle édition de la Bourse Internationale du Tourisme de Berlin (ITB), qui se tiendra dans la capitale allemande du 7 au 11 mars 2018.

Un événement lors duquel l'accent sera mis sur la diversité des offres touristiques de la destination. Cette participation entre dans la continuité de la venue d'une quarantaine d'agents de voyages et journalistes allemands en 2017. Incontournable, l'ITB Berlin constitue un espace de rencontres des professionnels du secteur et offre l'occasion de conclure de nouveaux contrats et de nouer des partenariats entre les acteurs du tourisme mondial. Environ 180.000 visiteurs y sont attendus, dont 108.000 professionnels et plus de 10.000 exposants en provenance de 180 pays.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Président du Conseil d'Administration

A dozen Malagasy professionals from the tourism sector will take part in the new edition of the Berlin International Tourism Fellowship (ITB), which will be held in the German capital from March 7 to 11, 2018.

An event in which the focus will be on the diversity of offerings to tourist destinations. This participation is a continuation of the arrival of around 40 travel agents and German journalists in 2017. The ITB Berlin is a must-see, a meeting place for industry professionals and offers the opportunity to conclude new contracts and to forge partnerships with those involved in world tourism. Approximately 180,000 visitors are expected, including 108,000 professionals and more than 10,000 exhibitors from 180 countries.

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

Nous croyons au voyage. Laissez-vous absorber.

Nous croyons en la culture du voyage. Nous croyons en la joie, la romance et l'inspiration du voyage. Nous avons toujours été dans le voyage, et le serons toujours. Nous vous aiderons à y croire avec nous. Laissez-vous absorber pour votre bien être. Nous sommes une île, une très grande île. De tout point de vue, laissez-vous absorber par nos différents horizons de la côte aux hautes terres, vous dégusterez tous les différents cocktails offerts par les hôteliers et les restaurateurs de notre belle île. Bon voyage.

We believe in travelling. Let yourself be absorbed.

We believe in the culture of travel. We believe in the joy, romance and inspiration of travel. We have always been in the journey, and will always be. We will help you believe with us. Let yourself be absorbed for your well being. We are an island, a very big island. From all points of view, let yourself be absorbed by our different horizons from the coast to the highlands, you will enjoy all the different cocktails offered by the hoteliers and restaurateurs of our beautiful island. Have a nice trip.

Rita RAVELOJAONA - Contact : 03405 88551

Présidente >> Chairwoman



ONE

Office National pour l'Environnement

Nous rêvons tous de vivre dans un environnement sain et non pollué. Nous avons tous notre part de responsabilité dans la protection de notre environnement.

Commençons par adopter des comportements éco-citoyens dans notre vie quotidienne pour contribuer à la lutte contre la pollution et la préservation de l'environnement. Nous pouvons réduire notre empreinte écologique en évitant le gaspillage des ressources, en consommant des produits à faible impact sur l'environnement et en produisant moins de déchets.

We all dream of living in a healthy and unpolluted environment. We all share responsibility for protecting our environment.

Let's start by adopting eco-citizen behaviours in our daily life to contribute to the fight against pollution and the preservation of the environment. We can reduce our ecological footprint by avoiding waste of resources, consuming products with low environmental impact and producing less waste.

Dorothée RABEMANANJARA

Directeur de la Qualité et de la Communication

>> Director of Quality and Communication



WWF

World Wide Fund For Nature

Après une année riche en succès, WWF entame cette nouvelle année avec la valorisation de nos richesses écologiques.

Nous vous invitons à découvrir la première espèce sujette à nos actions de conservation à Madagascar, le fosa. Faisons également un petit retour sur les succès de 2017 avec la célébration des 20 ans de conservation réussie dans le Corridor forestier Fandriana Vondrozo ou COFAV. Très bonne lecture!

After a successful year, WWF begins this new year with the valuation of our ecological wealth. We invite you to discover the first species subject to our conservation actions in Madagascar, the fosa. Let's also take a look back at the successes of 2017 with the celebration of 20 years of successful conservation in the Fandriana Vondrozo Forest Corridor or COFAV. Very good reading!

Tiana Ramahaleo

Directeur de conservation

>> Director of conservation

En
déplacement


Mobile Traveler Pack

Voyager et garder
contact avec mes proches
en toute sérénité

Des packs au choix disponibles
dans nos points de vente
contenant une puce Orange,
un compte Orange Money
et des forfaits*

*Lemur Mobile avec 10 mn d'appel + 10 SMS + 500 Mo + en cadeau 250 Mo à 37 000 Ar TTC, valable pendant 10 jours
Ankoay Mobile avec 20 mn d'appel + 20 SMS + 1Go + en cadeau 750 Mo à 74 000 Ar TTC, valable pendant 20 jours
Whale Mobile avec 30 mn d'appel + 30 SMS + 2Go + en cadeau 1 000 Mo à 111 000 Ar TTC, valable pendant 30 jours
Appels et sms vers : Australie, Allemagne, Belgique, Canada, Chine, Corée du Sud, Espagne, Etats-Unis, France, Hong Kong, Italie, Inde, Japon, Madagascar, Maurice, Norvège, Portugal, Seychelles, Royaume-Uni, Sri Lanka, Thaïlande, Ukraine, (hors satellite et numéro surtaxé)

www.orange.mg

 facebook.com/orangemada

 twitter.com/orange_mg

Vous rapprocher
de l'essentiel

 orange™



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



DZAMA*

Madagascar

vous accueille.

C'est avec un immense plaisir que Dzama vous invite à la découverte de notre pays. Fidèle au sens de l'accueil de l'esprit « malagasy », nous vous souhaitons le meilleur des séjours et des vacances riches en saveurs.

Depuis 35 ans, nous partageons les fragrances épicées de nos terroirs avec déjà plus de cinquante produits aux arômes de vanille, de canne à sucre et des délicieux parfums de nos fruits tropicaux.

Dégustez nos produits dans vos cocktails ou punchs préférés et découvrez nos gammes Luxes et Prestiges : elles ont obtenu une reconnaissance mondiale, médailles dans les plus grands concours de spiritueux internationaux.

Bienvenue
Tonga soa
Soava dia
Bon voyage



* Sirop de canne à sucre

Za'Malagasy !

Le savon noir, l'atout des belles peaux

Riche en vitamine E, le savon noir a des propriétés hydratantes et exfoliantes. Très utilisé en Afrique, ce savon mou élimine facilement les cellules mortes, les toxines superficielles et contribue à purifier l'épiderme.

A Madagascar, dans le nord-est de l'île, dans la région SAVA (Sambava – Antalaha- Vohémar – Andapa) les femmes ont pour habitude de mettre du savon sur la peau du visage. Elles l'appliquent toute la nuit et ne le rincent

qu'au matin. La peau est ensuite nette, lisse et d'une douceur parfaite.

Ce savon convient à toutes les peaux. Il permet d'éliminer les impuretés et de se débarrasser des peaux mortes. Grâce à ses propriétés exfoliantes et hydratantes, il adoucit et nourrit la peau en profondeur. Son utilisation est simple, il suffit de l'émulsionner d'un peu d'eau en prenant soin d'éviter les yeux et les lèvres. Celles (et ceux !) qui ne souhaitent pas laisser agir le savon toute la nuit, peuvent l'utiliser comme



un masque de beauté. Deux cuillères à soupe de savon noir dans un bol d'eau, appliquez en évitant le contour des yeux et rincez. Et le tour est joué !

Black soap for beautiful skin

Rich in vitamin E, black soap has moisturising and exfoliating properties. Frequently used in Africa, black soap is used to remove dead cells, toxins and purify the skin.

In Madagascar, in the north-east of the island, in the SAVA region (Sambava - Antalaha- Vohémar - Andapa) women

have the habit of putting soap on their face. To have a clean, smooth and very soft skin, they leave the product (black soap) on the face during the night and rinse off only in the morning.

Black soap is suitable for all skin types, it eliminates all impurities and dead skin. Thanks to its exfoliating and moisturising properties, it softens

and nourishes the skin deeply. Just apply the black soap by emulsifying it, and taking care to avoid the eyes and lips. If you choose, you can also use this method, if you do not want to let the product work all night: add two tablespoons of black soap in a bowl of water, apply the soap avoiding the eye area and rinse.

Le secret des huiles essentielles malgaches



Quatre exemples d'huiles essentielles originaires de Madagascar et dont l'utilisation est bien connue des Malgaches. Des huiles aux propriétés nombreuses, à utiliser toujours avec parcimonie.

Huile Katafray : Elle tient une place importante dans la médecine traditionnelle malgache. Elle est recommandée pour traiter toute forme de fatigue et calmer les inflammations musculaires et articulaires. En cosmétique, elle intervient dans les cas d'acné ou d'eczéma.

Huile calophylle : Elle facilite la cicatrisation de la peau. Si on a le visage marqué par la couperose, elle peut être massée quotidiennement à raison de quelques gouttes sur les joues ou le nez.

Huile niaouli : Quand un bouton apparaît sur votre visage, on peut appliquer une goutte de niaouli sur le bouton. Quand les cheveux sont gras ou qu'on souffre de pellicules grasses, on peut ajouter deux gouttes de niaouli à sa dose de shampoing.

Huile ylang-ylang : Elle est fortement recommandée aux cheveux fins, cassants et fragiles. Deux gouttes ajoutées à une dose de shampoing neutre suffisent. Ce soin très hydratant, accélère la pousse des cheveux et répare les cheveux abîmés.

The secrets of Malagasy essential oils

Used for several years by Malagasy, essential oils, those that are present on the island, contains many virtues for health but also for the skin.

Katafray oil : It holds an important place in traditional Malagasy medicine. It is recommended to treat any form of fatigue and calms muscle and joint inflammation. In cosmetics, it intervenes in cases of acne or eczema.

Calophylle oil : It facilitates the healing of the skin. If your face is marked by rosacea, it can be massaged daily for a few drops on the cheeks or nose.

Niaouli oil : When a pimple appears on your face, you can apply a drop of niaouli on the button. When hair is greasy, or you suffer from oily dandruff, you can add two drops of niaouli to your dose of shampoo.

Ylang-ylang oil : It is recommended especially for fine, brittle and fragile hair. Two drops of this essence can be added to a dose of neutral shampoo. This treatment is very moisturising, accelerates hair growth, and repairs damaged hair.





Maloe

FITNESS & SPA



EXCLUSIVITY

**MASSAGE DUO
A LA CREME DE RUBIS
290 000 AR / 2 PERS**



**DUO MASSAGE
RUBIS CREAM
AR 290 000 / 2 PERS**

MALOE FITNESS & SPA - MADAGASCAR

Représentant & distributeur exclusif de Gemology Cosmetics Paris

LE RELAIS DES PLATEAUX - LOT 66B Antanetibe - Ivato - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

+261 (0) 20 22 441 18 / maloe@relais-des-plateaux.com / www.relais-des-plateaux.com

GEMOLOGY
COSMETICS · PARIS

Réveillez les yeux fatigués

Il est des petits secrets de beauté aux allures de bricolage maison dont il serait dommage de se priver tant leur mise en œuvre est enfantine. Yeux fatigués ? Légèrement gonflés ou creusés ? Sachez que le froid est votre allié. Quelques compresses d'eau froide voire un glaçon en massage sur les paupières diminueront l'inflammation. Des rondelles de concombre ou de pommes de terre (encore mieux si les légumes sortent du réfrigérateur) auront une action décongestionnante.

Avant de vous coucher, faites infuser deux sachets de thé puis placez-les sur une assiette au froid. 5 minutes de repos sur les paupières avant de commencer la journée et le regard est reposé. Pensez à boire beaucoup d'eau et de jus de citron additionné d'eau chaude. Et dites bye-bye aux méchantes toxines.

Enfin, le maquillage est un allié précieux mais dont il faut bien connaître les subtilités. Rien de plus délicat que la région de l'œil. Il faut avoir la main légère et chercher des tonalités en accord avec sa carnation. Aux peaux claires les tons couleur pêche, aux peaux médium, les teintes saumonées et aux peaux foncées les rouges-orangés. Si vous pensez avoir des cernes, optez toujours pour le dessous de l'œil pour une tonalité plus claire et gardez les tons chauds (bronze, or ou brun) pour l'éclat de vos paupières.

Wake up tired eyes

To relieve congestion and reduce inflammation of the eyelids, put compresses of cold water or an ice cube on your eyes. You can also put slices of cucumber or potato on your eyes for 15 minutes, they have decongestant virtues.



Before going to bed, dip two tea bags in water, then put them on a plate in the refrigerator at night. In the morning, they are applied to the eyes for 5 minutes.

Drink plenty of water and start your day with a lemon juice squeezed in hot water to chase away the bad toxins.

We also have camouflage techniques, thanks to makeup.

Use a colour corrector. Clear skins are perfect for a peach corrector.

Medium complexions can opt for salmon tones, and darker skins are ideal for correctors in red-orange tones. If you have problems around the eye area, especially dark circles, opt for lighter, neutral tones or warmer tones, bronze, brown and gold to bring your eyelids to life.

Quelques idées pour une Saint Valentin d'exception...



14 février... chaque année, à la même date, il nous faut imaginer quelque chose de joyeux, quelque chose d'un peu exceptionnel pour surprendre l'être aimé et faire que ce jour reste dans les esprits.

En ce jour particulier, halte à la censure ! Envie d'une virée en limousine ? D'un repas gastronomique ? D'une nuit dans un palace ? Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse (de l'amour, bien entendu !).

Si votre inclination naturelle vous porte à préférer rester à la maison, alors les surprises s'imposent au long de la journée : petit-déjeuner au lit, centaines de bougies, fleurs ou pétales de rose au sol, dîner aux chandelles (voire même en regardant un bon film dans le lit !). En ce jour, tout est permis.

Enfin, et l'un n'exclut pas l'autre, pourquoi ne pas simplement préparer une playlist de vos chansons préférées, celles qui marquent l'histoire de votre rencontre, ou bien encore faire livrer des fleurs ou une boîte de chocolat au bureau, voire, tout simplement, un petit mot manuscrit qui dira simplement « Je t'aime ». En amour, rien n'est jamais plus beau que la simplicité d'un mot doux.

Some ideas for an exceptional Valentine's Day...

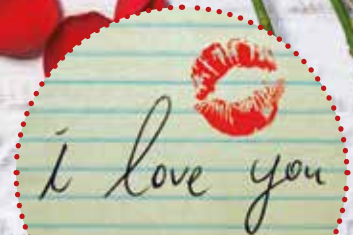
February 14th ... every year, on the same date, we have to imagine something joyful, something a little exceptional in order to surprise the one one you love and make that day stay in our minds.

On this particular day, don't hold back! Want a ride in a limousine? A gourmet meal? One night in a palace? What does the bottle, provided the contents are intoxicating (with love, of course!).

If you are more inclined to stay at home, then surprises are needed throughout the day:

breakfast in bed, hundreds of candles, flowers or rose petals on the floor, candlelight dinner (or even watching a good movie in bed!). On this day everything is allowed.

Finally, and one does not exclude the other, why not just prepare a playlist of your favourite songs, those that mark the story of when you met, or even deliver flowers or a box of chocolates to the office or, quite simply, a little handwritten note that will simply say "I love you". In love, nothing is ever more beautiful than the simplicity of a love note.



LOVE

VE



BE MY VALENTINE

By Madex



HV

HE

Confitures

Epices

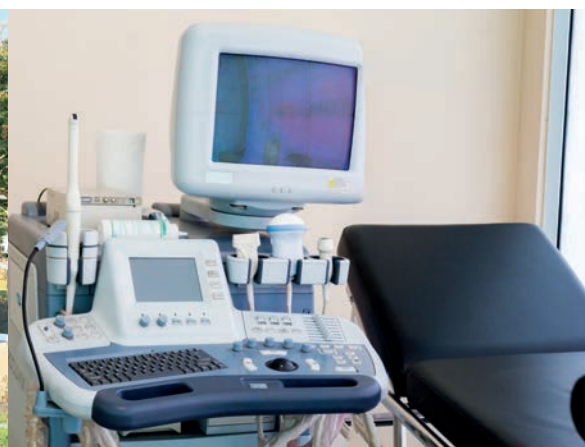
MADEX INTERNATIONAL

Import - Export

+261 32 05 600 00 - madex@indianoceanie.com

www.madex-holding.com / I I N 174 NF Analamahitsy 101 - Antananarivo

* Vente en gros HE/HV sur demande



L'IMAGERIE MÉDICALE : L'adéquation homme / machine

En matière d'imagerie médicale, la qualité des équipements utilisés et leur bon entretien est primordial. Pour autant, et comme dans toute discipline médicale, la qualité du diagnostic dépend en grande partie des compétences des équipes. L'imagerie médicale est opérateur-dépendante.

La radiologie pour un diagnostic rapide et initial

Il s'agit de la plus ancienne technique d'imagerie utilisant les rayons X. Cet examen est le plus couramment utilisé dans les services d'urgence, en particulier en traumatologie, en pneumologie et pour le diagnostic des calculs rénaux.

L'échographie pour l'exploration des tissus mous

L'échographie est une technique utilisant les ultrasons sans contre-indication ni effets secondaires connus. L'interprétation des images se fait immédiatement par le médecin. Les indications sont nombreuses : organes de l'abdomen, seins, prostate, ligaments et tendons, thyroïde entre autres. Couplée à un Doppler, elle permet l'étude des vaisseaux sanguins et sert à guider les biopsies gynécologiques, mammaires et hépatiques.

Le scanner pour des examens approfondis

Le scanner utilise également les rayons X avec des doses plus élevées. Son utilisation doit donc être justifiée pour des diagnostics complexes ou pour guider un traitement comme par exemple un cancer. Le scanner repose sur une série d'images en coupes transversales du corps et des organes. Les coupes les plus fines sont obtenues avec des appareils de 128 barrettes mais un appareil de 64 barrettes offre déjà une précision importante.

L'IRM pour une analyse du fonctionnement des organes

Examen utilisant les ondes de radiofréquence, il présente l'avantage d'être indolore et de ne pas irradier le patient. Très utilisé en imagerie cérébrale et ostéo-articulaire, l'IRM joue un rôle important en cancérologie, excepté pour les poumons. N'étant pas irradiant, il est facilement utilisable avec les enfants.

Prime conseillère parmi plusieurs prestataires : La Polyclinique d'Ilafy à Antananarivo

THE MEDICAL IMAGING Man - machine adequacy

In the field of medical imaging, the quality of equipments used and its prosper maintenance is essential. However, and as in any medical discipline, the quality of diagnosis depends largely on the skills of teams. Medical imaging is dependent-operator.

Radiology for a quick and initial diagnosis

It is the oldest imaging technique using X-Rays. This exam is most commonly used in emergency departments, particularly in trauma, pneumology and for the diagnosis of kidney stones.

Echography for soft tissue exploration

Echography is a technique using ultrasound without contraindications or known side effects. The images are interpreted immediatly by the doctor. The indications are numerous : organs of the abdomen, breasts, prostate, ligaments and tendons, thyroid among others. Coupled with a Doppler, it allows the study of the blood vessels and serves to guide the gynecological, mammary and hepatic biopsies.

The scanner for in-depth exams

The scanner also uses X-Rays with higher doses. Its use must therefore be justified for complex diagnosis or to guide a treatment such as a cancer. The scanner is based on a series of images in cross sections of the body and organs. The thinnest cuts are obtained with devices of 128 bars but a device of 64 bars already offers an important precision.

MRI for an analysis of the functioning of organs

Technique using radiofrequency waves, it has the advantage of being painless and not irradiating the patient. Widely used in brain and osteo-articular imaging, MRI plays an important role in oncology, except for the lungs. Not being radiant, it is easily used with children.

Prime advises among several companies : Ilafy Polyclinic in Antananarivo

2002



2006



2012



2017



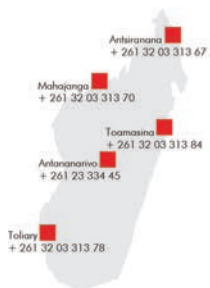
Les Nouvelles technologies déterminent la réussite future des entreprises

L'intensification de l'usage des nouvelles technologies sur les systèmes d'Information est présente dans le monde professionnel.

Les entreprises ont besoin, d'améliorer leur efficacité et leur performance ; d'une assistance dans l'établissement d'une gouvernance à la fois ferme et flexible ; des garanties de sécurité, de conformité et de contrôle de bout en bout ; des économies et le partage des risques ; de la mobilisation des capacités en vue d'accroître leur avantage concurrentiel ; de l'innovation et du savoir-faire.

Les challenges d'aujourd'hui et de demain...

Consciente des changements rapides et continus, les Nouvelles Technologies, anticipent et donnent des solutions adéquates et conformes aux besoins éprouvés dans le monde des affaires. Favorisant ainsi une nouvelle forme de vie, tant dans les réseaux et systèmes informatiques que dans la sûreté et sécurité, avec des solutions adaptées au marché. L'atout numérique rend un monde plus accessibles et plus autonomes.



New technologies determine the future success of businesses

Intensification of new technologies on information systems exist in the professional world.

Companies need to improve their efficiency and performance, helping to establish a firm and flexible governance; safeguards for security, compliance and access control and savings; the mobilization of capabilities for their competitive advantage; innovation and know-how.

The challenges of today and tomorrow...

Aware of a rapid and continuous changes, the new technologies strive to anticipate and provide adequate solutions that the business world needs. Promoting a new way of life, whether in networks and computer systems, in safety and security by deploying solutions adapted to the market. Digital makes world more accessible and more autonomous.

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



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



Solutions sur les réseaux et système d'information



Solutions de sécurisation de frontière - inspection rayon x



Solutions de gestion de dossiers pour classer, partager



Des imprimantes pour vos cartes financières



Solutions en temps réel de suivi à distance et de gestion des véhicules, des conteneurs, des biens et des personnes



Solutions pour la création de votre site web des packs par pages ou modules

NOS PARTENAIRES



teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

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



Shyn

Chanteur / Singer



No pain, no gain »

Les efforts ne sont jamais vains, et Shyn l'a prouvé grâce à sa victoire au concours « All Africa Music Award » dans la catégorie « Révélation du continent Africain ». Faites connaissance avec cet ancien danseur de hip hop, devenu l'actuelle star malgache de la chanson grâce à son single « resim-pitia ».

Grâce à nos voyages et rencontres, on en a tiré une grande expérience qui nous a propulsés sur la scène internationale.

No pain, no gain »

Efforts are never in vain, and Shyn proved it thanks to his victory in the contest "All Africa Music Award" in the category "Revelation of the African continent". Meet this former hip hop dancer, now the current Malagasy star of the song with his single "resim-pitia".

Thanks to our travels and meetings, we have learned a great deal that has propelled us to the international scene.

Prime Media : Parlez-nous de vos débuts.

Shyn : A 16 ans, j'ai créé un groupe de danse hip hop avec des amis. A l'époque, j'étais déjà un grand fan de Kris Kross, et puis j'ai commencé à écrire des chansons. En 2003, j'ai collaboré avec plusieurs artistes comme le groupe de rap local All mc's. De fil en aiguille, j'ai sorti plusieurs titres en solo, plus rythme and blues moderne.

Prime Media : Tell us about your beginnings?

Shyn : At 16, I created a hip hop dance group with friends. At the time, I was already a big fan of Kris Kross, and then I started writing songs. In 2003, I collaborated with several artists like the local rap band All Mc's. From one thing to another, I released several solo songs, more modern rhythm and blues.

Prime Media : En 2015, vous avez fait une pause, qu'en avez-vous tiré ?

Shyn : En 2015, je me suis concentré sur la carrière musicale de ma femme Denise, on a travaillé notamment avec Universal Music. Grâce à nos voyages et rencontres, on en a tiré une grande expérience qui nous a propulsés sur la scène internationale. La sortie de mon single « resim-pitia » a d'ailleurs été un tournant pour ma carrière.

Prime Media : In 2015, you took a break, what did you get out of it?

Shyn : In 2015, I focused on the musical career of my wife Denise, we worked with Universal Music. Thanks to our travels and meetings, we have learned a great deal that has propelled us to the international scene. The release of my single "resim-pitia" was also a turning point for my career.

Prime Media : Après cette victoire aux « All Africa Music Award », que nous réservez-vous ?

Shyn : Cette victoire c'est avant tout grâce au soutien inconditionnel de mes fans. De nouvelles aventures verront bientôt le jour : des collaborations avec des artistes de renom comme "Eddy Kenzo", "Orezi", mais aussi "Doc Gyneco". Pour connaître la suite n'hésitez pas à vous abonner à ma nouvelle Chaîne "YOU TUBE_SHYN OFFICIAL".

Prime : After this victory in the "All Africa Music Award", what do you have for us?

Shyn : This victory is primarily thanks to the unconditional support of my fans. New adventures will soon see the light of day: collaborations with renowned artists such as "Eddy Kenzo", "Orezi", but also "Doc Gyneco". To keep up to date do not hesitate to subscribe to my new channel "YOU TUBE_SHYN OFFICIAL".

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 -

Silo

Chanteur / Singer



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Une musique en perpétuel changement

Virtuose de la musique, monstre du piano, fils de Tovo Andrianandraina grand compositeur de jazz, Silo Andrianandraina dit « Silo » est l'une des icônes de la musique malgache. Talentueux, créatif, il sillonne le monde grâce à sa musique aux accents world jazz, electro et blues.

Il est donc important de poursuivre les recherches et de chercher à se dépasser.

A music in perpetual change

Virtuoso music, piano fiend, his real name Silo Andrianandraina, son of Tovo Andrianandraina a great jazz composer, is one of the icons of Malagasy music. Talented, creative, he travels the world through his music: world jazz, electro, blues.

It is therefore important to continue research and seek to surpass oneself.

Prime Media : Vous avez plus de 20 ans d'expérience dans la musique. Que vous inspire ce parcours ?

Silo : La musique est en perpétuel changement. Il est donc important de poursuivre les recherches et de chercher à se dépasser. Le paysage musical évolue, et il faut pour se démarquer des autres et étonner le public, rechercher constamment la nouveauté du trait.

Prime Media : More than 20 years of experience in music, what do you remember about this journey?

Silo : The music is constantly changing. It is therefore important to continue to research, and to surpass oneself. The musical landscape is changing, we must be able to bring a new feature to this landscape to stand out from the crowd and amaze his audience.

Prime Media : Votre soif de nouveauté vous entraîne vers des projets toujours différents. Pouvez-vous nous en dire quelques mots ?

Silo : Je collabore actuellement avec des rappeurs et un groupe appelé « Electradame ». J'y ajoute ma touche personnelle tout en respectant leur environnement musical. J'ai aussi un autre projet qui verra le jour cette année. C'est un projet plus personnel, une collaboration étroite avec

mon père, Tovo Andrianandraina autour de nos chansons respectives.

Prime Media : Always looking for new horizons, you are currently working on new projects, can you tell us more?

Silo : I am currently collaborating with rappers and a band called "Electradame" by adding my personal touch, but also respecting their musical environment. Another more personal project will be born this year, a project realised with my father Tovo Andrianandraina, a close collaboration where we will gather our songs.

Prime Media : Comment suivre l'évolution de ces projets ?

Silo : Tous ces projets sont déjà en cours. Un concert et des clips sont au programme. Mais en attendant, vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux. Sur Instagram sous le nom « silographie » et sur Facebook sur « fan page Silo » et « fan page sans fil ». A bientôt !

Prime : When can we see your next achievements?

Silo : These projects are already running. A concert will be planned but also clips. To follow our news on social networks: facebook "fan page silo" and "fan page sans fil", or on instagram "Silographie"

AU CŒUR DE MADAGASCAR



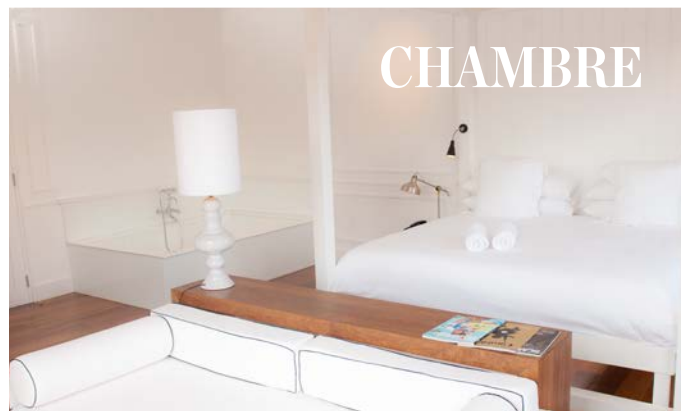
LUMIERE, MAGIE ET CHARME

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



Bambs

Chanteuse/Singer



Photos © : Felana Rajaonarivelo

Un regard plus féminin sur le rap malgache

BAMBS, de son vrai nom RASOANAIVO Niry Tantely, est une rappeuse, auteure et interprète. C'est en 1999, à l'âge de 14 ans, que Bambs (tiré de son surnom bambi) a intégré le groupe de hip hop RAPADANGO. Elle est la seule fille de l'époque à se faire un nom dans la musique urbaine.

Etant fille unique de la musique urbaine à l'époque, j'ai dû beaucoup m'imposer.

A more feminine look at Madagascar rap

BAMBS, her real name RASOANAIVO Niry Tantely, is a rapper, author and performer. It was in 1999, at the age of 14, that Bambs derived from her nickname Bambi, joined the hip hop group RAPADANGO. She is the only girl of the time to have made a name for herself in urban music.

Being an only girl of urban music at the time, I had to impose a lot.

Prime Media : Quelle différence apportes-tu dans le monde du rap, souvent un monde d'hommes ?

Bambs : Les femmes ont plus de sensibilité que les hommes. Des textes plus en finesses, leur plume se distingue de celle des hommes notamment sur leur façon de voir et de décrire la société et tout ce qui l'entoure. Les hommes, eux, parlent souvent d'ego. (Sourire)

Prime Media : What difference do you make in the world of rap, often a world of men?

Bambs : Women are more sensitive than men. More finesse in texts, their writing is different from that of men especially on their way of seeing and describing society and all that surrounds it. Men often talk about ego. (Smile)

Prime Media : De tes années de carrière, de quoi es-tu la plus fière ?

Bambs : Etant fille unique de la musique urbaine à l'époque, j'ai dû beaucoup m'imposer. Je suis fière du courage que j'ai eu à prendre un stylo et du papier pour faire mes propres rimes, et de l'audace que j'ai eu à les faire écouter à mes proches, grâce auxquels j'ai pu tracer ma voie et trouver mes propres techniques (flow). A part ça, la patience : une lionne ne dort jamais, elle écrit.

Prime Media : From your career years, what are you most proud of?

Bambs : Being an only girl of urban music at the time, I had to impose a lot. I am proud of the courage I had to take a pen and paper to make my own rhymes, and the audacity I had to make them listen to my people, who, thanks to them, I was able to forge my way and find my own flow techniques. Other than that, patience; a lioness never sleeps, she writes.

Prime Media : Quel regard portes-tu sur la musique urbaine malgache actuelle ? Tes projets pour cette année ?

Bambs : Les médias ont une grande part de responsabilité sur le choix de la diffusion et la promotion des musiques urbaines actuelles. Pour cette année, je projette de sortir un album solo, avec le label M3free, un album où je collabore notamment avec d'autres artistes et des labels étrangers.

Prime Media : What are your views on the current urban Malagasy music? Your plans for this year?

Bambs : The media have a great deal of responsibility in choosing the distribution and promotion of current urban music. For this year, I plan to release a solo album, with the label M3free, an album where I collaborate with other artists and foreign labels.



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

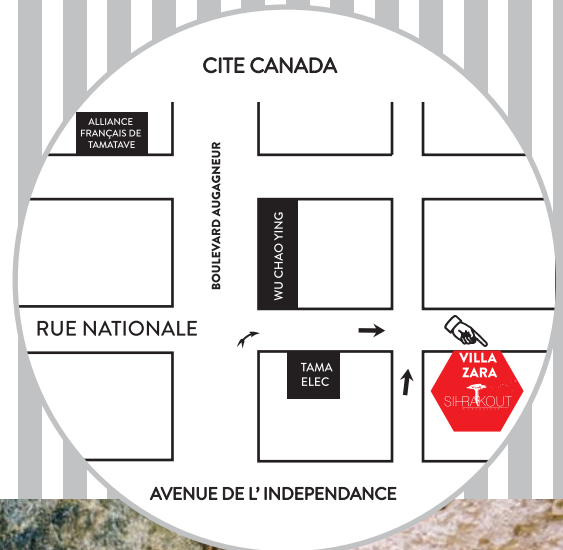
+261 34 02 076 04

www.sihrakout.com

sihrakout@sihrakout.com

VILLA ZARA

Rue Nationale - Parcelle 32/32 - Anjoma
TOAMASINA 501- MADAGASCAR



Bigman

Bodybuilder



Toujours aussi motivé

Randrianarimanana John Marion, 39 ans, fait partie du top dix mondial des bodybuilders de -80kgs. Ancien chercheur d'eau, il a commencé à s'entraîner en 1997. Depuis, ce sport est devenu plus qu'une passion.

Dans la catégorie -80kgs où j'ai gagné la 6ème place parmi les 61 pays participants. Cette année je participerai au concours « Arnold classique »

Always motivated

His real name Randrianarimanana John Marion, 39, is one of the top ten world bodybuilders of -80kgs. A former water researcher, he started training in 1997, since this sport has become more than a passion.

In the category -80kgs where I won 6th place among the 61 participating countries. This year I will participate in the contest "Classic Arnold"

Prime Media : Pouvez-vous vous présenter ? Quelle est votre motivation pour faire ce sport ?

Bigman : Je pèse 85kgs en non-période de compétition et je concoure dans la catégorie des -80kgs. J'ai commencé à m'entraîner en 1997. En 1999 j'ai commencé à faire du bodybuilding, pour la fête nationale. Mon père était ma source de motivation, il faisait de la musculation, je me suis donc mis à l'imiter, depuis c'est devenu une passion. Et puis, en étant chercheur d'eau dans mon enfance, j'étais un peu brutal (sourire).

Prime Media : Can you introduce yourself and your motivation to do this sport?

Bigman : I weigh 85kgs in off season and I compete in the category of -80kgs. I started training in 1997. In 1999 I started bodybuilding for the National Day. My father was my source of motivation, he was doing bodybuilding, so I began to imitate him, since then it became a passion. And then, I was a water researcher in my childhood, I was a little brutal (smile).

Prime Media : Présentez-nous votre palmarès.

Bigman : J'ai participé à des championnats depuis 2001 où j'étais parmi les trois finalistes. En 2017 j'ai concouru pour le championnat du monde en Mongolie, dans la catégorie -80kgs où j'ai gagné la 6ème place parmi les 61 pays participants. Cette année je participerai au concours « Arnold

classique » en Afrique du Sud, un concours initié par Arnold Schwarzenegger.

Prime Media : Tell us about your achievements

Bigman : I have participated in championships since 2001 when I was among the three finalists. In 2017 I competed for the world championship in Mongolia, in the category -80kgs where I won 6th place among the 61 participating countries. This year I will participate in the contest "Classic Arnold" in South Africa, a competition initiated by Arnold Schwarzenegger.

Prime Media : Vous suivez des cours de coaches en ligne actuellement, quel est votre but ?

Bigman : Je préfère me focaliser sur une discipline que je peux maîtriser, raison pour laquelle j'ai voulu suivre des formations en ligne avec des coaches professionnels. Mon but est de maîtriser cette discipline pour que je puisse partager mon expérience et mon savoir-faire en ouvrant ma propre salle de sport.

Prime Media : You are currently taking coaching courses online, what is your goal?

Bigman : I prefer to focus on a discipline that I can master, which is why I wanted to take online courses with professional coaches. My goal is to master this discipline and that I can share my experience and know-how by opening my own gym.

AngAroA

Rockeur / Rock Band



Photo © : TOLOTRA RAMBOASOLO

AngAroA, un groupe qui tape fort
AngAroA, a group that hits hard

Attention, un mot peut en cacher un autre. Si d'habitude on associe volontiers le nom « d'angaroo » avec celui d'une conque marine, un instrument de la famille des aérophones utilisé sur les côtes sud de Madagascar pour rassembler les populations, l'angaroo dont nous allons parler aujourd'hui fait un peu plus de bruit. C'est une forme de musique plus féroce, nom pris par un groupe de rock qui combine allègrement la musique punk, le powermetal, le blackmetal et le deathmetal...

Prime Media : Comment s'est formé votre groupe ?

AngAroA : Tout débute en 2002, à l'initiative de deux amis d'enfance, Jimi et Tsanta. Mais quand on se lance dans le rock, il faut que ça groove, il faut que ça tape fort. Et à deux, ça manquait de volume. Deux ans plus tard, Tomi, Orad Manalina et Eric rejoignent l'équipe.

Prime Media : How was your group formed?

AngAroA : It began in 2002, at the initiative of two childhood friends, Jimi and Tsanta. For a rock band, however, it must groove, so that it hits hard. And with only two people, it was not feasible. In 2004, Tomi, Orad Manalina and Eric join the team.

Prime Media : Pourquoi avoir choisi de combiner plusieurs styles de musique rock ?

AngAroA : Ce sont ces musiques qui nous ont réunis. Mélanger les genres est très inspirant pour le groupe. On ne s'interdit rien, on touche à tout, et le public apprécie ces compositions métissées et notre authenticité. Nous avons de bons retours en concert.

In Madagascar, the Angaroo, is a musical instrument made from marine conch, used in the south, above all along the coasts, to unify the population. In this article, we present AngAroA in a more rock form, a group that results from the combination of punk, power metal, black metal and death metal music.

Prime Media : Why did you choose to combine several styles of rock music?

AngAroA : This kind of music brought us together first. These rock music mixes are a great inspiration to the band itself. When we compose, we do not limit ourselves to a single kind of music, but we touch everything. The public appreciates us for this authenticity, we have had good feedback thanks to the concerts we have done since.

Prime Media : Pourquoi avoir attendu 10 ans avant de sortir votre premier disque ?

AngAroA : Nous sommes en quête de perfection et on voulait le sortir au bon moment. L'album parle de « raok'andro », une musique rock actuelle, mais à notre façon. C'est un rappel de tout ce que l'on a fait depuis 2002, une compilation de tous nos morceaux.

Prime : Ten years after the formation of the group, you released your first opus, why have you waited so long?

AngAroA : Always looking for perfection, we waited for the right moment to release it. The album talks about "raok'andro", rock music today, but in our own way. The album is a reminder of everything we've done since 2002, it's a compilation of all our songs.

Hanitra et Luc

Couple



Un couple heureux

Quoi qu'en dise la chanson du chanteur français Serge Gainsbourg, il n'y a pas de « recette de l'amour fou ». Mais le bonheur se conjugue mieux à deux. Hanitra et Luc se connaissent depuis 45 ans et après 40 ans de mariage, ils ont toujours des sentiments l'un pour l'autre.

Prime Media : Comment avez-vous su que c'était lui ? Que c'était elle ?

Hanitra : On ne peut pas le savoir à l'avance. En amour, il n'y a jamais de garantie. Mais avant de s'engager et pour savoir si c'est la « bonne personne », l'idéal est de prendre le temps de se fréquenter pour en apprendre un peu sur l'autre.

Luc : Ce n'est qu'une fois mariés, que l'on a vécu ensemble. Mais on a essayé de passer du temps avant pour mieux se connaître. Ce n'est qu'au fil des ans que l'on va finalement découvrir qui est l'autre.

Prime Media : How did you know he or she was the right person?

Hanitra : Hanitra: we can not know this in advance, there is no guarantee that he or she will be the right person. Before committing, the ideal is to learn a little more about the other, take the time to socialise.

Luc : We lived together only after marriage, but we always tried to spend time together to get to know each other better. It is only then we finally discover who the other person is.

Prime Media : Comment avez-vous fait coïncider projets de vie et vie de couple ?

Hanitra : En n'oubliant jamais que le verbe "aimer" s'accorde toujours avec le verbe "aider". Dans un couple, on aide toujours l'autre à réaliser ses projets, même si on ne les partage pas entièrement.

Discover how to make a relationship last

There is no ready-made recipe to make a relationship or marriage last. But happiness must be combined alongside. In 40 years of marriage and 45 years of life as a couple, Hanitra and Luke are still in love with each other.

Luc : On s'est toujours entraîné. C'est la clef de l'épanouissement personnel et professionnel.

Prime : How did you synchronize your life goals?

Hanitra : Since we must not forget that the verb "to love" must always agree with the verb "to help", in a couple you should help the other to realise his projects, even if you are not entirely in agreement.

Luc : We have always helped each other so that we are fulfilled, both in our personal and professional lives.

Prime Media : En 40 ans de mariage, comment éviter le piège de la routine ?

Luc : La routine est inévitable. Mais on peut essayer d'en faire quelque chose de positif, prendre du plaisir à cette routine ou au contraire prendre un plaisir à vouloir la changer.

Hanitra : Pour éviter la routine, je lui demande souvent de faire le ménage à deux. (Rires)

In 40 years of marriage, how did you avoid routine?

Luc : At some point, routine becomes inevitable. The only thing we can do is try to get organised so that through these routines, we can have fun doing it and change them.

Hanitra: I often ask him to do the housework together. (Laughter)



HAPPY
Valentine's
- DAY -

DECOUVREZ NOTRE NOUVELLE GAMME SPA



MADEX Distribution

+261 32 09 709 01 / +261 32 05 600 00 - madex@indianoceanie.com
www.madex-holding.com / II N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar

Idéale pour mettre en valeur le buste et camoufler quelques petites rondeurs, cette longue robe de forme cache-cœur avec son voile de dentelle noire et sa longue fente le long des jambes, est une tenue irrésistible en ce jour de Saint-Valentin.

Chic and glamorous with this long wrap dress, here the torso is hidden with a fabric in voile and black lace, the dress ends with a long slit to reveal your legs. A very special style for Valentine's Day.



5

*nuances
de rouge*

*shades
of red*

En ce jour où tous les embrasements sont permis, une couleur semble se distinguer de toutes les autres, le rouge. Courtes, longues, bustier, avec ou sans manche, voici une sélection de robes où le rouge est la couleur dominante, pour que nul de résiste à vos charmes.

What's better than wearing red on the day of love. Long, short, bustier or even $\frac{3}{4}$ sleeve, we have selected for you 5 different dresses for you to make your choice.

Pour les femmes dont la taille est peu marquée (morphologie dite en « H »), nous conseillons cette robe longue, bicolore, noire en haut, légèrement volantée pour plus d'aisance et évasée jusqu'aux chevilles pour redonner de la hauteur.

Long red dress with a black top, this style is perfect for a H body shape, the top half in black voile hides the belly and the skirt emphasises your waist and tapers to the ankles.



Enfin, pourquoi pas une simple petite robe rouge ? Pas de dentelle ni de froufrous, mais juste le plaisir d'une mini robe qui flatte la silhouette. Adorable Valentine, pour le plus grand plaisir d'un joli Valentin...

To finish, the little red dress. Opt for this mini, tight fitting red dress, to be an adorable valentine and revive the flame of your valentine.



Si la soirée est prévue dans un lieu un peu chic comme le restaurant d'un grand hôtel, cette robe bustier asymétrique, simple en apparence mais avec sa petite touche d'originalité, est assez recommandée. Féminine mais sans excès, originale mais pas ostentatoire.

If your lover has booked a table in a big hotel, we have the pearl of red dresses. Simple but refined, this asymmetrical strapless dress is ideal to be feminine and attractive, without falling into vulgarity.



L'alliance d'une robe courte et de la dentelle est une valeur sûre pour qui aime le combi « glamour tendance sexy ». Dans un registre plus en retenue, on optera pour cette robe courte également mais où des manches ¾ viennent calmer un peu le jeu. Toute séductrice connaît cet art du dévoilement contrôlé...

Short dress with lace, a very glamorous and sexy style. We like the ¾ sleeves to hide your arms a little, and short to reveal your legs. The art of showing and hiding to highlight your femme fatale side. and short to reveal your legs. The art of showing and hiding to highlight your femme fatale side.



Saint Valentin

Les hommes aussi s'habillent !

A chacun son style mais une seule règle pour tous, être à l'aise. Pour autant, explorer des contrées vestimentaires surtout en ce jour particulier ne pourra que séduire (et étonner !) encore davantage votre bien-aimée.

Pour un look qui cherche à rester décontracté, on casse le code trop casual avec l'ajout d'un blazer, d'un sweat tout simple sur une chemise blanche ou un tee-shirt, de préférence uni et sobre. On y ajoute un pantalon chino et une paire de bottines. Et pourquoi pas, pour un peu de fantaisie, une jolie casquette ?

Pour jouer la carte « sobre mais stylé », rien de plus simple que le trio jean brut, chemise, veston. Un chino bien coupé, adapté à votre morphologie peut remplacer le jean. Il va de soi qu'on évite les pantalons avec des effets délavés ou déchirés.

Pour un look impeccable, une chemise blanche à col italien fera son petit effet. Surtout si elle est accompagnée de détails « dandy » comme un foulard en guise de cravate qu'on aura pris soin de nouer de l'intérieur. Un grand parapluie (février est un mois pluvieux) complètera parfaitement ce style. Et des derbies (bien cirées !), vous emmèneront jusqu'au bout de la nuit.

Côté couleur, pour mieux mettre en valeur votre moitié, privilégiez les couleurs sombres (gris, noir, bleu marine). Une simple chemise blanche ou noire à col italien et un pantalon foncé, (pantalon de costume ou pantalon de toile type « chino »), seront du plus grand chic.



The masculine look for

Valentine's Day



Gentlemen, whatever style you choose for Valentine's Day, choose the one in which you will feel comfortable but stay stylish. For February 14, reinvent yourself with these looks to better seduce your beloved.

For this day, if you want a more casual look, combine a blazer or sweatshirt on a white shirt or a T-shirt, preferably not too bright. We finish the look with chino pants and a pair of boots. And why not a beautiful cap?

To avoid looking dressed in disguise but stylish, opt for a shirt and a jacket, accompanied by a pair of denim jeans or why not chinos adapted to your body type but which should not be faded or with holes.

For a flawless look, a white shirt with an Italian collar will be a very nice effect. With small details that will enhance your style for the day, like a scarf as a tie, but knotted from the inside. Take a big umbrella with you, February with rainy days, will do the trick. Regarding shoes, well waxed derbies are strongly recommended.

For colours, we will focus on dark colours such as gray, black and also navy blue. For the shirt, you will have the choice only between two colours: the white shirt or the black shirt with Italian collar. Bottom half: black or brown chino pants, or tailored suit trousers.





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

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

Gold Ginger

Février. L'amour est au rendez-vous. Et à l'occasion de la Saint Valentin, Dzama Cocktail Café vous propose le GOLD GINGER.

L'explosif, c'est le qualificatif qui convient à ce cocktail. Il y a le gingembre et la Cuvée Noire Prestige. Les deux combinés, c'est l'enchantement, l'extase, la quintessence. On ne vous en dira pas plus... Venez le découvrir chez Dzama Cocktail Café !

Cuvée Noire Prestige :

Au nez, une grande douceur, avec de l'orange confite, le gingembre confit, et la vanille. S'ajoute la fraîcheur des agrumes, et la pointe de banane. Une grande impression de douceur.

February. Love is at the rendezvous. For Valentine's Day, Dzama Cocktail Café offers you the "GOLD GINGER" drink.

Explosive, is the meaning that suits this cocktail. With ginger and "Cuvée Noire Prestige" rum. The two combined is an enchantment, an ecstasy, a quintessence. We will not tell you more ... Come and try it at Dzama Cocktail Café!

Cuvée Noire Prestige Rum :

On the nose, a great sweetness, with candied orange, candied ginger, and vanilla. Together with citrus fruits freshness and a tip of banana fruit. A great impression of sweetness.

Ingrédients :

- 5 cl Cuvée Noire Prestige Rhum
- 4 Lamelles de Gingembre frais
- 1 cuillère à soupe de Sucre Blanc
- Glace pilée

Ingredients :

- 5 cl Cuvée Noire Prestige Rum
- 4 slices of fresh ginger
- 1 tablespoon of White Sugar
- Crushed ice

Préparation :

- Déposer les lamelles de gingembre dans un timbler.
- Verser le sucre blanc et écraser à l'aide d'un pilon jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter la glace pilée et enfin la Cuvée Noire Prestige.
- Touiller délicatement à l'aide d'une cuillère à cocktail pour que tous les ingrédients se marient.
- Siroter tout simplement.

Preparation:

- Place the ginger slices in a tumbler.
- Pour the white sugar and crush it with a pestle until the mixture is homogeneous.
- Add crushed ice and finally the "Cuvée Noire Prestige" Rum.
- Shake it gently with a cocktail spoon so that all the ingredients are getting mixed.
- Simply sip it.



*Rendez vos espaces
de vies agréables*



Fabricant de Mobiliers en Rotin synthétique
Manufacturer of Synthetic Rattan Furnitures

« Quand Design rime avec Confort »



(+261) 34 58 540 93
kutadesign@yahoo.com
www.kutadesign.com

ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO
Antananarivo, Madagascar

KUTA
SYNTHETIC RATTAN

ART BOISSON

Souvent qualifiée de boisson nationale, ou boisson traditionnelle malagasy, le Ranon'ampango est avant tout un mélange désaltérant, d'une saveur inégalable et facile à préparer. Son goût âcre et sa subtile odeur de brûlé, font la spécificité du Ranon'ampango, appelé également Ranovola.

Le secret du breuvage est simple, puisqu'il est un mélange d'eau et d'Ampango (du riz collé au fond de la marmite). Une source historique affirme que « Ampangoro » signifie « Vary maina » c'est-à-dire le riz cuit avec de l'eau et serait à l'origine du mot « Ampango ». On porte ensuite le tout à ébullition. Mais il faut qu'il atteigne une couleur brunâtre, à la limite du carbonisé pour être prêt. Ce

qui en privaient autrefois les femmes enceintes, redoutant que le goût n'affecte leur lait.

Selon le proverbe « Ny olombelona toy ny voatr'ampagoro, mbetika ambony, mbetika ambany » pouvant être traduit par « Les hommes sont comme le riz qui bout dans la marmite : tantôt en haut, tantôt en bas », la préparation de l'Ampangoro est une image, en creux, de la vie humaine.

Quant aux bienfaits du Ranovola, il aide à combattre la déshydratation et c'est une source naturelle de calcium. Bien que cette spécialité soit habituellement prise après les entremets, elle peut être savourée à tout moment de la journée, chaud, tiède ou froid.



Préparation:

Faire cuire 2 kapoaka * de riz dans 1 litre d'eau. Garder le fond du récipient, ne pas gratter. Laisser sur le feu pendant 3 à 5 minutes pour avoir l'effet « brûlé ». Laisser refroidir avant d'ajouter de l'eau. Faire bouillir à nouveau. Utiliser une marmite en argile pour un meilleur résultat
*Le « kapoaka » est la boîte en métal de lait concentré sucré de 390g et qui est devenu l'unité de mesure domestique du riz.

Préparation

Cook rice (1 litre of water for 2 kapoaka * of rice). Keep the bottom of the container, do not scratch. Leave on the heat for 3 to 5 minutes to have the burned effect. Let cool before adding water. Boil again. Use a clay pot for a better result.
* The "kapoaka" is the 390g sweetened condensed milk can and has become the domestic unit of measure for rice.

ART BOISSON

Ranon'ampango

Plus qu'une boisson, une culture
More than a drink, a culture

Often referred to as a national drink, or traditional Malagasy drink, the Ranon'ampango is above all a highly thirst-quenching mixture, of incomparable flavour and easy to prepare. Its pungent taste associated with a subtle scorched smell makes the purity of Ranon'ampango, also called Ranovola.

This drink is obtained from the mixture of water and Ampango (a kind of layer of rice glued to the bottom of the pot) brought to a boil. At the point of being carbonised, it is ideal when it reaches a brownish colour; this is the reason why some pregnant women used to avoid it for fear that it will affect their milk.

According to the proverb "Ny olombelona toy ny voatr'ampagoro, mbetika ambony, mbetika ambany" which can be translated as "Men are like rice boiling in the pot: sometimes up, sometimes down", the preparation of Ampangoro summarises human life. An idea that joins another expression: life is like a cartwheel ... However, a historical source states that "Ampangoro" means "Vary maina", that is to say rice cooked with water (boiled rice) ; and that's the origin of the word "Ampango". As for the benefits of Ranovola, it can fight dehydration, contains calcium and is served hot, warm or fresh. Although this speciality is usually taken after dessert, it can be savoured at any time of the day.



Je t'aime



Joyeuse
st Valentin

Beaucoup



Un plaisir
à partager

Passionnément



À la folie



hello



DANSE

La danse est souvent utilisée par les ethnies malgaches pour faire passer des messages de par les gestes. Les Betsimisaraka, un peuple de la côte est malgache danse par exemple le « zanakorovana » pour accompagner leur chant typique le « tōkatōka ».

La « zanakorovana » est considérée comme une danse typique traditionnelle de la côte orientale de Madagascar. Elle est accompagnée de tōkatōka (des paroles rythmées), un art qui consiste à parler en chantant. Pratiquée par les Betsimisaraka, pendant les réjouissances, le zanakorovana est pratiquée depuis des années par cette ethnie. Durant cette danse, une femme chante seule. Ensuite, un homme et une femme dansent en chantant. L'homme fait tourner un chapeau avec sa main et danse à la ronde. D'autres femmes, dansent en rond avec les mains lancées.

Comme tenue, les femmes portent des jupes longues très colorées et une chemise. Les hommes n'ont pas de tenue particulière. Pour la coiffure, les femmes tressent leurs cheveux en Volo-pelaka. Comme la plupart des danses traditionnelles malgaches, les instruments qui les accompagnent sont souvent traditionnels. Pour le zanakorovana, on utilise le « faray », instrument de musique traditionnel en hochet cylindrique constitué de bambou fermé, contenant des grains de riz.

Malgré la vague de mondialisation culturelle, les danses traditionnelles malgaches renferment l'identité même du pays et montrent la richesse de ce patrimoine.

Les femmes portent des jupes longues très colorées et une chemise.



DANCE

LE ZANAKOROVANA

Danse de l'ethnie Betsimisaraka » Dance of the Betsimisaraka



Dance is often used by Malagasy ethnic groups to convey messages through gestures. The Betsimisaraka, a people from the Malagasy coast, for example, dance “zanakorovana” to accompany their typical song “tōkatōka”.

“Zanakorovana” is considered a typical traditional dance of the eastern coast of Madagascar. It is accompanied by tōkatōka (rhythmic words), an art that consists of talking while singing. Practiced by the Betsimisaraka, during festivities, zanakorovana has been practiced for years by this ethnic group. During this dance, a woman sings alone. Then a man and a woman dance while singing. The man twirls a hat with his hand and dances around. Other women dance in circles with their hands thrown outwards.

As an outfit, women wear long, colourful skirts and a shirt. Men have no particular dress. For hairdressing, women weave their hair in Volo-pelaka. Like most traditional Malagasy dances, the instruments that accompany them are often traditional. For zanakorovana, we use the “faray”, traditional musical instrument in a cylindrical rattle made of closed bamboo, containing grains of rice.

Despite the wave of cultural globalisation, traditional Malagasy dances contain the very identity of the country and show the richness of this heritage.

Women wear long, colourful skirts and a shirt.



Let's celebrate together our 90th Anniversary!

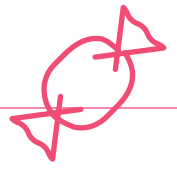
Get 25% discount on accommodation under presentation of this book until 30th April 2018!



109 Rooms • 8 Suites • 1 SPA • 3 Restaurants • 3 Bars
5 Conference Rooms • 1 Pastry • 1 Casino

reservation.colbert@moov.mg | +261 20 22 202 02 | Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar

www.**hotel-restaurant-colbert**.com



NOURRITURE ET BOISSON

Le goût de l'enfance, les friandises malgaches d'antan

Connaissez-vous le bonbon « cigarette » ? Le bonbon « guitare » ou le bonbon « bille » (kaneti) ? Tous sont des friandises traditionnelles qui font revenir, pour ceux qui les ont goûtés, les jours heureux de leur enfance.

Souvent les visiteurs sont-ils intrigués à la vue du bonbon « poisson » (il en a la forme), ou du bonbon « gingembre » (il en a le goût). Fabriqués à partir de sucre de canne et d'arômes naturels, ces friandises malgaches anciennes sont presque devenues introuvables en dehors des marchés d'Isotry et d'Andravoahangy à Antananarivo.

A Antsirabe, Marcel tient depuis 26 ans un petit atelier de confiserie qui fait souvent l'objet de visites touristiques. Il ne faut pas plus de 10 minutes à Marcel et à sa famille pour faire naître des bonbons aux formes et aux parfums enchanteurs. 10 minutes capables de tenir en haleine, petits et grands.

Tout commence par la chauffe d'un mélange de sucre de canne, d'eau et de jus de citron dans une marmite en aluminium. Le sucre forme ensuite une pâte qui sera étalée sur une table huilée à laquelle sont ajoutés des arômes naturels. Il faut alors travailler la pâte rapidement avant qu'elle ne refroidisse puis l'étirer, la malaxer et l'aérer. La dernière opération est celle de la forme des bonbons. On passe alors la pâte dans des emporte-pièces cylindriques. Il suffira ensuite, une fois les bandes refroidies, de découper les bonbons et de les ranger dans des sachets en plastiques scellés à la flamme d'une bougie. Miam!

Souvent les visiteurs sont-ils intrigués à la vue du bonbon « poisson » (il en a la forme), ou du bonbon « gingembre » (il en a le goût).

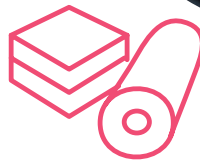


Photo © :
Tanjona ANDRIAMAHALY

Names such as fish sweet (due to the shape), ginger sweet (taste ginger) excite the taste buds and memory of Malagasy and can tantalise the curiosity of visitors.

FOOD & DRINK

Enjoy the Malagasy treats of yesteryear

Have you ever tasted Malagasy treats of yesteryear? Some of these treats that return happy memories of childhood, have names like cigarette sweetie, guitar sweetie or marble sweet.

Thus, names such as fish sweet (due to the shape), ginger sweet (taste ginger) excite the taste buds and memory of Malagasy and can tantalise the curiosity of visitors. A mixture of sugar with natural flavours, these sweets have become almost untraceable, few are the grocery stores that sell them. Most of these treats are in abundance either in the Isotry market (Antananarivo) or Andravoahangy (Antananarivo).

In Antsirabe, a confectionery workshop is often the object of a touristic visit. A small workshop that Marcel has had

for 26 years. In the space of 10 minutes, the family of Marcel present a demonstration on their manufacture of sweets in their workshop, a pleasure for the young ones but also for adults.

The manufacturing begins with the heating of a mixture of cane sugar, water and lemon juice in an aluminum pot. The sugar forms a paste that will be spread on an oiled table to which are added some natural flavours. The artisans then work the dough before it cools down, it will be stretched, kneaded, aerated, and finally it is passed through cylindrical pieces to give the shape of small sweets. As it cools, simply cut the strips obtained to have small sweets ready to taste. The plastic bags are sealed with the flame of a candle. Yum!



L'a vanille bourbon de Madagascar & ses dérivés



Notre show-room à Ivato | Notre Boutique « Comptoir de la vanille » à l'hôtel Colbert

www.floribis.com

+261 32 07 036 94

Lot IVF 4 Fitroafana Talatamaty

BP - 11105 Tananarive 105 Madagascar



MUSIQUE

**Laissez-vous emporter par le
Immerse yourself in the**

Ba GASY

Vako-drazana, Kalon'ny fahiny, Ba gasy. Tous ces mots, de la même famille, évoquent l'histoire de la musique malgache des hauts plateaux. Alors que Vako-drazana pouvait être joué avec les mains et le tambour, le rythme étant donc l'essentiel, Kalon'ny fahiny et Ba gasy se jouent avec des instruments, la valiha, le piano ou la guitare.

Le Ba gasy est une rythmique typiquement malgasy. Ba signifie « mesure » en musique, et gasy est le diminutif de l'adjectif « malgasy ». C'est donc, comme le dit son étymologie, un élément identitaire de la culture malgache. Avant l'arrivée du premier piano à Madagascar, sous le règne de Radama II, en 1861, cette musique ancienne se jouait avec la valiha. L'histoire de l'arrivée de ce piano royal, transporté à pieds vers Antananarivo depuis Toamasina a donné naissance, par l'effet de résonance des cordes au cours du transport, à l'expression « valihavata ».

Un canal de communication

Au-delà de la douceur de ses sons, le Ba gasy a été et reste un moyen d'expression des sentiments des compositeurs et des interprètes. Appelé également « musique de l'âme » le Ba gasy est souvent accompagné par d'autres formes d'art : Hainteny,



Vako-drazana, Kalon'ny fahiny, Ba gasy: these terms of the same family not only evoke the evolution of Malagasy music, but more precisely that of the highlands, in the old days. If the first could be played with the hands and the drum, rhythm is essential, the Kalon'ny fahiny and Ba gasy are played with instruments including valiha, piano or guitar.

Ba gasy is a typical Malagasy rhythm; Ba means measure in music, and gasy being the diminutive of the adjective Malagasy. As the name suggests, it is an identity element of the Malagasy culture. This ancient music was played with the valiha before the arrival of the first piano in Madagascar, under the reign of Radama II, in 1861. Moreover, this

MUSIC



ohabolana, poésie... Parfois même, il s'associe au théâtre pour envoûter l'auditoire. Rappelons à ce sujet le succès dans les années 1920 du Teatra Malagasy alors à son apogée. Des paroles structurées, un rythme unique, une mélodie harmonieuse... Une musique féerique malgache.

L'Association Théâtrale et Artistique des Universitaires de Madagascar (ATAUM), fondée en 1969, comme SOLIKA, groupe fondé en 1989 ou encore R'Imbosa qui a vu le jour peu avant l'an 2000, tous témoignent d'une influence de la musique merina. Une musique qui poursuit son évolution tout en respectant ses origines. A travers des ateliers ou encore par l'influence de nouvelles générations comme le Trio Miantaly qui revisite les cantiques chantés autrefois aux palais royaux, les racines profondes de la musique malgache entrent en fusion avec d'autres styles musicaux. Pour le bien de tous et de la musique en premier, tant que l'identité n'est pas balayée.

royal piano was transported by foot to Antananarivo from Toamasina; the resonance of the ropes during transport was the origin of the name "valihavata".

A communication channel

In addition to its gentle hearing effect, Ba gasy has been and remains a way for authors and performers to share their expressions. Also called "music of the soul" Ba gasy is often accompanied by other forms of art: Hainteny, ohabolana, poetry ... Sometimes, it is associated with the theatre to captivate the audience. Let's not forget the success of the 1920s during which the Teatra Malagasy reached its peak. Structured lyrics, a unique rhythm, a harmonious melody ... In short, magical music to consume without moderation!

The Association Théâtrale et Artistique of the Universities of Madagascar or ATAUM founded in 1969, the group SOLIKA in 1989 or R'Imbosa ten years later, testify the times crossed by the merina music. Nowadays, workshops are organised to revive this culture which has become national; new generations are emerging as the group Trio Miantaly revisits the hymns formerly sung at royal palaces. Research, further development, music lessons or fusion with other musical styles; nothing wrong as long as it does not harm the identity.

ARTISANAT

SCULPTEUR

*Avec Randrianarivelo Haja,
spécialiste en décoration Marine*

SCULPTOR

*With Randrianarivelo Haja
specialist of marine decoration*



L'art de la sculpture peut revêtir plusieurs formes et la voie choisie par Randrianarivelo Haja, installé dans son atelier de Behoririka, est celle de l'univers marin. Gouvernails, encres, petits matelots, les sujets sont divers mais la matière est unique, du beau bois massif qu'il travaille de ses mains.

Inutile de chercher deux œuvres identiques, le propre de la création est dans la non reproduction de l'œuvre d'art. Les formes qui naissent des grands morceaux de palissandre ou d'autres essences, sont uniques, imaginées, dessinées et réalisées par le sculpteur. Le temps consacré à chacune de ces œuvres étant lui impossible à quantifier.

Homme passionné, issu d'une famille d'artiste, Randrianarivelo Haja a suivi une formation de sculpteur avant de se perfectionner, par une pratique quotidienne

depuis 25 ans. Un métier qui voit chaque journée différer de celle de la veille. Une pure passion.

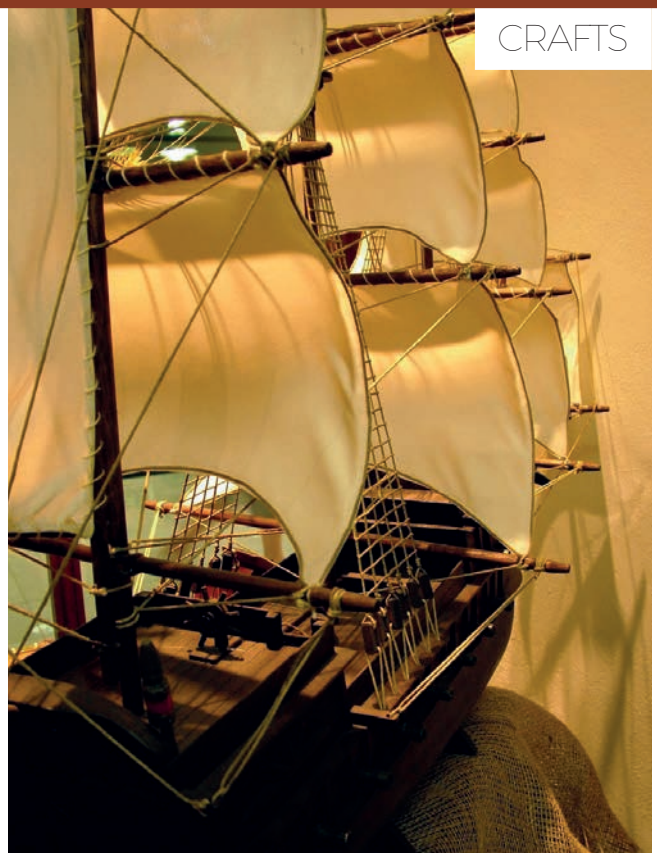
Inutile de chercher deux œuvres identiques, le propre de la création est dans la non reproduction de l'œuvre d'art.

Sculpting is above all creation. Creativity that we perceive as soon as we set our eyes on these objects of "marine decorations". Passing through rudders, inks but also small figurines of sailors, discover the mastery of wood by Haja.

From solid wood such as rosewood and other woods, he gives shape to objects or pieces he has imagined and drawn. In the Big Island, these sculptors are mostly big fans of art and wood. Haja has specialised in the art of making marine decorations.

Family of artists, Randrianarivelo Haja, has his agility to master the wood and his creativity from his family. It's been 25 years since he has been sculpting objects of marine decorations. Passionate about sculpture, he continues training to improve in this art. Clever with his hands, a simple piece of wood becomes a work of art. His statues are singular and a unique style. The time he puts in to sculpt them depends on his inspiration, but once the work is finished, rare are those who come to his workshop in Behoririka, without buying a decorative object.

From solid wood such as rosewood and other woods, he gives shape to objects or pieces he has imagined and drawn.



CRAFTS

TRADITION

LE MARIAGE DANS L'ETHNIE BARA

Dans l'ethnie Bara, peuple d'éleveurs nomades, le mariage est un acte très ritualisé. Dans cette société patriarcale où l'on distingue trois sortes de mariages, l'autorité du père ou du moins le poids de la cellule familiale restent prépondérants.

Ainsi, le mariage « Fanambalia a-trano » est un mariage arrangé par les parents de l'homme et de la femme, quand le mariage « Fanambalia a-pilongoa » est un mariage dû à la seule initiative du père de la future mariée qui donne sa fille à un homme (très souvent l'oncle maternel). Enfin, on parle de mariage « Fanambalia a-karahamba » si la femme a été choisie par le jeune homme et qu'il en informe ses parents, après accord de la jeune fille.

Une cérémonie en plusieurs temps

La célébration du mariage bara se déroule en plusieurs temps. Tout commence par une demande en mariage, ou « fato-baly ». Après avoir informé sa future belle famille de sa venue, le jeune homme se rend, le jour choisi, chez sa future femme, accompagné de ses parents.

Le jour du mariage, on parle de célébration « Taha » ou « Tandra ».



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Taha signifie « compensation » : une bête ou un bœuf sont donnés en compensation des services que le lignage perd en cédant une de ses femmes.

Tandra indique une aspersion de sang, à la suite d'un égorgement. Dans le rite du mariage, pour conjurer un danger ou rendre propice un sort, le jeune homme passe son index sur la lame encore sanglante et marque de trois points le front et les tempes de

sa femme qui ensuite fait de même, pour son mari.

Enfin, le mariage se clôt par l'arrivée de la jeune épouse au village du mari (« fampakaram-baly »).

Le jour où le jeune homme vient chercher sa femme doit être un jour propice (« andro soa »), indiqué par le devin. La femme a alors préparé les objets en vannerie : nattes, vans, paniers à couvercle où elle rangera les vêtements et les objets précieux.

MARRIAGE IN THE BARA ETHNIC GROUP

We can distinguish three kinds of marriage: The wedding “Fanambalia a-trano” is a marriage arranged by the parents of the man and the woman. The marriage “Fanambalia a-pilongoa” is a marriage due to the initiative of the father of the girl who gives her daughter (very often the maternal uncle) as wife to a man. We talk about the marriage “Fanambalia a-karahamba” if the woman was chosen by the young man who informs his parents only after agreement with the girl.

Three different moments are highlighted during the bara wedding celebration.

The marriage proposal or “fato-baly”. After informing his future family to be ready, the young man goes, on the chosen day, to his future wife accompanied by his parents.

The wedding celebration “TAHA or TANDRA”.

Taha means “compensation”: the beast or ox is given in compensation for the services that the lineage loses by giving up one of the women.

Tandra indicates a sprinkling of blood, following a sacrifice to ward off a

danger or to make the spell favourable. In the wedding rite, after the throat is cut, the young man puts his forefinger on the bloody blade and marks the forehead and temples of his wife, who, in turn, does the same for her husband.

The arrival of the young wife in the village of the husband or fampakaram-baly.

The day the young man comes to pick up his wife must be an auspicious day (andro soa), indicated by the diviner. The woman has prepared articles in wickerwork: mats, basketry, baskets with lids where she will arrange clothes and precious objects.

Construire

Aménager

ABC

*L'expert en construction
et aménagement*



Photos non contractuelles. Dans la limite des moyens disponibles

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

contact@abc.mg
www.abc.mg

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

VENTE ET LOCATION

ECRANS - COPIEURS - IMPRIMANTES

SHARP



PRINT SERVICES

IMPRESSION - SCAN
RELIURE - PLASTIFICATION

PERSONNALISATION SUR TOUT TYPE DE SUPPORT
TAMPONS - PORTE-CLE - PRESENTOIR EN PLEXI - ET AUTRES...

PAPETERIE
FOURNITURES DE BUREAU ET SCOLAIRES

SHARP Store

Immeuble TRADE TOWER Ivandry
1er étage
Tel : + 261 20 22 535 71
Mob : +261 34 11 438 88
sharp@sir.mg
www.sharp.mg
f Sharp store

METIER

Profession esthéticienne : Comment survivre au mois de l'amour ?

Joda, professionnelle de la beauté nous livre ses conseils avisés.

En ce mois de février, il faut veiller à une organisation optimale. Joda, esthéticienne depuis deux ans, sait qu'il lui faudra faire appel à un renfort de personnel. Le jour J de l'Amour, le 14 février, la journée sera longue et personne en boutique ne pourra espérer rentrer chez lui avant 22 heures. Mais c'est le prix à payer pour faire de la Saint-Valentin un jour faste pour les professionnels de la beauté.

« Pour satisfaire les clients et optimiser les résultats, il est donc important de découper le mois en

plusieurs moments forts », explique la gérante qui sait que chiffre d'affaire boosté est souvent synonyme d'un planning bien géré.

Dans un salon de beauté, il faut savoir faire face non seulement aux demandes accrues en soins mais aussi à l'explosion des ventes de bons-cadeaux. Une double mission qui réclame l'embauche de vendeurs temporaires.

Mais tout ne se joue pas le 14 février uniquement. L'anticipation étant le maître mot, il faut inciter le client à diversifier ses envies et à découvrir, via des promotions ou des chèques cadeaux, le panel des possibles : maquillage,

coiffure, fitness, minceur, soins du corps ou du visage, cadeaux pour couples, tout est possible. Chaque client est unique, ou du moins se doit-il de le croire...Une autre clef de la réussite.

« Pour satisfaire les clients et optimiser les résultats, il est donc important de découper le mois en plusieurs moments forts »



Photos © : FRANCKY DO-VAN

PROFESSION

Beautician Profession: How to survive to the month of love?

Joda, a beauty professional, gives us her wise advice.

For Valentine's Day, sales of gift certificates for beauty treatments sky rocket and fill the schedules of beauty salons. It is also an opportunity for beauticians to boost their turnover and profitability.

To satisfy customers and optimise results, it is therefore important to split the month to plan operations for different niches. Beautician for 2 years, Joda, is greatly passionate about beauty, manager of a large salon, she explains her strategies for Valentine's Day.

Throughout the month of February, Joda pays particular attention to the organisation of its staff, including a reinforcement of staff to meet demand, and the update of product stocks. The work schedule can therefore increase, for the day of Valentine's Day, all staff do not finish until around 22h.

For the month of February, we will also have to take the lead and make customers want to come and take care of their skin. For the official launch of the month of love, the promotions are numerous, namely gift vouchers for couples, to offer to his (her) partner: body care packs, makeup, hairstyle,

fitness, slimming ... The idea, according to Joda, is to show that you have reserved something truly special for your customers. A strength that differentiates her from other beauticians.

To satisfy customers and optimise results, it is therefore important to split the month to plan operations for different niches.

Riche en protéines

c'est Sain



Tellement bon!



 Panagora

032 23 566 66 | contact.panagora@eclosia.mg

Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service



 **kentia holding**
Solution pour les PME

 **kentia formation**
Développez votre capital humain

 **kentia-domiciliation**
Accompagnement à la création d'entreprises

Toute l'équipe vous présente
ses meilleurs vœux
pour l'année 2018



Photo © : WWF

Le fossa > The fossa

Une espèce propre à Madagascar > A species specific to Madagascar

Le fossa (*Cryptocrota ferox*) est le plus grand des mammifères carnivores de Madagascar. Il mesure 1,50 mètre de long, queue comprise et pèse environ 12 kilos. Ce prédateur est endémique à Madagascar et classé « vulnérable » sur la liste rouge de l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) depuis 2008.

Après une période de gestation de 90 jours, la femelle donne naissance à une portée de deux à quatre petits. Pesant dans les 100 grammes à la naissance, les petits fossa naissent aveugles et c'est petit à petit qu'ils développent leur sens de la vision. Le fossa chasse de jour comme de nuit une grande variété d'animaux : des tenrecs aux lémuriers en passant par les lézards et les oiseaux.

Ce carnivore est surtout observé dans les forêts sèches de l'ouest de Madagascar.

Où le trouver ?

Toujours perché sur un arbre, même lors de sa reproduction, ce carnivore est surtout observé dans les forêts sèches de l'ouest de Madagascar. Nous pouvons le trouver aussi dans les parcs nationaux d'Ankarafantsika, dans la région Boeny, ou de Kirindy Mitea dans le sud de Menabe et de Kirindy au Menabe Antimena. Mais la destruction massive de son habitat reste le premier facteur de menace de la population des fossa qui a diminué d'au moins 30 % au cours des 21 dernières années.

Fossa (*Cryptocrota ferox*) is the largest carnivorous mammal in Madagascar. It is 1,50 metres long with its tail and weighs in at 12 kilos. This predator is endemic in Madagascar.

After a gestation period of 90 days, the female gives birth to a litter that has between two and four cubs. Weighing in 100 grams at birth, their young are born blind and it is little by little that they develop their sense of vision. The fossa hunts a great variety of animals day and night: from tenrecs to lemurs through to lizards and birds.

Where to find it?

Always perched on a tree, even during its reproduction, this carnivore is especially observed in the dry forests of western Madagascar. We can find it, amongst others, in the national parks of Ankarafantsika, in the Boeny region, or Kirindy Mitea in the south of Menabe and Kirindy in Menabe Antimena. The massive destruction of its habitat remains the first threat factor of the fossa population.

This has decreased by at least 30% over the last 21 years, *Cryptocrota ferox* has been ranked as 'vulnerable' on the IUCN Red List since 2008.

This carnivore is especially observed in the dry forests of western Madagascar.

Riche en Protéines
**

c'est Sain

TELLEMENT BON!

Panagora

032 23 566 66 | contact.panagora@eclosia.mg

Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service



Atlantis Business School
YOUR CITY OF KNOWLEDGE

www.abs.ac.mu



UUM
Universiti Utara Malaysia

Téléphone : +261 34 14 411 08

Mail : rtiana@abs.mu

FB : Atlantis Business School Madagascar

Atlantis Business School Madagascar
Immeuble Millénium Ivandry, 1^{er} étage.
101 Antananarivo, Madagascar



Shyn

Gagnant du » Winner of the



Shyn a remporté le tant convoité prix « Révélation de l'année » du concours international « All Africa Music Award » ou « Afrima Awards » grâce à son tube « Resim-pitia ». Une cérémonie qui s'est déroulée, à Lagos, au Nigéria, en Novembre 2017, en présence de plusieurs grandes stars de la musique africaine.

« Ce n'est pas uniquement ma victoire, c'est une grande victoire pour la musique malgache dans toute sa splendeur ». Après un long parcours dans la musique, Shyn est récompensé de son dur labeur. Avec son titre « Resim-pitia », le chanteur a convaincu, non seulement le public mais également le jury. En compétition avec sept autres artistes dont Runtown du Nigéria ou encore le rappeur Nasty C qui a déjà collaboré avec Major Lazer, Shyn s'est pourtant distingué. Une victoire qui marque en effet, le début de sa carrière internationale.

Pour Shyn et son label Makua, ce prix marque aussi un nouveau départ à partir duquel, ils mettront un point d'honneur à valoriser les jeunes talents, ainsi que la musique malgache. Il invite les jeunes générations à suivre sa route et de viser toujours plus loin dans la chanson. Pour le courant de cette année 2018, l'artiste originaire de Tamatave entreprend de sortir son premier album.

Shyn won the coveted "Revelation of the Year" award at the international competition "All Africa Music Awards" or "Afrima Awards" with her hit "Resim-pitia". A ceremony that took place in Lagos, Nigeria, in November 2017, in the presence of several great stars of African music.

"It's not just my victory, it's a great victory for Malagasy music in all its glory." After a long career in music, Shyn is rewarded for his hard work. With his title "Resim-pitia", the singer convinced not only the audience but also the jury. In competition with seven other artists including Runtown of Nigeria or rapper Nasty C who has already worked with Major Lazer, Shyn has, however, distinguished himself. A victory that marks the beginning of his international career.

For Shyn and his label Makua, this prize also marks a new beginning from which, they will make a point of honour to value young talents, as well as Malagasy music. He invites younger generations to follow his path and to aim ever further in music. During the course of this year, 2018, the artist from Tamatave undertakes to release his first album.

MATELAS



Un matelas de qualité ?
Et pourquoi pas pour *la Saint Valentin* ?



ballou[®]
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR

 www.ballou.mg

 Andraharo

 23 223 33

Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

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

**2^{ème} Dauphine
élection Miss
Madagascar**
**2nd Dauphine
élection Miss
Madagascar**



Miss Diana

Wendy Nouïcka ZAFITOTO

Les Régions Nord de Madagascar ont été honorées lors de l'Election Miss Madagascar 2018 par ses 2 Dauphines, Malleka RAKOTOSON, « Miss Sava », élue 1^{ère} Dauphine et Wendy Nouïcka ZAFITOTO « Miss DIANA ». Cette dernière est une étudiante de 20 ans, quadrilingue (Français/Espagnol/Anglais/Chinois), qui mène de front une 3^{ème} année en Management et Commerce international à l'Institut DEGSP et une 2^{ème} année des Techniques Bancaires et Assurances à l'IST d'Antsiranana.

Dès son retour dans sa ville d'origine, la 2^{ème} Dauphine n'a pas tardé en Mère Noël, de se mettre au service des enfants démunis aux côtés du député de sa région pour la distribution de jouets dans le cadre de l'initiative "un Noël pour tous" organisée dans les 25 fokontanys (maisons de quartier) d'Antsiranana.

Fervente engagée dans le développement économique et social de la région DIANA, c'est en ambassadrice qu'elle compte bien la représenter lors de la 2^{ème} conférence internationale des développements stratégiques qui aura lieu en février prochain.

Et parce que l'élection des Miss est un vecteur idéal pour toucher le grand public, en messager de paix, elle prône le développement durable et participe à la campagne de reboisement MADEX "un arbre pour demain" lancée dès ce mois de janvier et compte s'impliquer très prochain dans une campagne de don pour laquelle elle lance un appel à la mobilisation de chacun pour permettre aux petits écoliers marcheurs de Madagascar d'obtenir les chaussures qui leur font défaut pour effectuer les 30 kms quotidien qu'ils parcourent pieds nus pour se rendre de la maison à l'école.

Une année éprouvante qui commence sur les chapeaux de roues pour Wendy et un sacré pari à relever en un an, qui ne lui laissera pas beaucoup de temps à consacrer à ses loisirs que sont le chant et le fitness.

During the election of Miss Madagascar 2018, the Northern Regions of Madagascar were honored by its two dauphines, Malleka RAKOTOSON "Miss SAVA" elected 1st dauphines and Wendy Nouïcka ZAFITOTO "Miss Diana". Miss Diana is a 20 years old student, multilingual (Malagasy, French, Spanish, English and Chinese) and leads on her third year in Management and International Trade at the DEGSP Institute and a second year in Banking and Insurance Techniques at the IST in Antsiranana.

As soon as she came back to her homeland, she dressed-up and act as Santa Claus for the distribution of toys to disadvantaged children organized in the 25 "Fokotany" (neighborhoods house) of Antsiranana alongside the deputy of her region as part of the campaign "un Noël pour tous" (Christmas for All).

Committed to the socioeconomic development of her beloved Region DIANA, it is as ambassador Wendy intends to represent the 2nd international conference of Strategic developments in The Northern Of Madagascar to be held next February.



The elections of the Miss is an ideal vector to reach the public, as a messenger of peace, she is an advocate of sustainable development and participates in the MADEX reforestation campaign "un arbre pour demain" (a

tree for tomorrow) launched this January and very soon plan to get involved in a donation campaign for which she want the mobilization of everyone to allow to the pupils of Madagascar "aux petits écoliers marcheurs de Madagascar" to get the shoes they are lacking, as daily they are traveling 30 km barefoot to get to school

A grueling year that begins on the run for Wendy and challenge in a year, which will not leave much time for her hobbies of singing and fitness.



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

Trails Solidaires à Madagascar

Solidarity Trails in Madagascar



Renseignements et inscriptions :

Mail : contact@mahayexpedition.com

Site : www.trailsolidairesdemadagascar.com

Tél : +261 341544123

MahayExpédition vient de créer une plateforme dédiée à l'organisation de Trails Solidaires à Madagascar. Car elle est persuadée que le tourisme est un réel vecteur de développement à Madagascar.

Le Trail de l'Île Rouge (5ème édition en juin 2018), attire les trailers sur l'Île Rouge dans le but d'associer passions des voyages et du sport. Il soutient également des associations qui se sont vues remettre, en outre, plus de 300 kits scolaires en 2017.

Dans le but de renforcer ses créations, un nouveau Trail solidaire est né, l'UltraMad. Programmé en septembre 2018, il permettra aux meilleurs trailers internationaux de venir en découdre au cœur des montagnes malgaches mais également d'appuyer trois associations avec un accent donné à la protection de l'environnement.

La plateforme, www.trailsolidairesdemadagascar.com, permet à chacun de choisir sa course. Les entreprises implantées à Madagascar sont vivement sollicitées pour appuyer cette démarche et ainsi mettre en avant leurs valeurs Solidaires et Responsables à l'image de la société Française Cap Sud.

MahayExpédition has just created a platform dedicated to the organisation of Solidarity Trails in Madagascar. Because they are convinced that tourism is a real vector of development in Madagascar.

The Trail of the Red Island (5th edition in June 2018), attracts trailers on the Red Island in order to combine passions of travel and sport. It also supports associations that have received, in addition, more than 300 school kits in 2017.

In order to strengthen their creations, a new solidarity trail was born, the UltraMad. Scheduled in September 2018, it will allow the best international trailers to come to battle in the heart of the Malagasy mountains but also to support three associations with a focus on environmental protection.

The platform, www.trailsolidairesdemadagascar.com, allows everyone to choose their race. Companies located in Madagascar are urged to support this approach and thus highlight their values Solidarity and Responsibility in the image of the French company Cap Sud.



Photos © : MAHAY EXPEDITION

Information and registration:

Mail : contact@mahayexpedition.com

Website: www.trailsolidairesdemadagascar.com

Tel: +261 341544123



Photos © :
TRAFFIC / WWF

Maintien de l'embargo sur l'exportation des bois précieux

Maintain export ban on precious wood

La 69ème réunion du comité permanent de la Convention sur le commerce international des espèces de faune et flore sauvages menacées d'extinction (CITES), s'est déroulée à Genève du 27 novembre au 1er décembre 2017.

Particulièrement riches en biodiversité, les forêts humides de l'Atsinanana abritent certaines des forêts les plus vierges de la planète et des écosystèmes uniques. Des sites qui figurent sur la liste des sites en péril de l'UNESCO, en raison des pressions qui les affectent.

Constatant un manque de progrès dans la mise en œuvre du plan d'action sur les bois précieux de Madagascar, le Secrétariat Général de la CITES a donc recommandé aux pays membres de la Convention de ne pas autoriser les exportations ou réexportations à des fins commerciales, d'ébène, de bois de rose et de palissandre de Madagascar.

« C'est une sage décision que nous soutenons » a souligné Nanie Ratsifandrihamanana, directrice du WWF Madagascar. « Nous appelons les autorités à redoubler d'efforts dans la mise en œuvre du plan d'action, en particulier, dans l'application des lois en vigueur concernant l'exploitation illicite de ces espèces et les auteurs de ces faits ».



The 69th meeting of the Standing Committee of the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES) took place in Geneva from 27 November to 1 December 2017.

Particularly rich in biodiversity, the wet forests of Atsinanana are home to some of the world's most virgin forests and unique ecosystems. This property is on UNESCO's list of endangered sites because of the pressures that affect it.

Noting a lack of progress in the implementation of the Madagascar Precious Wood Action Plan, the CITES Secretariat therefore proposed to maintain the recommendation to the member countries of the Convention not to allow exports or re-exports for commercial purposes, specimens of ebony, rosewood and rosewood from Madagascar.

"It is a wise decision that we support, we call on the authorities to redouble their efforts in the implementation of the action plan, in particular, in the implementation of the laws in force concerning the illegal exploitation of these species. and the offenders of these facts, says Nanie Ratsifandrihamanana, director of WWF Madagascar.



Photo © : Confédération du Tourisme de Madagascar

L'ONTM salue la création de la Confédération du Tourisme de Madagascar

L'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM) exprime sa satisfaction et adresse ses encouragements à la Confédération du Tourisme de Madagascar regroupant 32 membres fondateurs, entreprises privées, travaillant dans l'industrie du tourisme à Madagascar.

La création de la Confédération du Tourisme de Madagascar augure d'une nouvelle dynamique du tourisme à Madagascar. Conscients du rôle joué par le secteur, générateur de devises, créateur d'emplois et vecteur de croissance dans les zones rurales et urbaines, l'ONTM et la Confédération du Tourisme de Madagascar conviennent d'une coopération franche et durable qui sera formalisée prochainement pour atteindre les objectifs énoncés dans la Lettre de Politique du Tourisme de Madagascar, à savoir 500.000 arrivées et des recettes d'USD 1,4 milliards en 2019.

L'ONTM, en liaison avec le Ministère du Tourisme, focalisera désormais toutes ses actions sur la Promotion de la Destination Madagascar. Il va ainsi s'employer à mettre en place une stratégie marketing performante pour valoriser l'image du pays sur ses marchés émetteurs cibles, coordonner et appuyer la participation des opérateurs touristiques aux événements internationaux marquants du tourisme et organiser des événements promotionnels de la Destination.

ONTM hails the creation of the Confederation of Tourism of Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar (ONTM) expresses its satisfaction and addresses its encouragement to the Confederation of Tourism of Madagascar gathering 32 founding members, private companies, working in the tourism industry in Madagascar.

The creation of the Confederation of Tourism of Madagascar augurs a new dynamic of tourism in Madagascar. Conscious of the role played by the sector, generator of currencies, job creator and vector of growth in the rural and urban areas, the ONTM and the Confederation of Tourism of Madagascar agree a frank and durable cooperation which will be formalised soon in order to achieve the objectives stated in the Tourism Policy Letter of Madagascar, namely 500,000 arrivals and revenues of USD 1.4 billion in 2019.

The ONTM, in liaison with the Ministry of Tourism, will now focus all its actions on the Promotion of Destination Madagascar. It will work to implement a successful marketing strategy to enhance the image of the country on its target issuing markets, coordinate and support the participation of tourism operators in major international tourism events and organise promotional events of the destination.

2^{ème} CONFERENCE INTERNATIONALE SUR LES INVESTISSEMENTS STRATEGIQUES DU NORD DE MADAGASCAR



➤ 20, 21, 22, 23 Février 2018 à Antananarivo
en vidéo Conférence
avec les Régions DIANA et SAVA

➤ 24, 25 Février 2018 à Antsiranana

«ZONE ECONOMIQUE SPÉCIALE»
Z.E.S.

LOCOMOTIVE DE DEVELOPPEMENT DES REGIONS NORD

PROJET PRESIDENTIEL

Emergence et Renaissance



LES THÉMATIQUES :

- 01 Cadre Juridique
- 02 Impacts Sociaux, Environnementaux et Economiques
- 03 Agribusiness
- 04 Energie Renouvelable
- 05 Tourisme
- 06 Infrastructures Structurantes

Organisée par :



Infoline : +261 32 11 144 44

Email : c2isnm@elipsisgroupe.com

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON STRATEGIC INVESTMENTS IN NORTHERN MADAGASCAR



➤ February 20th, 21st, 22nd and 23rd, 2018
in Antananarivo
in Video Conference
with DIANA and SAVA Regions

➤ February 24th, 25th, 2018 in Antsiranana

« SPECIAL ECONOMIC ZONE »
S.E.Z.

LOCOMOTIVE OF DEVELOPMENT OF THE NORTHERN MADAGASCAR

PRESIDENTIAL PROJECT

Emergence and Rebirth



THE THEMES :

- 01 Legal Framework
- 02 Social, Environmental and Economic Impacts
- 03 Agribusiness
- 04 Renewable Energies
- 05 Tourism
- 06 Structuring Infrastructure

Organized by :



Infoline : +261 32 11 144 44

Email : c2isnm@elipsisgroupe.com



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.



Au coeur des quelques **587 000 km²** de Madagascar se déploient des trésors naturels uniques au monde.

D'ici quelques années,

- désirez-vous que vos enfants fassent connaissance avec ce petit paradis ?
- souhaitez-vous pouvoir revivre cette expérience singulière que de humer les senteurs de plantes endémiques ?
- voulez-vous avoir la possibilité de vous émerveiller encore une fois devant cette faune qui vous plonge dans un autre univers ?

**Agissez avec la Fondation
pour les Aires Protégées
et la Biodiversité de Madagascar.**

Ensemble, préservons la vie !

Madagascar... une terre, la vie

www.fapbm.org 



✉ Lot I1K 44 bis Ankadivato
101 Antananarivo
MADAGASCAR

@ contact@fapbm.org

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
callcenter@airmadagascar.com
callcenter.md@airmadagascar.com

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

Ivato

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

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

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

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

Représentations à Madagascar

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

Nosy Be : 020 86 612 18 / 020 86 613 57 / 034 1 222 00
nosssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture
Du Lundi au Vendredi :
De 8h à 18:00 (Heure France)

CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture
Du Lundi au Vendredi :
De 8h à 18:00 (Heure France)

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.

AGENCE SAINT-DENIS DE LA REUNION

Adresse : **31, rue Jules Auber, 97400 Saint-Denis**

Email: accueil.reunion@airmadagascar.com

Aéroport: escale.RUN@airmadagascar.com

Horaires: lundi-jeudi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00
vendredi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00

Tous nos contacts sur www.airmadagascar.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

Où nous trouver ?

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



Au coeur de la ville de Majunga

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



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



WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM

Coco Lodge



**TANA
HOTEL**

Charme et confort
au coeur 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 Booking.com

RÉSERVATIONS : www.tana-hotel-madagascar.com

Visitez » Visit l'Ile Maurice Mauritius

l'Ile Maurice « Moris » en créole, autrefois l'Isle de France, Mauritius en anglais, est l'île principale de la République de Maurice. Elle est située dans l'Ouest de l'océan Indien, au cœur de l'archipel des Mascareignes, entre La Réunion à l'Ouest, et l'île Rodrigues à l'Est. La capitale de la République de Maurice est Port-Louis, située dans le Nord-Ouest de l'île. On y parle le créole mauricien, mais aussi très bien le français et l'anglais. Plus de 4 religions vivent ensemble à l'île Maurice, 630 habitants par km² et

pourtant la paix domine. Surtout, ils n'écoutent pas autant la musique des chartes que celle du Segga, un type de musique qui est le plus souvent inconnu des Européens.

Port Louis, capitale de l'île Maurice. Ne pas y aller serait vraiment dommage car c'est une ville qui mérite d'être parcourue au moins pour son grand marché. On se mêle à la population, on goûte à la Street Food (gâteaux piments, samossas, dol pourri) et on observe le quotidien des mauriciens. On trouve de tout à Port Louis, même des usines de textiles, qui sont d'ailleurs l'une des

spécialités mauriciennes : beaucoup de pays importent du textile via l'île Maurice, principalement des maillots et des t-shirts.

Maurice offre également de belles plages. La plus fréquentée et admirée de tous est l'île aux Cerfs, un des endroits préférés des vacanciers de l'île. C'est un îlot côtier inhabité qui se trouve à l'Est de l'île Maurice. C'est à la fois un endroit très touristique mais aussi un lieu où les mauriciens aiment aller le temps d'une journée ou le week-end pour pique-niquer en famille.



Mauritius "Moris" in Creole, formerly named Isle de France, Mauritius in English, is the main island of the Republic of Mauritius. It is located in the western Indian Ocean, in the heart of the Mascareignes archipelago, between Reunion in the west, and Rodrigues Island in the east. The capital of the Republic of Mauritius is Port Louis, located in the northwest of the island. The language spoken there is Mauritian Creole, but also very good French, and English. More than 4 religions live together in Mauritius, 630 inhabitants per km² and yet peace dominates. Above all, they do not listen as much to chart music, only that of Sega, a type of music that is mainly unknown to Europeans.

Port Louis, capital of Mauritius!
Not to go there would be a shame



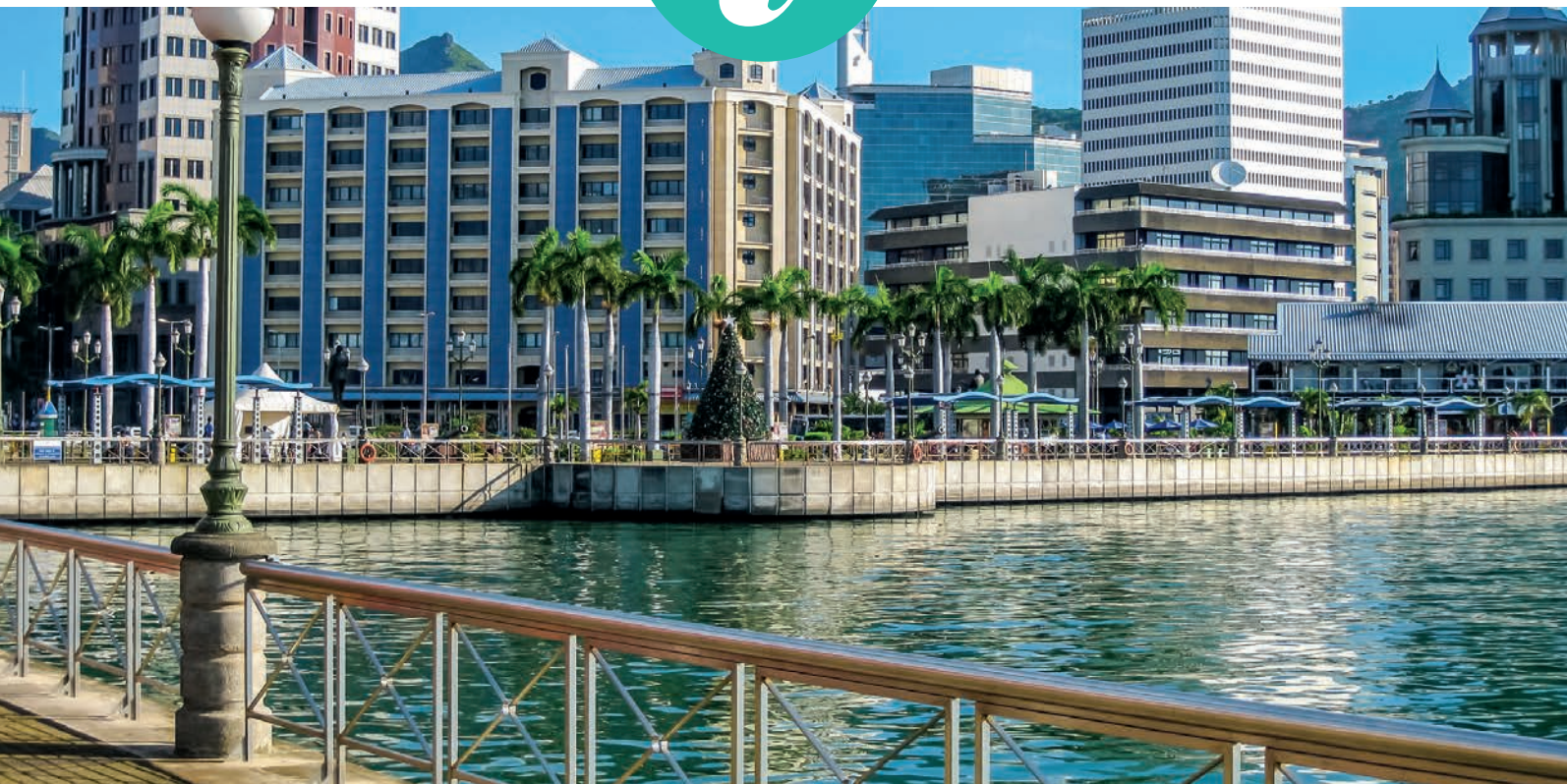
because it is a city that deserves to be visited at least for its big market. You can mingle with the population, taste the Street Food (cakes peppers, samosas, dhal puri) and observe the daily life of Mauritians. There is everything in Port Louis, even textile factories, which is one of the Mauritian specialities that many countries import from elsewhere because of their textile needs: such as jerseys and T-shirts.

Mauritius also offers beautiful beaches, but the most frequently visited and admired is Deer Island which is one of the favorite places of holidaymakers on the island. It is an uninhabited coastal island that lies to the east of Mauritius. It is both a very touristy place but also a place where Mauritians like to go for a day or weekend to picnic with family.



Maurice offre également de belles plages. La plus fréquentée et admirée de tous est l'Ile aux Cerfs.

Mauritius offers beautiful beaches, but the most frequently visited and admired is Deer Island.



Quand y aller? / When to go?

Le climat mauricien est considéré comme sub-tropical. Vous pouvez, de ce fait, profiter d'une eau à température agréable pendant toute l'année. La période la plus chaude de l'année est de novembre à mars. Ce sont les mois d'été, ce qui signifie que la température culmine autour de 30 ° C.

The Mauritian climate is considered sub-tropical. You can, therefore, enjoy a pleasant temperature throughout the year. The hottest time of the year is from November to March. These are the summer months, which means temperature level: around 30 ° C.



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

En avion via la compagnie Air Madagascar, ou pourquoi pas, en bateau de croisière.

By plane via Air Madagascar, or why not, by cruise ship.



Où se loger? / Where to stay?

Aanari Hôtel & Spa, Sugar Beach Mauritius, the Résidence Mauritius, Anahita Golf & Spa Resort sont les hôtels les plus reconnus à l'île Maurice. Ces hôtels peuvent répondre à tous vos besoins ou envies.

Aanari Hotel & Spa, Mauritius Sugar Beach, Mauritius Residence, Anahita Golf & Spa Resort



Où manger? / Where to eat?

Le Chamarel Restaurant, Gourmet Grill Mauritius à Grand Baie et Sitar Indiana Restaurant Moka, avec leurs spécialités indiennes et européennes, vous donneront le goût de l'île.

The Chamarel Restaurant, Gourmet Grill Mauritius in Grand Bay, Sitar Indiana Restaurant Moka with their Indian and European specialities give you the taste of the island.



Que voir? / What to see?

La célèbre chapelle de Cap Malheureux est à voir pendant votre séjour. Cap Malheureux se trouve tout au Nord de l'île. Au loin, on peut observer le coin de mire, un bel endroit à voir, c'est un point d'arrêt incontournable. Et n'oubliez pas d'aller au Sud de l'île où se trouve un site d'exception pour pratiquer le snorkeling. Le parc marin de Blue Bay est connu pour ses fonds magnifiques.

The famous Chapel of Cap Malheureux is to be seen during your stay. Cap Malheureux is located to the north of the island. In the distance, you can see Le Coin de Mire, a beautiful place to see, it is an essential stopping point. And do not forget to go south of the island where there is an exceptional site for snorkelling. The Blue Bay Marine Park is known for its magnificent backdrops.



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

Explorez les *Explore the*
Pangalanes



Canal des Pangalanes

Photo © : Serge Marizy

*À bord d'un yacht!
On a cruise!*



Photo © : Serge Marizy



Photo © : Serge Marizy

Construit à la fin du XIXe siècle, le canal des Pangalanes long de presque 700 kilomètres servait au transport de marchandises. Il n'est plus utilisé désormais que pour des balades touristiques, une autre manière de découvrir cette partie est de Madagascar. Et pour le faire sous un angle inédit, pourquoi ne pas monter à bord d'un yacht ?

A Ambila Lemaitso, petit village situé sur le littoral est de Madagascar, à 274 kilomètres d'Antananarivo et à une vingtaine de kilomètres de Brickaville, il est possible de partir en croisière. Dans cette région balnéaire, ceinturée par l'océan indien et le canal des Pangalanes, les touristes découvrent le plaisir envoûtant de voguer sur les eaux limpides, accompagnés d'un skipper.

Des opérateurs à Ambila Lemaitso offrent la possibilité de disposer de deux yachts privatisables. Plusieurs itinéraires sont proposés comme des balades autour de Toamasina, d'Andevoranto ou de Manambato, mais des itinéraires personnalisés sont également possibles. Une idée de sortie idéale en amoureux, en famille ou pour une fête entre amis.



Photo © : Serge Marizy

Dans cette région balnéaire, ceinturée par l'océan indien et le canal des Pangalanes, les touristes découvrent le plaisir envoûtant de voguer sur les eaux limpides, accompagnés d'un skipper.

Let yourself be surprised by the magic of a cruise in the Pangalanes Canal! With varied itineraries in this area, travelling by yacht will surely bring a touch of originality to your stay. These short cruises from Ambila-Lemaitso are an opportunity to see the eastern part of Madagascar from a new angle. So, enjoy your trip!

Ambila-Lemaitso is a small village located on the east coast of Madagascar, 274 kilometres from Antananarivo and about twenty kilometres from Brickaville. It is a seaside region since it is surrounded by the Indian Ocean and the Pangalanes Canal. This site captivates tourists thanks to its proximity to the capital, and it surprises more with the available cruise activity. Sailing on the clear waters of the Pangalanes Canal is possible from this village. Some establishment in Ambila Lemaitso offers various itineraries aboard these boats: a walk around Toamasina, Andevoranto or Manambato. Custom itineraries are also possible. The activity is ideal for a relaxing weekend, a break with the family, a party with friends or a romantic getaway. Take advantage of your trip of a few hours to discover the most remarkable sites of the region while exploring the villages along the canal!



Photo © : Serge Marizy

Take advantage of your trip of a few hours to discover the most remarkable sites of the region while exploring the villages along the canal!





Photo © : Serge Marizy



Photo © : Serge Marizy

Au fil de l'eau, et en compagnie d'un équipage professionnel, c'est toute une histoire de Madagascar qui se raconte à travers cette promenade fluviale. Des excursions dans les villages qui bordent le canal, les repas préparés par les cuisiniers, un jus de fruit frais siroté à bord, tout devrait contribuer à faire de cette courte croisière un moment d'exception. N'hésitez pas à mettre pied à terre le long du parcours pour admirer la richesse de la faune et de la flore.

N'hésitez pas à mettre pied à terre le long du parcours pour admirer la richesse de la faune et de la flore.

Even if the purpose of your cruise is to enjoy the thrills of a boat trip, don't miss out on other activities such as discovering flora and fauna.



Photo © : Serge Marizy

In this tourist area, you will have the opportunity to embark on these river yachts and enjoy the professionalism and the kindness of the crew, while crisscrossing the Canal des Pangalanes. Enjoy the taste of cooks' specialties! Admire the know-how and attention of the skipper! In short, enjoy pleasant moments by navigating on this canal, rich in history. Even if the purpose of your cruise is to enjoy the thrills of a boat trip, don't miss out on other activities such as discovering flora and fauna. Sip your drink while admiring the landscape! Spend an exceptional moment of relaxation on the waters of the Pangalanes!





Photo © : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go?

L'alizé souffle dans la partie orientale de la grande île pendant presque toute l'année. La pluviométrie y est donc importante, la température moyenne est de 24°C. Il est possible de naviguer toute l'année sur le canal mais le pic d'activité se situe entre mai et novembre, au-delà de la saison cyclonique. Renseignements sur les disponibilités des yachts auprès du « Tropicana Lodge ».

The trade wind blows in the eastern part of the Big Island for most of the year, which generates significant rainfall. The average temperature is 24 ° C. The navigation activity on the Pangalanes Canal is available all year long, but yacht cruises increase between May and November, that is to say, beyond the hurricane season. Ask Tropicana Lodge about availability and your reservation!



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

En voiture depuis la capitale, comptez 274 kilomètres (bifurcation à droite au niveau de Brickaville). Possibilité aussi de prendre un vol intérieur jusqu'à Toamasina et de poursuivre en train ou en voiture (124 Kms).

274 kilometres from the capital, at the Brickaville commune, the right fork will take you to this destination. Another possibility is to reach this village from Toamasina since Air Madagascar flights regularly connect Antananarivo and Toamasina and you can continue your journey by train, from Toamasina station or by car for a journey of 124 kilometres.



Où se loger? / Where to stay?

Le « Nirvana », le « Relais Malaky » et le « Tropicana Lodge » disposent d'une double vue. D'un côté sur le canal des Pangalanes, de l'autre sur l'océan indien.

Nirvana, Relais Malaky and Tropicana Lodge offer a warm welcome in Ambila, with views of the Pangalanes Canal on one side and views of the Indian Ocean on the other.



Où manger? / Where to eat?

Si vous voyagez en groupe, le « Nirvana » est parfait. Poissons frais avec un achards de papaye verte, par exemple.

Nirvana is recommended especially if you are travelling in a group. You can enjoy fresh fish served with pickled green papaya.



Que voir? / What to see?

Pour compléter la croisière, une promenade en pirogue et une visite des champs de girofliers, sont conseillées. La visite du Palmarium, un lieu paradisiaque doté d'un écosystème riche et unique ou celle d'autres havres de paix comme les sites d'Akanin'ny Nofy ou le lac Rasoabe Manambato, participeront du caractère exceptionnel de ce séjour.

Discover the treasures of the Pangalanes Canal aboard a yacht: visit the Palmarium, an idyllic place with a rich and unique ecosystem, but also other havens of peace like Akanin'ny sites Nofy and Rasoabe Lake Manambato. A ride in a pirogue and a walk in the clove fields will only amplify the pleasure of this exceptional trip.



Nosy Be

Le passé de l'île de *The history of the island of* **Nosy-Be**

L'histoire de Nosy Be remonte au début de l'arrivée des arabes sur l'île dans les années 900. A cette période se crée une ville appelée Mahilaka qui a été créé le premier comptoir de l'île. Ces premiers habitants vivaient de l'exportation de : copal, de fer, de chloritoschiste, de cristal de roche, d'or et d'esclaves, en lien maritime avec une large partie des pays de l'Océan Indien.

Le comptoir de Mahilaka a été érigé par celui d'Ambanoro (connu aussi sous le nom de Marodoka) dans les années 1100. Ce dernier est devenu

le pôle commercial de l'île en 1400. La ville a été principalement peuplée par des indiens et des Antaloatra. Ce grand port commercial est aujourd'hui devenu un site historique, appelé actuellement « village fantôme ». D'autres sites retracent également le passage des arabes et des indiens dans l'île tels que le cimetière indien, ou la première mosquée.

En 1650, des anglais tentèrent de coloniser Nosy Be. En 1842, les français s'emparent à leur tour de l'île et la baptisent « Nossi-Be » ou « La perle de l'océan indien ». En 1920, l'île vit l'arrivée d'un arbre d'origine

asiatique appelé « Ylang Ylang » qui révolutionna la production agricole de Nosy Be. En effet, l'île devint très vite un grand producteur d'huile d'Ylang Ylang qui lui a valu son surnom d'« île aux parfums ».

A la fin de la colonisation, Nosy Be a été restituée à Madagascar. A part ses richesses culturelles et historiques, l'île est aujourd'hui un lieu paradisiaque très convoité par les touristes, une destination de rêve qui est aussi sublimé par la beauté de ses paysages, la diversité de sa faune et de sa flore, la chaleur de sa population et la splendeur de ses plages.



The history of Nosy Be dates back to the beginning of the arrival of Arabs on the island in the 900s. At this time a city called Mahilaka was created which created the first trading post of the island. These first inhabitants lived on the export of copal, iron, chlorite, rock crystal, gold and slaves, a maritime connection with a large part of the countries of the Indian Ocean.

The trading post of Mahilaka was erected by Ambanoro (also known under the name of Marodoka) in the 1100s. The latter became the commercial centre of the island in 1400. The city was mainly populated by Indians and Antalaotra. This large commercial port has now become a historic site, now called "Ghost Village". Other sites also trace the passage of Arabs and Indians on the island such as the Indian Cemetery, or the first mosque.

In 1650, English people tried to colonise Nosy Be. In 1842, the French seized the island and named it "Nossi-Be" or "The Pearl of the Indian Ocean". In 1920, the island saw the arrival of a tree of Asian origin called "Ylang Ylang" which revolutionised the agricultural production of Nosy Be. Indeed, the island quickly became a major oil producer Ylang Ylang which earned it the nickname of "perfume island".

At the end of the colonisation, Nosy Be was returned to Madagascar. Apart from its cultural and historical riches, the island is now a paradise place coveted by tourists, a dream destination which is also sublimated by the beauty of its landscapes, the diversity of its fauna and flora, the warmth of its population and the splendour of its beaches.



All photos © : PRIME TEAM



En 1842, les français s'emparent à leur tour de l'île et la baptisent « Nossi-Be » ou « La perle de l'océan indien ».

In 1842, the French seized the island and named it "Nossi-Be" or "The Pearl of the Indian Ocean".



Photo © : PRIME TEAM



Quand y aller? / When to go?

Le beau temps règne à Nosy be durant neuf mois dans l'année. Son climat tropical entraîne des pluies de décembre à février. Cependant, il est plus opportun de programmer le voyage entre mars et novembre.

The beautiful weather reigns in Nosy be for nine months of the year. Its tropical climate brings rains from December to February. However, it is more appropriate to schedule a trip between March and November.



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

Nosy Be est quotidiennement desservi par un vol au départ d'Antananarivo. La route offre également un spectacle de paysages à partir de la capitale. Il appartient à chacun de choisir ce qui lui convient.

Nosy Be is served daily by a flight departing from Antananarivo. The route also offers a scenic spectacle from the capital. It is up to you to choose the most preferable.



Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels sont nombreux à Nosy Be. Que ce soit l'Heure Bleue, le Vanila Hôtel & Spa, l'Anjiamarango Beach Resort, le Ravintsara Wellness Hôtel, le Danae Beach ou l'Océan Beach Sakatia, ce sont tous des hôtels idylliques qui égayeront votre séjour au paradis.

There are many hotels in Nosy Be. Be it Blue Hour, Vanila Hotel & Spa, Anjiamarango Beach



Où manger? / Where to eat?

Au restaurant Clair de Lune tenu par un chef étoilé. Sinon, The Pily Pily Restaurant propose une cuisine italienne et internationale avec des fruits de mer et des poissons, offrant également une vue magnifique. Pour découvrir la cuisine locale, nous vous avons choisi « Chez Loulou », un restaurant idéalement situé du côté d'Andilana.

At the Clair de Lune restaurant run by a Michelin starred chef. Otherwise, The Pily Pily Restaurant offers Italian and international cuisine with seafood and fish, also offering wonderful views. To discover the local cuisine, we chose "Chez Loulou", a restaurant ideally located near Andilana.



Que voir? / What to see?

Nous vous proposons de partir à la découverte des monuments historiques de la ville : le port, le monument russe de Hell-Ville, les vestiges d'Ambanoro, le village fantôme, le cimetière indien et pourquoi pas le marché, là où se croisent tous les types de cultures.

We suggest you discover the historical monuments of the city: the port, the Russian monument of Hell-Ville, the remains of Ambanoro, the ghost village, the Indian cemetery and why not the market, where all kinds of cultures intermingle.





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

Faites une visite au musée : Visit IHSM museum
 IHSM (musée marine) de : (marine museum) in



Photo © : IHSM

Toliara en malgache ou Tuléar en français est une ville située à l'extrême Sud de Madagascar. À près de 1 000 kms de la capitale malgache, les principales tribus de cette ville sont les Antandroy, Masikoro, Vezo et Mahafaly.

Ville de pêcheurs, la ville de Toliara abrite en son sein le Musée Marine appelé L'IHSM (Institut Halieutique et des Sciences Marines), l'héritier de la station marine de Tuléar fondée en 1961. L'IHSM a été créé à la suite de la fusion de 3 entités : la Station Marine, la filière Océanologie Appliquée et l'Unité de Formation Supérieure Halieutique. Il a pour mission la Formation et la Recherche dans le domaine des sciences marines, de la Pêche et l'Aquaculture et de l'Environnement marin et littoral.

Les chercheurs du musée travaillent sur les techniques contribuant à la gestion des ressources aquatiques et halieutiques dans le cadre du changement climatique. Par rapport à la compréhension de l'environnement marin, il œuvre également sur la biologie marine qui se focalise sur l'étude ethno-biologique des populations de tortues à Madagascar.

La biotechnologie marine travaille dans la recherche pour la valorisation des sous-produits de pêche. Ce musée est ouvert



Photo © : IHSM

à tout le monde car les richesses marines de Madagascar y sont exposées. En matière de flore vous y découvrirez les trois classes de macroalgues avec les 12 espèces d'algues vertes (Chlorophycées), 7 espèces d'algues brunes (Phéophycées) et 15 espèces d'algues rouges (Rhodophycées) dont celle qui est cultivée par les pêcheurs Vezo sur le littoral Sud-Ouest. Pour la faune marine « 538 » individus qui se répartissent en neuf embranchements sont exposés en permanence au musée.

Toliara, in Malagasy, or Tulear, in French, is a city located in the extreme south of Madagascar. At nearly 1,000 km from the Malagasy capital, the main tribes of this city are Antandroy, Masikoro, Vezo and Mahafaly.

City of the fisherman, Toliara hosts within it the Marine Museum called the IHSM (Institute Halieutic and Marine Sciences), of which the heir of the marine station of Tuléar founded in 1961. The IHSM was created as a result of the merger of 3 entities: the Marine Station, the Applied Oceanology sector and the Higher Fisheries Training Unit. Its mission is Training and Research in Marine Science, Fisheries and Aquaculture, Marine and Coastal Environment.



Photo © : IHSM

The museum's researchers are working on techniques contributing to the management of aquatic and halieutic resources in the context of climate change. Compared to the understanding of the marine environment, he also works on marine biology which focuses on the ethno-biological study of turtle populations in Madagascar.



Photo © : IHSM

Marine biotechnology is part of the research for the valorization of fishing by-products. This museum is open to everyone to showcase the marine riches of Madagascar. In terms of flora you will discover the three classes of macroalgae with the 12 species of green algae (Chlorophyceae), 7 species of brown algae (Pheophyceae) and 15 species of red algae (Rhodophyceae) including that which is grown by the Vezo fishermen on the Southwest coast. For the marine fauna "538" individuals are divided into nine branches and are permanently on show in the museum.

This museum is open to everyone to showcase the marine riches of Madagascar.

Ce musée est ouvert à tout le monde car les richesses marines de Madagascar y sont exposées.



Photo © : IHSM



Photo © : IHSM





Photo © : IHSM

Photo Collaboration: IHSM
Institut Halieutique et des Sciences Marines
Pôle d'excellence Régional en Sciences Marine et halieutique
www.ihsm.mg



Quand y aller? / When to go?

Les températures sont agréables toute l'année à Toliara. Les températures moyennes s'échelonnent de 25° (juin) à 29° (janvier). Nous conseillons les mois de mai, juin, juillet, août, septembre et octobre pour visiter Toliara.

The temperatures are pleasant all year round in Toliara. Average temperatures range from 25 ° (June) to 29 ° (January). We recommend the months of May, June, July, August, September, October to visit Toliara.



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

Le vol régulier d'Air Madagascar est plus facile pour venir à Toliara depuis la capitale. Mais pour bien profiter des magnifiques paysages, le mieux est d'y aller en voiture. Si vous n'avez pas de véhicule, il est possible d'en louer.

Regular flight of Air Madagascar is yours to come to Toliara from the Capital. But to enjoy the beautiful landscapes, the best is to go by car. If you do not have a vehicle, it is possible to rent one.



Où se loger? / Where to stay?

Caliente Beach Lodge, un hôtel situé au bord de la plage d'Ankilibe, à 20 kms du musée océanographique Rabesandratana. Hôtel Amazone : un hôtel avec 23 chambres dotées d'un confort indicible, situé au boulevard Lyautei. Hôtel Victory Tuléar : il se trouve à Andabizy. L'hôtel Princesse du lagon avec ses chambres au bord de la mer.

Caliente Beach Lodge, a hotel located on the

beach of Ankilibe, 20kms from the Oceans Museum Rabesandratana. Hotel Amazone: a hotel with 23 rooms with unspeakable comfort, located on Lyautei Boulevard. Hotel Victory Tuléar: it is located in Andabizy. The hotel Princesse du Lagon with its rooms by the sea.



Où manger? / Where to eat?

Chez Freddy, vous pouvez commander des plats typiques de la région. Le Lakana Sucre figure parmi les bonnes tables de la région. Vous pouvez aussi essayer le BLU, bar restaurant, Corto Maltesse & Bo Beach Bar restaurant, ou encore l'Etoile de Mer.

At Freddy's, you can order typical dishes from the region. Lakana Sugar is one of the good restaurants in the region. You can also try the BLU, bar restaurant, Corto Maltesse & Bo Beach Bar restaurant, or the Etoile de Mer.



Que voir? / What to see?

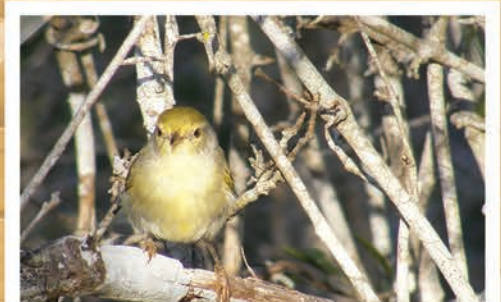
Allez passer quelques jours à Anakao. Pour cela vous devrez prendre le bateau le matin et passer au minimum une nuit sur place. Anakao est une 'station balnéaire' située à une quarantaine de kilomètres au Sud de Tuléar. Le village d'Anakao est un village Vezo qui est resté authentique malgré le tourisme qui s'y développe doucement depuis une vingtaine d'années.

Go spend a few days in Anakao. For this you will have to take the boat in the morning and spend at least one night on site. Anakao is a 'seaside resort' located about 40 km south of Tulear. The village of Anakao is a Vezo village that has remained authentic despite tourism that has been developing slowly for twenty years.





Un des plus beaux lagons au monde
One of the most beautiful lagoons in the world



Mikea Lodge, 20km au Nord de Salary . Andravona . Domaine Manohisoa . Tuléar II MADAGASCAR
+261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com
f : Mikea Lodge . www.mikealodge.com



Vivez une expérience
écologique unique au

Lac Bedo



Morondava

Partake in a unique
ecological experience at

Bedo Lake

Le lac Bedo figure parmi les 20 zones humides désignées comme sites Ramsar que compte Madagascar actuellement. Située dans la Région Menabe, dans la partie ouest de la Grande Ile, la zone humide de Bedo s'étend sur 2000ha dont la superficie du lac à lui seul est de 412ha. Depuis l'année 2007, il est inscrit sur la liste des zones humides d'importance internationale.

Le traité qui a été signé en 1971 en Iran et mis en vigueur en 1975 définit un site Ramsar comme un espace répondant aux critères établis par les parties contractantes lors de la convention. Ainsi, peuvent être considérés comme sites

Ramsar différentes sortes d'habitat : marais, tourbières, plaines d'inondation, cours d'eau et lacs, zones côtières telles que les marais salés, les mangroves et les lits de zostères, mais aussi les récifs coralliens et autres zones marines dont la profondeur n'excède pas six mètres à marée basse et zones humides artificielles telles que les bassins de traitement des eaux usées et les lacs de retenue. L'adhésion de Madagascar à cette convention date de 1998.

Un paradis pour les birdwatchers

Le lac Bedo et ses marais environnants abritent 64 espèces d'oiseaux dont des espèces sont endémiques et d'autres

The Bedo wetland extends over 2000 hectares of which the lake area alone is 412 hectares.

La zone humide de Bedo s'étend sur 2000ha dont la superficie du lac à lui seul est de 412ha.

Photo © : Olivier Lejade

en voie de disparition. Le site constitue ainsi une mine d'or pour les ornithologues mais également une vitrine exceptionnelle pour les amateurs. Les canards Berniers, les hérons et les flamants roses sont à observer. A part ces animaux, des variétés de tortues et de poissons sont également enregistrées, sans oublier les crocodiles. A noter que la rivière de Mandroatsy et le canal de Mozambique se rencontrent au niveau de ce lac. Si la faune est considérée riche et unique dans ce site, la flore n'est pas en reste.

Bedo Lake is one of 20 wetlands designated as Ramsar sites in Madagascar today. Located in the Menabe Region, in the western part of the Big Island, the Bedo wetland extends over 2000 hectares of which the lake area alone is 412 hectares. Since 2007, it has been inscribed on the list of wetlands of international importance.

The treaty that was signed in 1971 in Iran and implemented in 1975 defines a Ramsar site as a space meeting the criteria established by the contracting parties at the convention. Thus, different types of habitat can be considered as Ramsar sites: marshes, peat bogs, floodplains, rivers and lakes, coastal areas such as salt marshes, mangroves and eelgrass beds, but also coral reefs and other marine areas up to six metres deep at low tide, and man-made wetlands such as sewage treatment ponds and retention lakes. Madagascar's accession to this convention dates from 1998.



Photo © : Plizzba

A paradise for birdwatchers

Bedo Lake and its surrounding swamps are home to 64 species of birds, some of which are endemic and others endangered. The site is thus a gold mine for bird watchers but also an exceptional showcase for amateurs. Bernier ducks, herons and flamingos can also be observed. Apart from these animals, turtle and fish varieties are also recorded, not to mention crocodiles. It should be noted that the Mandroatsy River and the Mozambique Channel meet at this lake. If the fauna is considered rich and unique in this site, the flora is not far behind.



Photo © : ROLAND EVE / WWF MADAGASCAR



Photo © : Olivier Lejade



Quand y aller? / When to go?

Vous pouvez observer les oiseaux surtout entre mars et juin tandis que les autres espèces comme les « fosa » et les reptiles sont visibles toute l'année grâce à la richesse de l'écosystème du site.

You can observe birds especially between March and June while other species like "fosa" and reptiles are visible in all seasons thanks to the richness of the ecosystem of the site.



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

Si vous choisissez la voie terrestre, vous allez emprunter la route reliant Tana et la capitale du Menabe, Morondava (RN7 - RN34 - RN35). Des vols réguliers assurent également les liaisons entre Tana et Morondava. Une fois arrivés, pensez à louer un véhicule tout-terrain et profitez des magnifiques paysages le long des pistes !

If you choose the land route, take the road connecting Tana and the capital of Menabe, Morondava (RN7 - RN34 - RN35). Regular flights also provide connections between Tana and Morondava. Once arrived, consider renting an all-terrain vehicle and enjoy the beautiful scenery along the slopes!



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Palissandre Côte Ouest est conseillé pour séjourner dans le Menabe. Infrastructures, accueil, sécurité, personnel, ... tout y est parfait !



Où manger? / Where to eat?

Après une escapade nature, essayez La Capannina, Chez Alain ou Blue Soleil pour satisfaire vos papilles gustatives. Les spécialités de fruits de mer, les cuisines européennes et italiennes vous attendent dans ces restaurants.

After a nature getaway, try La Capannina, Chez Alain or Blue Soleil to satisfy your taste buds. Seafood, European and Italian specialties await you at these restaurants.



Que voir? / What to see?

L'ornithologie constitue l'activité la plus prisée par les touristes en visite dans cette zone ; équipez-vous de vos matériels : lunettes, jumelles, appareil photo et caméscope car vous êtes dans le plus beau spot de birdwatching !

Ornithology is the most popular activity for tourists visiting this area; equip yourself with your materials: glasses, binoculars, camera and camcorder, because you are in the most beautiful spot for birdwatching!





*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



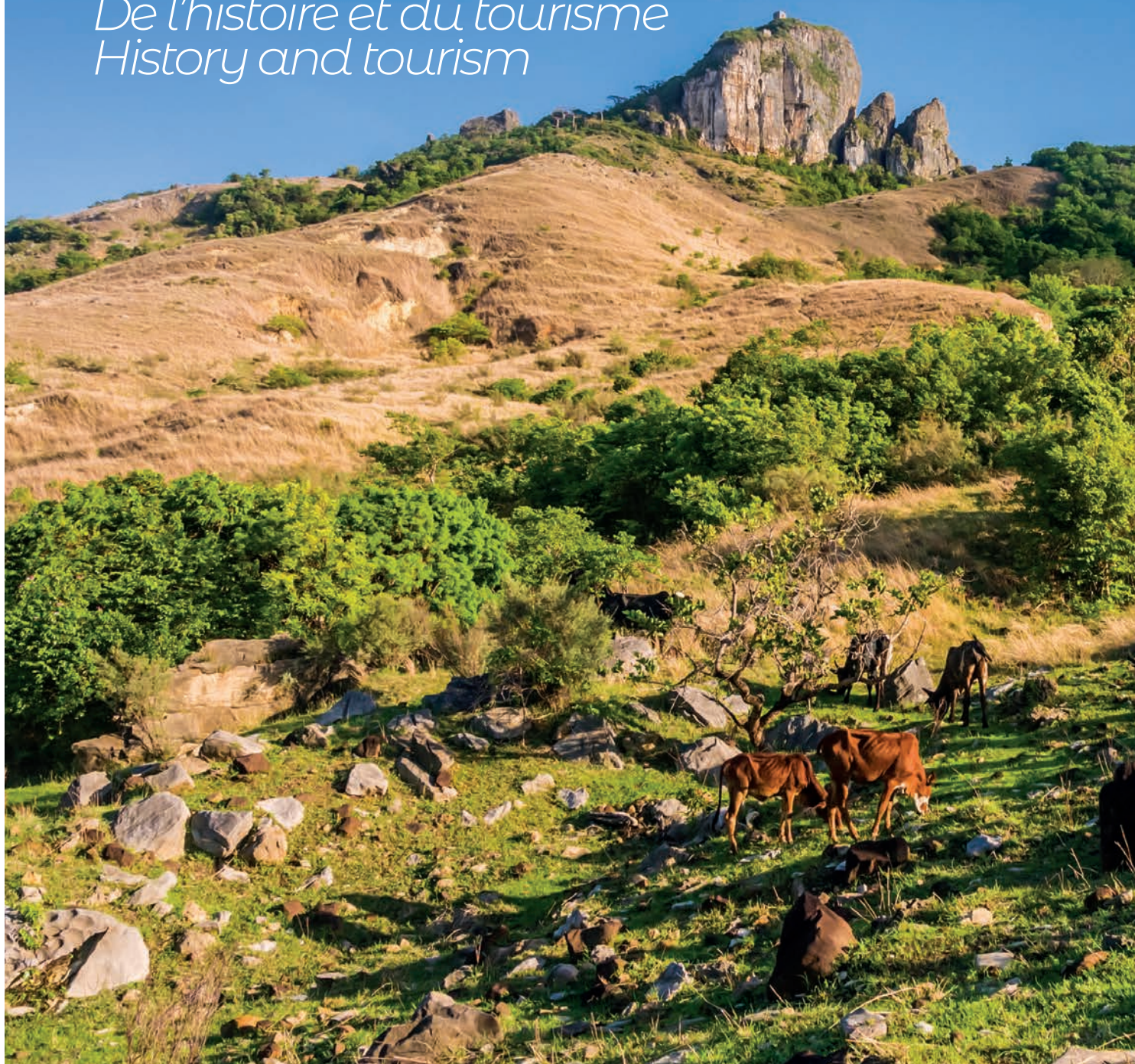
AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: 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

Windsor Castle

*De l'histoire et du tourisme
History and tourism*





L'ancien fort des français Windsor Castle se trouve à une quarantaine de kilomètres à l'Ouest de Diego. Le Windsor Castle culmine à 391 m. Les paysages environnants, les villages et les plantations de manguiers, en passant par les salines, vous fascineront malgré la piste difficile.

Au Nord-Ouest de Diego Suarez, le Windsor Castle est un ancien fort construit par les français en 1900. Il doit son nom à sa ressemblance avec le Windsor Castle en Angleterre. Perché sur son rocher de 391 m, il offre une vue à 360° du canal du Mozambique jusqu'à l'océan Indien en passant par la Baie du Courrier.

Le Windsor Castle est un incontournable de la région : il satisfera votre envie de découvrir la vue extraordinaire sur toute la baie de Diego Suarez. Il est un important monolithe, sentinelle que l'on peut apercevoir de Diego

Suarez. Son ascension au sein d'une végétation singulière, mangrove, savane arborée et forêt sèche (plante succulente, pachypodium, aloès, euphorbes...) constituent une belle balade qui débouche sur une fortification militaire de l'époque coloniale dominant la région.

Un panorama d'une beauté époustouflante. Jouissant d'une vue imprenable sur la région, il servait autrefois de poste d'observation d'où il était facile de repérer les ennemis arrivant sur les côtes. Son ascension offre une vue panoramique sur l'océan Indien et le canal de Mozambique. La randonnée en quad, bicyclette ou toute moyen, jusqu'au Windsor Castle est à faire.

Il doit son nom à sa ressemblance avec le Windsor Castle en Angleterre.

The former fort of the French Windsor Castle is about forty kilometres west of Diego.

Windsor Castle rises to 391m, the surrounding landscapes, villages and mango plantations, and passing through the salines will fascinate you despite the difficult track.

To the northwest of Diego Suarez, the Windsor Castle is an old fort built by the French in 1900. It owes its name to its resemblance to the Windsor Castle in England. Perched on its rock 391 m, it offers a 360° view of the Mozambique Channel to the Indian Ocean via the Bay of Courier.

With your desire to discover extraordinary views of the entire Bay of Diego Suarez and plunge into history ... The Windsor Castle is a must in the region. The Windsor Castle is an important monolith, a

It owes its name to its resemblance to the Windsor Castle in England.

sentry that can be seen from Diego Suarez. Its ascent within a singular vegetation, mangrove, wooded savannah and dry forest (succulent plant, pachypodium, aloes, euphorbia ...) makes for a beautiful stroll which leads to a military fortification of the colonial period dominating the region.

A panorama of breathtaking beauty. Enjoying breathtaking views of the area, it once served as an observation post from which it was easy to spot enemies arriving on the coast. Its ascent offers a panoramic view of the Indian Ocean and the Mozambique Channel, quad biking, biking and all riding is welcome at the Windsor Castle.



Quand y aller? / When to go?

Le climat est le même qu'à Diego Suarez, c'est-à-dire un climat de savane avec hiver sec. La meilleure période de l'année pour y aller est d'avril à novembre.

Same climate as Diego Suarez known for its tropical climate, that is, a savannah climate with dry winter. However, the best times of the year to go are from April to November.



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

Des vols journaliers partent d'Antananarivo pour Diego. Arrivé à Diego Suarez vous pouvez prendre une voiture pour rejoindre Windsor Castle. Le mieux est d'y aller en 4X4.

Daily flights depart from Antananarivo to Diego. Arrive at Diego Suarez you could take a car to reach Windsor Castle but the best is to go in a 4X4.



Où se loger? / Where to stay?

Pour se loger le mieux est de rejoindre la ville de Diego. Quatre grands hôtels vous donneront satisfaction : l'Allamanda, le Colbert, l'Hôtel de la poste et le Grand Hôtel.

To find the best accommodation is to get to the city of Diego. Four major hotels can satisfy you in Diego: the Allamanda, the Colbert, the Hotel de la Poste and the Grand Hotel.



Où manger? / Where to eat?

On peut se faire servir dans les hôtels, comme on peut choisir de manger à l'extérieur, entre autres au Restaurant R'art vato qui propose une excellente cuisine malgache.

You can have room service in the hotels, as well as choose to eat outside; amongst others at the Restaurant Rart vato which offers excellent Malagasy cuisine.



Que voir? / What to see?

Sur place n'oubliez pas de voir : la montagne des français, les tsingy rouges, le parc de la montagne, la mer de l'Emeraude, le parc de la montagne d'Ambre ou Ramena, toutes des destinations surprenantes à programmer.

On site do not forget to see: La Montagne des Français, Les Tsingy Rouges, the Mountain Park, the Emerald Sea, the Amber Mountain Park or Ramena, all surprising destinations to program in during your stay visit to Diego.



Offre valable 01 Février au 31 Mars 2018

**5 NUITS RESERVEES
=
1 nuit OFFERTE**





*Explorez les grottes du
Explore the caves of*

Tsingy de Mahaloka

Si vous passez au Nord-Ouest de la grande île, faites une escale à la ville d'Ambilobe. A 22 km de cette ville se trouve un des sites les plus exceptionnels de la région Diana : le Tsingy de Mahaloka. Découvrez les vestiges de ses grottes et l'histoire qui se cache derrière.

Le mot tsingy vient du mot malgache « mitsingitsingy » qui signifie marcher sur la pointe des pieds, un nom qui provient de la forme tranchante des pierres. Le mot « Mahaloka » signifie « qui donne de l'ombre ». En effet, les visiteurs peuvent se mettre à l'ombre du soleil aux côtés des tsingy.

Selon l'histoire, les grottes qui se trouvent au Tsingy de Mahaloka servaient de refuge pour fuir les ennemis. Les fusils et les marmites découverts sur les lieux témoignent de ce passé, où certaines ethnies étaient pourchassées.

Longues de 800m, certaines de ces grottes sont devenues depuis des cimetières. Sur les lieux, la descendance des rois et leurs proches y viennent pour faire des offrandes et demander la bénédiction des ancêtres.

La beauté des lieux ne se résume pas uniquement aux grottes, la faune et la flore qui s'y trouvent sont luxuriantes. Vous pouvez y voir notamment des oiseaux, des lémuriers ou encore des chauves-souris. Appréciez également les stalagmites et les stalactites des tsingy, forgées par le temps. Un petit lac se trouve sur les lieux, mais il est cependant interdit de s'y baigner. Le soir, tout en haut des tsingy, admirez le coucher de soleil et la vue panoramique.

Sachez que les grottes sont ouvertes aux visiteurs d'avril à mi-novembre, et fermées tous les mardis (jour interdit). Le lieu est fermé durant les saisons de pluie, c'est-à-dire entre les mois de mars et décembre.



All photos © : PRIME TEAM

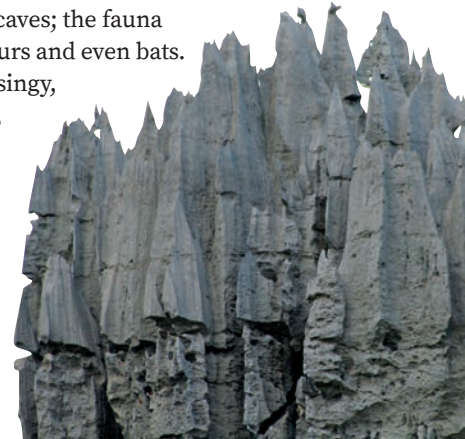
If you go northwest of the island, make a stopover at Ambilobe. 22 km from this city is one of the most outstanding sites of the Diana region: the Tsingy of Mahaloka. Discover the remains of its caves and the history behind them.

The word tsingy comes from the Malagasy word "mitsingitsingy" which means to walk on tiptoe, a name that is derived from the sharp shape of the stones. The word "Mahaloka" means, which gives shade; indeed, visitors can put themselves in the shade of the sun alongside the tsingy.

According to stories, the caves found in the mahaloka tsingy served as shelters to escape the enemies. The rifles and the pots found on the site testify of this past, where certain ethnic groups were persecuted. 800m long, some of these caves have since become cemeteries. On the site, the descendants of kings and their relatives come to make offerings and to ask for the blessing of ancestors.

The beauty of the place is not only the caves; the fauna and flora are lush. You can see birds, lemurs and even bats. Also enjoy stalagmites and stalactites of tsingy, forged by time. A small lake is on the site, but it is forbidden to swim there. In the evening, at the top of the tsingy, admire the sunset and the panoramic view.

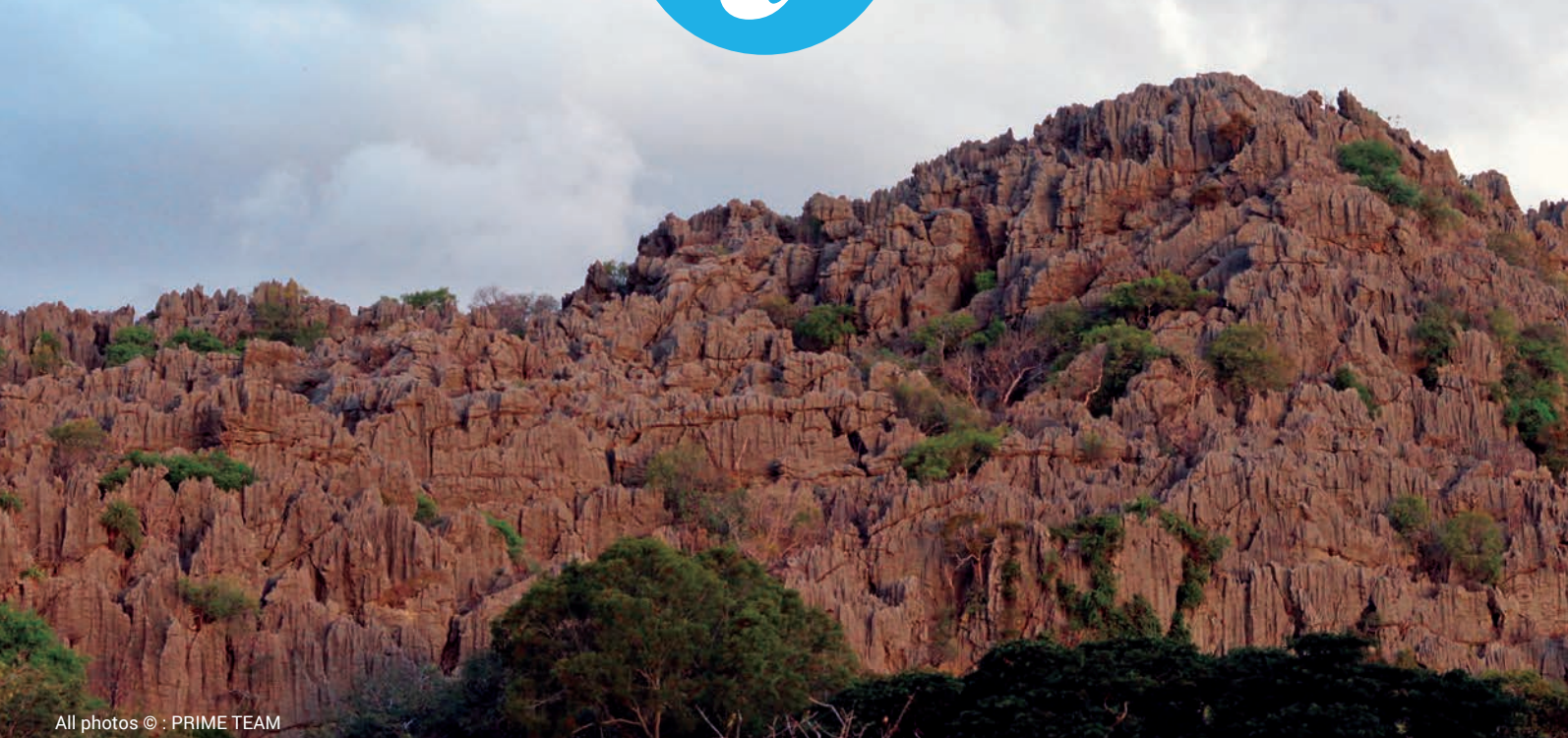
Be aware that the caves are open to visitors from April to November 15, and closed every Tuesday (forbidden day). The place is closed during the rainy seasons, that is to say between the months of March and December.



Appréciez également les stalagmites et les stalactites des tsingy, forgées par le temps.

Enjoy stalagmites and stalactites of tsingy, forged by time.





All photos © : PRIME TEAM



Quand y aller? / When to go?

Avec son climat de savane, Ambilobe profite de la chaleur tout au long de l'année. Les hivers sont secs et les précipitations font en moyenne 1280,1 mm par an. La température moyenne est estimée à 27°C. Afin de profiter au mieux de vos vacances sur les lieux, programmez votre séjour entre les mois de mai et octobre.

With its savannah climate, Ambilobe enjoys the heat throughout the year. Winters are dry and rainfall averages 1280.1mm per year. The average temperature is estimated at 27 °C. To make the most of your holidays on-site, plan your stay between the months of May and October.



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

Situé dans la région Diana, Ambilobe se trouve à environ une douzaine d'heures de route d'Antananarivo. Cette ville ne dispose pas d'aéroport, ainsi, elle est uniquement accessible en voiture. Cependant vous pouvez prendre l'avion jusqu'à Diégo-Suarez et rejoindre Ambilobe en taxi-brousse ou en voiture de location. Le trajet vous prendra à peu près 1h30 pour 137 km.

Located in the Diana region, Ambilobe is about a 12-hour drive from Antananarivo. This city does not have an airport, so it is only accessible by car. However you can fly to Diégo-Suarez and reach Ambilobe by bush taxi or rental car. The trip will take you about 1h 30 to travel 137 kms.



Où se loger? / Where to stay?

Lors de votre escale à Ambilobe, posez vos valises dans l'un des plus beaux et confortables hôtels de la ville. Comptez entre autres l'hôtel Diana Laidama Ambilobe, le Floridas Eden Ambilobe, l'hôtel Chez Noor et l'Hôtel National.

During your stopover in Ambilobe, put down your suitcases in one of the beautiful and comfortable hotels of the city. Count among others the hotel Diana Laidama Ambilobe, the Floridas Eden Ambilobe, the hotel Chez Noor and the National Hotel.



Où manger? / Where to eat?

La plupart des sites d'hébergement d'Ambilobe disposent d'un service de restauration. Toutefois, vous avez la possibilité de déguster de délicieux plats ailleurs comme au Paradis de la Mahavavy.

Most of Ambilobe's accommodation sites have a catering service. However, you have the opportunity to enjoy delicious food elsewhere as in the Mahavavy Paradise.



Que voir? / What to see?

Ambilobe regorge des sites exceptionnels valant le détour : le lac Antanavo, le parc national de l'Ankarana, la cascade Dadilahy... autant de curiosités incontournables.

Ambilobe is full of exceptional sites worth visiting. Lake Antanavo, the Ankarana National Park, the Dadilahy waterfall ... many must-see sights.





Majunga

Baobab Tree



Hotel & Spa



Mars 2018...

Retour dans le passé,
découvrez l'ancienne ville de
Return to the past,
discover the ancient city of

Ithosy




 Ranohira

Les Rois Bara ont érigé la ville d'Ihosal sur la colline dénommée « Ihosal d'Antan ».

The King Bara erected the city of Ihosal on the hill called "Ihosal of Antan".

Ihosal est un district de Madagascar, situé dans la partie Sud-Est de la province de Fianarantsoa, dans la région d'Ihorombe. Il est composé de dix-sept communes rurales et urbaines. Ihosal est une étape incontournable pour se rendre dans le Sud de Madagascar. Situé à la croisée des chemins menant vers Taolagnaro (Fort-Dauphin) et Tuléar, Ihosal est surtout connu pour ses environs, notamment le très célèbre Parc national de l'Isalo.

Ihosal d'Antan est un site culturel. Comme son nom l'indique, c'était une ancienne ville bâtie par les rois de l'ethnie BARA (ethnie malgache du Sud). Avant de transférer le village, les Rois Bara ont érigé la ville d'Ihosal sur la colline dénommée « Ihosal d'Antan ». Cette population est nomade, composée de pasteurs et d'éleveurs. Peuple nomade, ils sont toujours à la recherche d'un vaste terrain pour leurs troupeaux de zébus, raison

Ihosal is a district of Madagascar, located in the southeastern part of the province of Fianarantsoa, in the region of Ihorombe. It is composed of seventeen rural and urban communes. Ihosal is a key step in travelling to the South of Madagascar. Located at the crossroads leading to Taolagnaro (Fort Dauphin) and Tuléar, Ihosal is best known for its surroundings, including the famous Isalo National Park.

Ihosal of yesteryear is a cultural site. As the name suggests, it was an old town built by the kings of the BARA ethnic group (Malagasy ethnic group of the south). Before transferring the village, the King Bara erected the city of Ihosal on the hill called "Ihosal of Antan". This population is nomadic, composed of pastoralists and herders. Nomadic people, they are always looking for a large piece of land for their herds



pour laquelle ils ont dû quitter la colline « Ihosal d'Antan ».

A part les restes des vestiges culturels, ce lieu est le signe de l'évangélisation des missionnaires norvégiens à Ihosal. Les missionnaires norvégiens ont construit un temple sur cette colline. Elle reste d'ailleurs un des sites les plus visités et admirés par les vacanciers qui viennent visiter la région. Cette ancienne ville est aussi un des rares patrimoines qui marque la venue de missionnaires de la religion à Madagascar.



of zebus, which is why they had to leave the "Ihosal d'Antan" hill.

Apart from the remnants of cultural relics, this place is the sign of the evangelisation of Norwegian missionaries in Ihosal. Norwegian missionaries built a temple on this hill. It remains one of the most visited sites and admired by holidaymakers who come to visit the region. This ancient city is also one of the rare heritage that marks the arrival of religion in Madagascar by missionaries.

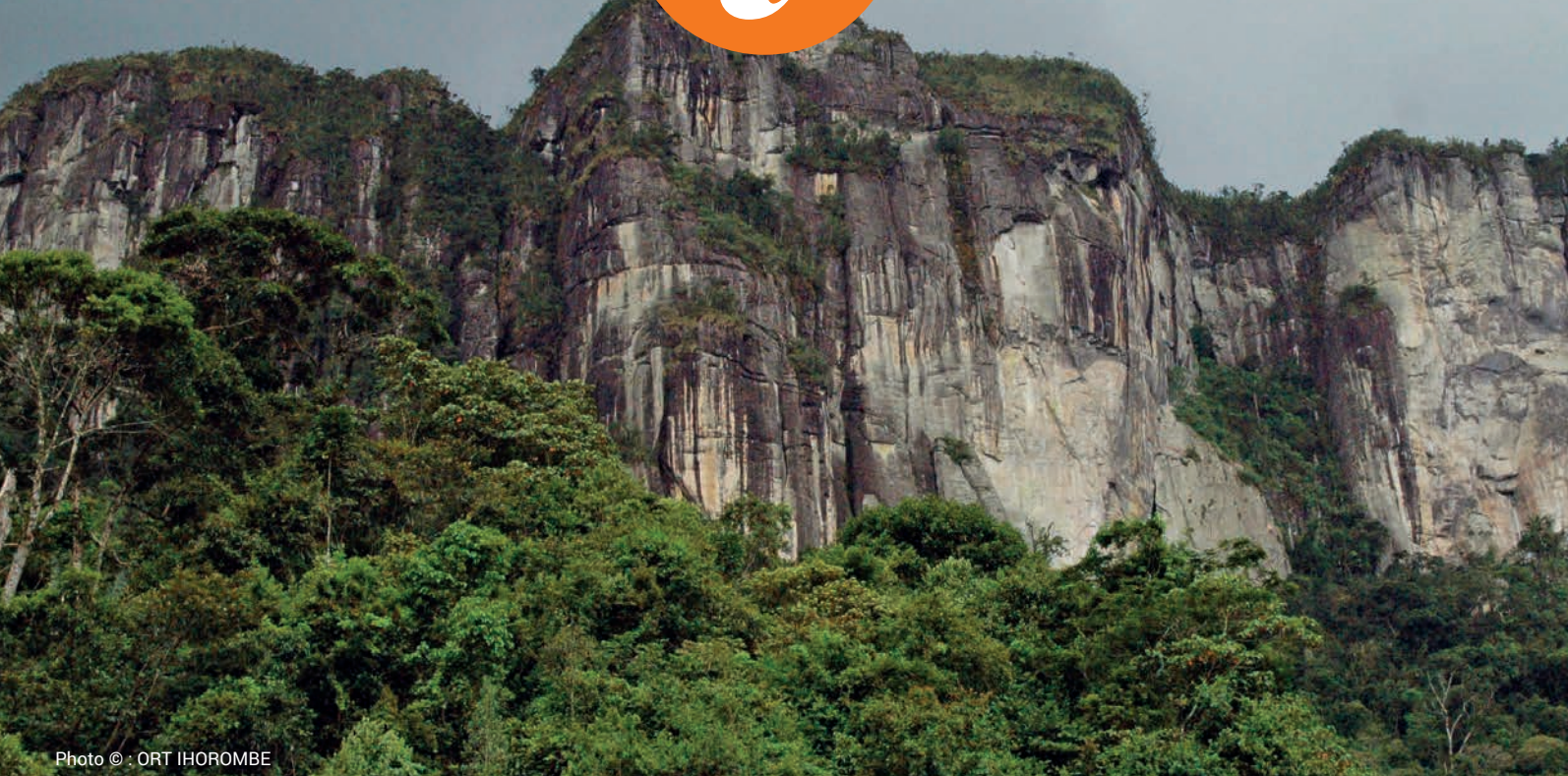


Photo © : ORT IHOROMBE



Quand y aller? / When to go?

Ihoso possède un climat désertique (BWh) selon la classification de Köppen-Geiger. Sur l'année, la température moyenne à Ihoso est de 23.1°C. La meilleure période pour visiter Ihoso est de février à octobre.

Ihoso has a desert climate (BWh) according to the Köppen-Geiger climate classification. The average temperature in Ihoso is 23.1 °C. The best months to go to Ihoso are between February and October.



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

Pour se rendre à Ihoso vous pouvez prendre le vol de la compagnie aérienne Air Madagascar qui assure les vols réguliers entre Antananarivo et Toliara. De Toliara, prenez la route jusqu'à Ihoso, à une distance de 200 kms, longue route certes, mais le voyage en vaut la peine. Sinon de Fianarantsoa, roulez jusqu'à destination Ihoso.

To get to Ihoso you could take the regular flight of the airline Air Madagascar which ensures regular flights between Antananarivo and Toliara. From Toliara, take the road to Ihoso, at a distance of 200kms, a long road certainly, but the trip is worth the detour. From Fianarantsoa, drive on the RN7 heading for the Ihoso destination.



Où se loger? / Where to stay?

Pour se loger, le mieux est de se rendre dans la ville de Ranohira. Vous avez le choix entre l'hôtel

H1, l'hôtel Isalo Rock Lodge, Hôtel Relais de la Reine ou Hôtel Jardin du Roy.

To stay, the best is to go to Ranohira city. You have the choice between Hotel H1, Hotel Isalo Rock Lodge, Hotel Relais de la Reine, Hotel Jardin du Roy.



Où manger? / Where to eat?

Les hôtels mentionnés ci-dessus vous prépareront de délicieux repas. Spécialités de tout genre : cuisine européenne, cuisine malgache...

The hotels mentioned above will prepare delicious meals. Specialities of all kinds: European cuisine, Malagasy cuisine ...

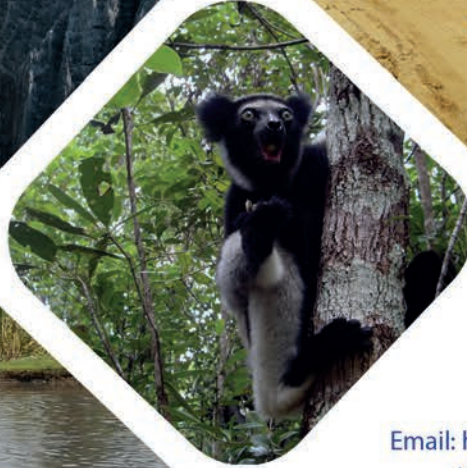


Que voir? / What to see?

A Ranohira, n'oubliez pas de visiter le parc d'Isalo renommé pour ses canyons impressionnants taillés par l'érosion et pouvant atteindre 1240m d'altitude. Cependant, certains lieux du site sont sacrés, il est préférable de respecter les tabous que les guides vous énuméreront durant la visite.

In Ranohira, do not forget to visit Isalo Park, famous for its impressive canyons carved by erosion and up to 1240m high. However, some places of the site are sacred, it is better to respect the taboos that the guides will list during the visit.





Tel: +261 20 22 222 93

Email: holymad1996@gmail.com

www.holidays-mada.com

Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga
Antananarivo 101



« **Chaine hôtelière** »

Hôtel H1

« **Calme - Convivial - Confort** »

**AFFAIRES
SEJOUR PERSONNEL
ESCALE
VACANCES**



« *Sourire
Multicolore* »



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

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



TAMATAVE

Tél. 033 28 358 33 / 020 63 316 03
E-mail. hotelh1tmm@gmail.com

ANTSIRABE

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

ISALO

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



www.hotelh1-madagascar.com



A la découverte du > Discover

Mont Antety

Mont Antety

Une des merveilles de la ville d'Ambositra
One of the wonders of the city of Ambositra

Le Mont Antety, lieu réputé pour sa vue imprenable sur la ville d'Ambositra et ses alentours, est un site naturel où la flore est des plus belles. On y accède par un chemin depuis la ville, qui serpente entre rizières et champs.

L'ascension débute par des paysages aux cavités creusées. C'est dans ces talus que les habitants de la région viennent chercher l'ocre qui leur servira à peindre les murs de leurs maisons. Le long du chemin, lorsque l'on sait les reconnaître, on croise des plantes médicinales comme l'harongana ou haronga (*Harungana madagascariensis*). C'est un arbre de six à huit mètres de haut dont les Malgaches utilisent les feuilles pour soigner les maux d'estomac et stimuler les fonctions digestives.

Arrivés au sommet du Mont Antety, le panorama sur la plaine et les cultures est spectaculaire. Sur la route d'Andina, à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest, les rizières en terrasses s'étagent

à perte de vue entre pinèdes et rochers déchiquetés. La nature varie de paysages de prairies sèches en altitude, à des forêts de pins et d'eucalyptus, en passant par des zones humides et des tourbières.

Les animaux y sont nombreux dont un lézard qui ne vit que sur l'île et que l'on peut apercevoir au sommet du Mont Antety. *Oplurus quadrimaculatus* est un grand lézard (certains peuvent atteindre 40 centimètres de long), un iguane à queue épineuse qui aime les zones rocheuses du centre et du sud de l'île.

Arrivés au sommet du Mont Antety, le panorama sur la plaine et les cultures est spectaculaire.



Photo © : www.mada-voyage-nature.com



Photo © : www.mada-voyage-nature.com



Photo © : www.mada-voyage-nature.com

Mount Antety is located in Ambositra, famous for its breathtaking views of the city and its surroundings, as well as for its interesting flora. The path that leads to Mount Antety crosses rice fields and fields from the city.

At the beginning of the ascent of the mountain, we notice the cavities dug in the embankments, that the inhabitants of the region come to look for ochre which is used to paint the walls of their houses. On the road to Mount Antety, we cross a few medicinal plants, among which Harongana or Haronga (*Harungana madagascariensis*), tree 6 to 8 metres high whose leaves are used by the Malagasy people to treat stomach upset and stimulate digestive functions.

At the top, the mountain offers a beautiful panorama of the plain and its cultures. On the road to Andina 17 kms to the southwest, you will see breathtaking landscapes on rice terraces that stretch as far as the eye can

see between pine forests and jagged rocks. Natural environments ranging from high altitude dry grassland to woodland areas (pines and eucalyptus), wetlands including peat bogs.

You can also discover many species. You can see lizards of impressive size at the top of Mount Antety, this is a spiny-tailed iguana (*Oplurus quadrimaculatus*). This species lives in rocky areas in the centre and south of the island. An endemic animal in Madagascar. Some individuals can reach 40 cm long.

At the top, the mountain offers a beautiful panorama of the plain and its cultures.





Photo © : www.mada-voyage-nature.com

Collaboration photographique : www.mada-voyage-nature.com



Quand y aller? / When to go?

Ambositra possède un climat océanique chaud avec des hivers secs. La température moyenne y est de 18.5°C et les précipitations moyennes. Les meilleurs mois pour s'y rendre sont de février à avril, puis en novembre et décembre.

Ambositra has a warm ocean climate with dry winter. The average temperature in Ambositra is 18.5 °C, and the precipitation is average. The best months to go to the city are February to April and November to December.



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

La ville est située à 90kms de la ville d'Antsirabe et à 167 Kms de la capitale. Le plus simple est de s'y rendre en voiture (Nationale 7) car le paysage est superbe.

The city is located 90 km from the city of Antsirabe and 167 km from the capital. To reach Ambositra the best is to drive there and enjoy the scenery on the southern route, the National Highway No. 7.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel « L'Artisan » est l'un des meilleurs de la ville. On apprécie particulièrement ses bungalows en bois fabriqués par les artisans d'Ambositra. Ces bungalows sont des répliques de maison anciennes Zafimaniry. Tout est en bois sculpté, y compris les parquets.

The hotel L'Artisan is one of the best hotels in the city, with bungalows made entirely of wood



Où manger? / Where to eat?

L'hôtel « L'Artisan » propose une cuisine traditionnelle malgache. Possibilité aussi de se restaurer le midi en plein air au son d'un groupe musical traditionnel malgache. Réservation recommandée.

At the hotel L'Artisan. The restaurant offers traditional Malagasy cuisine. It is also possible to eat outdoors at lunch with the accompaniment of a traditional Malagasy musical group. It is strongly recommended to book in advance as the restaurant is one of the most popular restaurants in the city.



Que voir? / What to see?

Ambositra est connue pour être un berceau de l'artisanat traditionnel malgache, aujourd'hui inscrit au Patrimoine culturel mondial de l'UNESCO. Le marché d'Anjoma-Akona (tous les vendredis), est une mine pour ramener des souvenirs (vanneries, nattes, poteries et objets sculptés).

Ambositra is known for being a cradle of traditional Malagasy craftsmanship, now inscribed in the UNESCO World Cultural Heritage. Visit the colourful Anjoma-Akona market held every Friday. There, you can buy many souvenirs: baskets, mats, pottery and carved objects.



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



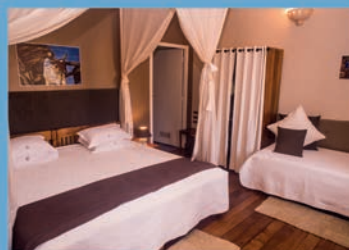
Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

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

Les 3 Métis

L'ART DE LA CUISINE
Tananarive



Bonne et Heureuse
Année 2018



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





Tamatave

All photos © : Chrismiatours Madagascar

Aventurez-vous à > Venture to

Tapakala- Ambodisaina

La partie Est de Madagascar est une zone très attractive en matière de tourisme, les sites touristiques ne cessent de séduire les touristes nationaux et internationaux. L'explorer constitue un privilège grâce à sa magnifique faune et sa sublime flore. Pour une expérience unique, optez pour la voie fluviale et découvrez les merveilles de la nature durant un parcours très enrichissant.

Toamasina, ville portuaire, chef lieu de la Région Atsinanana ; le port fluvial se trouve dans le fokontany de Manangareza : point de départ pour un circuit d'aventures dans les Pangalanes. Des escales touristiques sont souvent conseillées aux croisiéristes explorant ce canal. Parmi les villages les plus somptueux situés sur la rive du Canal des Pangalanes sont ceux de Tapakala et Ambodisaina. Long de plus de 600 kms, ce canal relie Foulpointe et Farafangana, du Nord au Sud,

mais est navigable de Toamasina à Mananjary sur un trajet total de 430 kilomètres. En 1896, le général Gallieni décida de relier différents cours d'eau le long de la côte Est et devinez où ce gouverneur général de Madagascar a commencé à accoster la grande île : dans la zone de Tapakala-Ambodisaina ! Ce corridor à paysages luxuriants vous réserve davantage de surprises avec ses belles plages et ses forêts primaires, qui font d'ailleurs l'originalité de cette région.

The eastern part of Madagascar is a very attractive area for tourism, and tourist sites continue to attract national and international tourists. Exploring it is a privilege thanks to its magnificent fauna and sublime flora. For a unique experience, opt for the river and discover the wonders of nature during a very rewarding course!

Toamasina, port city, capital of the Atsinanana region; the river port is located in the fokontany of Manangareza: starting point for an adventure tour in the Pangalanes. Tourist stops are often recommended for cruise passengers exploring this

canal. Among the most sumptuous villages located on the banks of the Pangalanes Canal are those of Tapakala and Ambodisaina. Over 600 kilometres long, this canal connects Foulpointe and Farafangana, from north to south, but is navigable from Toamasina to Mananjary on a total distance of 430 kilometres. In 1896, General Gallieni decided to connect different rivers along the east coast and guess where this governor general of Madagascar, for the first time, accosted the big island, in the area of Tapakala-Ambodisaina! This corridor with lush landscapes offers more surprises with its beautiful beaches and primary forests, which make the originality of this region.

Exceptional friendliness

In these typical villages of Tapakala-Ambodisaina, you will have the opportunity to admire the decoration offered by the huts on stilts that characterise them. This trip will be an opportunity to discover the life of the farmers in this locality: their way of life, their hospitality, their know-how, etc. The activities of the population focus on trade, transport and especially fishing. One of the most beautiful memories in this tour will certainly be the friendly smiles of rowers with their canoes carrying local products and materials (bananas, lychees, dried ravinala leaves used for roofing huts, etc.).

Un des plus beaux souvenirs dans ce circuit sera certainement les sourires conviviaux des rameurs avec leurs pirogues transportant les produits et matériaux locaux.

One of the most beautiful memories in this tour will certainly be the friendly smiles of rowers with their canoes carrying local products and materials.



Convivialité exceptionnelle

Dans ces villages typiques de Tapakala et d'Ambodisaina, vous aurez l'occasion d'admirer le décor qu'offrent les cases sur pilotis qui les caractérisent. Ce voyage sera une occasion de découvrir la vie des paysans dans ces localités : leur mode de vie, leur hospitalité, leur savoir-faire... Les activités de la population se concentrent sur le commerce, le transport et surtout la pêche. Un des plus beaux souvenirs dans ce circuit sera certainement les sourires conviviaux des rameurs avec leurs pirogues transportant les produits et matériaux locaux (bananes, litchis, feuilles de ravinala séchées servant de toiture des cases).





Collaboration photographique :
Chrismiataours Madagascar
www.chrismiataoursmada.com

Photo © : Chrismiataours Madagascar



Quand y aller? / When to go?

Le circuit côte Est est surtout conseillé entre avril et novembre. Cependant, si vous choisissez de visiter Tapakala-Ambodisaina en période de pluie, essayez de partir tôt le matin.

The east coast tour is especially recommended between April and November. However, if you choose to visit Tapakala-Ambodisaina during the rain, try to leave early in the morning.



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

Pour se rendre à Toamasina depuis la capitale, vous aurez à parcourir les 350 kms de la RN2. La Compagnie Air Madagascar assure également la liaison des deux villes par des vols réguliers. Une fois arrivé à l'aéroport d'Ambalamananasy, il vous suffira de vous déplacer vers le port fluvial. Le moyen le plus simple et le plus fun reste le bateau ou pirogue à moteur ; une heure de trajet depuis Toamasina pour arriver à Tapakala-Ambodisaina.

To get to Toamasina from the capital, you will have to travel the 350 km stretch of the RN2. The airline Air Madagascar also ensures the connection of the two cities by regular flights, at least once a day. Once you arrive at Ambalamananasy Airport, all you have to do is go by car to the river port, then the easiest and most fun way is by boat or motorised canoe; an hour from Toamasina to reach Tapakala-Ambodisaina.



Où se loger? / Where to stay?

Le Village touristique Eden à Tapakala dispose de bungalows pour vous faire apprécier votre séjour. Vous pouvez également séjourner à Toamasina, dans les hôtels La Veranda, Sunny Golf ou Calypso.



Où manger? / Where to eat?

Comme dans toute la région Est, appréciez la cuisine orientale mais également la cuisine tropicale Chez Ma Cabane à Tapakala-Ambodisaina.

As in the whole eastern region, enjoy Oriental cuisine as well as tropical cuisine from Chez Ma Cabane in Tapakala-Ambodisaina.



Que voir? / What to see?

L'écotourisme constitue la forme de tourisme la plus fréquente dans ce site. Notons que le village de Tapakala était lauréat d'un concours de villages fleuris dans les années 2000. Vous serez émerveillés de la richesse et de la beauté de l'écosystème, n'oubliez pas de faire une balade en pirogue. De plus, vous aurez l'occasion de découvrir les artisanats locaux : la passion des femmes Betsimisaraka qui manient ces matières végétales pour leur vannerie ou encore la précision des tisseurs de filet de pêche...

Ecotourism is the most frequent form of tourism in this site. Note that the village of Tapakala was laureate of a flower village contest in the 2000s. You will be amazed by the richness and the beauty of the ecosystem, do not forget to go on a canoe ride! In addition, you will have the opportunity to discover the local crafts: the passion of the Betsimisaraka women who handle these vegetable materials for their basketry or the precision of fishing net weavers.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

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



Lecture du ciel à » Stargazing in *Andoharanofotsy*



Andoharanofotsy

Une aventure à la belle étoile vous attend non loin de la capitale, à seulement 15 kilomètres au Nord-ouest ! Un endroit de détente et de connaissances où plaisir des yeux sera au rendez-vous. Bienvenue à Ankadiefajoro Andoharanofotsy !

L'observatoire privé « Astro » se situe dans le District d'Atsimondrano, Région Analamanga. Ce site est aussi connu sous le nom de « Domaine Mamilaza ». Il se trouve sur une colline facile à localiser grâce à l'incontournable inscription à la Hollywood sur la colline : « Andoharanofotsy ». Après un

parcours plus ou moins sportif, depuis le fokontany Morarano Firaisana jusqu'au sommet de la colline, profitez du paysage de cette cuvette, orné de rizières avant de poursuivre la route pavée menant vers Astro. Une fois arrivé au sommet, offrez-vous une vue imprenable sur la ville des mille et l'aventure ne fait que commencer.

Divertissement et science

S'épater de la vue panoramique depuis les 1300mètres d'altitude n'est pas le seul point d'intérêt que réserve le site d'Ankadiefajoro. Vous aurez désormais la possibilité d'être plus près des étoiles : observez les astres

grandeur nature avec des télescopes ; rencontrez les constellations comme scorpion, cancer ou encore sagittaire ; familiarisez-vous avec le système solaire... Contempler la beauté de la nature (à l'œil nu ou avec du matériel) et lire le ciel sont les activités les plus appréciées des visiteurs en général.

L'observatoire a été inauguré en 2005 par le Professeur Charles Ratsifaritana, un astrophysicien. L'initiative reposait sur l'idée de rendre hommage à Albert Einstein, père de la physique moderne, avec le principal but de vulgariser l'astronomie à Madagascar. Certes, l'optique est d'informer et d'éduquer

Observe life-size stars with telescopes! Meet the constellations like Scorpion, Cancer or Sagittarius!



An adventure under the stars awaits you not far from the capital, only 15 kilometres to the northwest. A place of relaxation and knowledge where pleasure for your eyes will be at the rendezvous. Welcome to Ankadiefajoro Andoharanofotsy!

The private observatory "Astro" is located in the district of Atsimondrano, Analamanga region. This site is also known as "Domaine Mamilaza". It is on a easy to locate hill, thanks to the inevitable inscription of Hollywood on the hill: "Andoharanofotsy". After a more or less sporty course, from Fokontany Morarano Firaiana to the top of the hill, enjoy the landscape, decorated with rice fields, before continuing the paved road leading to Astro! Once at the top, treat yourself to a breathtaking view of the city of thousands and the adventure is just beginning!



Entertainment and science

To be amazed by the panoramic view from 1300 metres above sea level is not the only point of interest reserved for the Ankadiefajoro site. You will now have the opportunity to be closer to the stars: observe life-size stars with telescopes! Meet the constellations

Observez les astres grandeur nature avec des télescopes; rencontrez les constellations comme scorpion, cancer ou encore sagittaire.

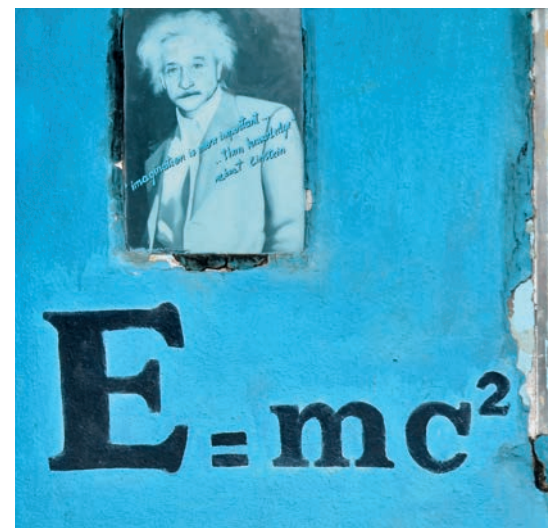
le public (surtout les jeunes) sur cette science ainsi que sa valeur, mais également de le sensibiliser sur les enjeux environnementaux. C'est la raison pour laquelle la visite de ce site s'avère très instructive et à la fois divertissante. Avec le temps, ce lieu est devenu de plus en plus une destination touristique où on

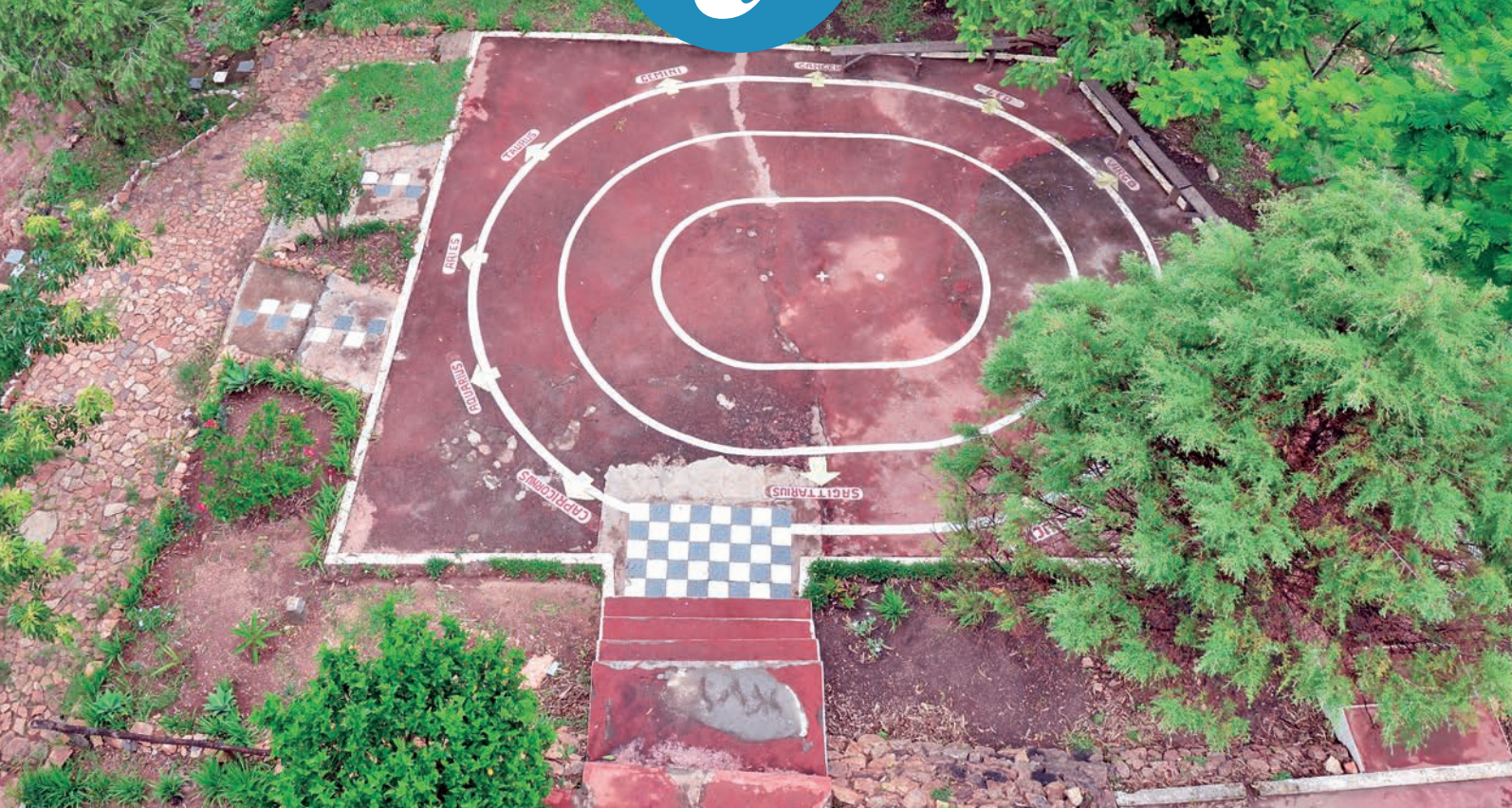
enseigne la science autrement. En décembre 2016, un pavillon a été baptisé Pavillon Professeur Raelina Andriambololona, une peinture en sciences et techniques nucléaires et nanotechnologies à Madagascar ; puis un laboratoire pédagogique a été récemment mis en place au sein du site, inauguré en octobre dernier.



like Scorpion, Cancer or Sagittarius! Familiarise yourself with the solar system! Contemplating the beauty of nature (to the naked eye or with material) and star gazing are the most popular activities of visitors in general.

The observatory was inaugurated in 2005 by Professor Charles Ratsifaritana, an astrophysicist. The initiative rested on the idea of paying tribute to Albert Einstein, father of modern physics, with the main goal of popularising astronomy in Madagascar. Certainly, the aim is to inform and educate the public (especially young people) about this science and its value, but also to raise awareness about environmental issues. That's why visiting this site is very informative and entertaining. With time, this place has become more and more a tourist destination where science is taught differently. In December 2016, a pavilion was named Pavilion Professor Raelina Andriambololona; an expert in nuclear science and technology and nanotechnology in Madagascar; then a pedagogical laboratory was recently set up within the site, inaugurated last October.





Quand y aller? / When to go?

L'Astro Andoharanofotsy est ouvert 7j/7. Il est conseillé de prendre rendez-vous. Pour une meilleure vue céleste, passez en soirée à partir de 19heures.

Astro Andoharanofotsy is open 7 days a week. It is advisable to make an appointment. For a better celestial view, start the evening from 19:00!



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

Prenez la bifurcation à droite au niveau d'Andoharanofotsy depuis la route principale (RN7) avant d'arriver au fokontany Morarano Firaisana ; suivez ensuite la route pavée qui mène vers la colline. Une belle occasion pour une randonnée pédestre ou en VTT.

By car from Antananarivo, take the right fork at Andoharanofotsy from the main road RN7 before arriving at Fokontany Morarano Firaisana; follow the paved road that leads to the hill! A great opportunity for a hike or mountain bike.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez camper dans des tentes ou opter pour les bungalows. Toutefois, des hôtels de charme se trouvent à proximité du site : Trano Bongo hôtel, Le Carat Ambatofotsy ou encore l'Hôtel Espace Ravinala Amboajobe.

You can camp in tents or opt for bungalows. However, charming hotels can be found near the location: Trano Bongo Hotel, Carat Ambatofotsy or Hotel Espace Ravinala Amboajobe.



Où manger? / Where to eat?

Le Restaurant La Palmeraie Andoharanofotsy vous réserve un accueil chaleureux et vous attend avec ses spécialités et ses buffets gourmands.

The Restaurant La Palmeraie Andoharanofotsy offers a warm welcome and awaits you with its specialities and gourmet buffets.



Que voir? / What to see?

A part lire le ciel et observer les nébuleuses, les salles d'exposition où le concept astral est expliqué de façon simple et ludique sont à la disposition des visiteurs. N'ayez crainte, pas de formules compliquées ni de schémas à interpréter. Néanmoins, prenez un guide ! Une excursion scientifique y est possible et comme c'est un endroit de relax, le jardin de yoga vous attend.

Apart from stargazing and observing the nebulae, the exhibition rooms where the astral concept is explained in a simple and fun way are available to visitors. Do not worry, no complicated formulas or diagrams to interpret! Nevertheless, take a guide! A scientific excursion is possible and as it is a place of relaxation, the yoga garden awaits you.





"Le charme de l'ancien"

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

Route d'Ambositra -110

Antsirabe Madagascar

Tel: +261 32 02 200 65

+261 20 44 485 26

email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

Princesse du Lagon

Tuléar-Ifaty 601 - Madagascar

Tél: +261 (0)34 98 88 749

Mobile: +261 (0)34 98 88 749

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

email: info@princessedulagon.com



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

Hôtel Restaurant La Ribaudière

Rue Paul Dussac (à côté Chambre de Commerce)

Analakely Sud Antananarivo Madagascar

Tél : +261 20 24 215 25

M : +261 32 02 411 51

email : laribaudiere@moov.mg

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



Ouverture AVRIL 2018

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE
MADAGASCAR



All photos © : MADAGASCAR NATIONAL PARKS

*Visitez le »***Visit**
Parc de
Beza
Mahafaly Park





You will also find visible amphibians, and also important an colony of maki (lemur catta, sifaka).

You will also find visible amphibians, and also important an colony of maki (lemur catta, sifaka).

Le parc de Beza Mahafaly se trouve sur la route nationale 7. Il faut aller d'Antananarivo jusqu'à Andranovory, et bifurquer ensuite vers la Route Nationale 10. Prenez ensuite la route pour Betioky-Sud. A Betioky-Sud se trouve la bifurcation vers Bezaha Mahafaly.

La réserve spéciale de Bezaha Mahafaly fait partie du réseau d'aires protégées de Madagascar. Créée en 1986, elle couvre une superficie de 600 ha et est formée de deux parcelles distantes de 10 kms. La réserve spéciale renferme plus d'une centaine d'espèce d'oiseaux comme le Vanga et la Nextonie d'Archbold. Vous trouverez également des batraciens visibles, et aussi d'importante colonie de maki (lemur catta, sifaka). Pendant la visite nocturne, on peut découvrir le microcèbe gris et des lépilemurs. Le parc regroupe 350 espèces de la flore et de la faune qui sont répertoriées, comme les girocarpus americanus, pachypodium geayii, cedrelopsis graveii.

Le parc national de beza mahafaly est traversé par le fleuve d'Onilahy, qui donne de la fraîcheur et une belle vue pendant la visite. Et pour information, le parc bezaha mahafaly est une réserve naturel mais aussi un centre de recherche, les visiteurs devront s'attendre à voir des animaux avec des dispositifs de recherche (colliers, marquage ...)



Bezaha Mahafaly Park is on the National Road 7 from Antananarivo to Andranovory, then branch off to the National Road 10. Then take the road to Betioky-South, at Betioky-South is the fork to Bezaha Mahafaly.

Bezaha Mahafaly Special Reserve is part of the protected area network of Madagascar. Created in 1986, it covers an area of 600 hectares and consists of two plots 10 km apart. The special reserve contains more than a hundred species of birds such as Vanga and Nextonie Archbold. You will also find visible amphibians, and also important an colony of maki (lemur catta, sifaka). During a nocturnal visit, we can discover the gray micobium and lemurs. The park includes 350 species of flora and fauna that are listed, such as girocarpus americanus, pachypodium geayii, cedrelopsis graveii.

The national park of Bezaha Mahafaly is crossed by the river Onilahy, which gives freshness and a beautiful view during the visit. And for information, Bezaha Mahafaly Park is a natural reserve but also a research centre, visitors can expect to see animals with research devices (necklaces, marking ...)





Photo © : MADAGASCAR NATIONAL PARKS



Quand y aller? / When to go?

Le Climat de Beza Mahafaly est semi-aride avec une précipitation moyenne répartie sur 40 à 59 jours, soit seulement 4 mois dans l'année. La moyenne annuelle des températures est de 24,7°C. Donc la visite est permise pendant toute l'année.

The climate of Beza Mahafaly is semi-arid with average rainfall over 40 to 59 days, only 4 months in the year. The average annual temperature is 24.7 ° C. So a visit is permitted all year long.



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

Prenez le vol régulier de la compagnie aérienne Air Madagascar, Atterrissage à l'Aéroport de Toliara puis transfert en voiture jusqu'à la Réserve Spéciale de Beza Mahafaly à une distance de 190 kms.

Take the regular flight of the airline Air Madagascar, Landing at Toliara Airport then transfer by car to the Special Reserve of Beza Mahafaly with a distance of 190 kms.



Où se loger? / Where to stay?

Pour se loger, il est préférable de rejoindre Betioky Antsimo, et logez dans des hôtels de qualité comme l'Atlantis Madagascar, Anakao Ocean Lodge.

To stay, it is better to join Betioky Antsimo, and stay in quality hotels like Atlantis Madagascar, Anakao Ocean Lodge.



Où manger? / Where to eat?

Pour manger le mieux est de manger à l'hôtel où vous êtes logé, les spécialités du Sud-Ouest à votre porte grâce aux spécialités des chefs qui sont reconnus.

To eat the best is to eat at the hotel where you are staying; the Southwest specialities are at your door thanks to the specialties of the well known chefs.



Que voir? / What to see?

A Betioky, n'oubliez pas de voir les tombeaux de pierre, surmontés de stèles funéraires sculptées ou peintes qui peut atteindre 12 m ! Souvent situés près des pistes ou sur des promontoires, ils sont environnés par le bush : aloès, baobabs, épineux...

In Betioky, do not forget to see the tombstones, topped with carved or painted funerary steles that can reach 12 m! Often located near the slopes or on promontories, they are surrounded by bush: aloe, baobab, thorns...





*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



+261 20 86 06 151 | +261 34 06 771 87/89

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

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



All photos © : ORT FIANARANTSOA

Engouffrez-vous dans les abîmes !
**Cavernes de
Mitongoa**
Caves *Engulf yourself
in the Abyss!*



La plupart des visiteurs enchaînent en beauté leur promenade par une balade en altitude avec une vue panoramique exceptionnelle.

Most of the visitors follow their walk with a breathtaking elevation with an exceptional panoramic view.

En quête d'aventures exceptionnelles ? Les cavernes de Mitongoa situées à 15 kms de Fianarantsoa promettent ; venez visiter et vivez une expérience passionnante et inoubliable. Cap sur Fianarantsoa, la capitale du Betsileo. Cette ville fut érigée par la Reine Ranavalona 1ère en 1830 dans le but de bâtir une ville intermédiaire entre la capitale et le Sud de Madagascar.

L'exploration des cavernes de Mitongoa n'est pas réservée qu'aux amateurs de trekking ou de randonnées mais aussi aux amoureux de découvertes. Une visite guidée permettra de se familiariser avec la culture locale, un peu d'histoire ou d'histoire drôle ne ferait que du bien. Jouez avec les échos, appelez votre nom et si ces derniers répondent, c'est que les cavernes vous souhaitent la bienvenue ! Les trois cavernes souterraines accessibles parmi les sept existantes offrent une excursion hors du commun. A côté, le tombeau royal communément appelé « tombeau inachevé » attire l'attention des randonneurs.

La plupart des visiteurs enchaînent en beauté leur promenade par une balade en altitude avec une vue panoramique exceptionnelle au sommet du mont Kianjasoa. Contemplez les plantations de thé à perte de vue de Sahambavy, ou bien les fameux édifices religieux qui font de la ville de Fianarantsoa un foyer religieux. Outre ces édifices, la vue permet d'admirer l'architecture unique du pays betsileo : des monuments culturels comme les anciens bâtiments administratifs et on peut également percevoir le stade d'Ampasambazaha récemment rénové.



Looking for exceptional adventures? The Mitongoa caves located 15 km from Fianarantsoa promise this. Come and visit and live an exciting and unforgettable experience. Head for Fianarantsoa, the capital of Betsileo. This city was erected by Queen Ranavalona 1st in 1830 in order to build an intermediate city between the capital and the south of Madagascar.

The exploration of the Mitongoa caves is not only for trekking or hiking enthusiasts but also for lovers of discoveries. A guided tour will familiarise you with local culture, a bit of history or a funny story would only be good. Play with the echoes, call your name and if they answer, it is that the caves welcome you! The three underground caves, accessible from

the seven existing, offer an extraordinary excursion. Next door, the royal tomb commonly known as "unfinished tomb" attracts the attention of hikers.

Most of the visitors follow their walk with a breathtaking elevation with an exceptional panoramic

view at the summit of Mount Kianjasoa. Contemplate the tea plantations as far as the eye can see in Sahambavy, or the famous religious buildings that make the city of Fianarantsoa a religious home. In addition to these buildings, the view allows you to admire the unique architecture of the Betsileo country: cultural monuments such as the old administrative buildings and one can also appreciate the recently renovated Ampasambazaha stadium.





All photos © : ORT FIANARANTSOA



Quand y aller? / When to go?

Le circuit attire plus de touristes pendant la saison sèche puisque la piste est moins praticable entre le mois de novembre et le mois d'avril. Toutefois, les plus audacieux ne reculeront devant rien dès qu'il s'agit de sensations fortes ; attention quand même lors de la montée.

The circuit attracts more tourists during the dry season since the track is difficult between the months of November and April. However, the most bravest stop at nothing when it comes to thrills; be careful when climbing.



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

Fianarantsoa se situe à 415 kms d'Antananarivo en suivant la Route Nationale 7. Mitongoa est accessible par une piste de 15 kms vers l'Est en direction de Masoabe. La durée du voyage est de sept à neuf heures suivant que vous voyagez en véhicule tout terrain ou non.

Fianarantsoa is located 415km from Antananarivo following the National Road 7. Mitongoa is accessible by a track 15km east towards Masoabe. The duration of the trip is seven to nine hours depending on whether you are travelling in an off-road vehicle or not.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Piazza INN est fortement recommandé, situé sur la place du Zoma, en centre ville, cet établissement a tout pour vous plaire, afin que vous passiez un agréable séjour.



Où manger? / Where to eat?

Des plats traditionnels comme les spécialités occidentales et orientales sont disponibles dans les restaurants de Zomatel ou encore de l'Hôtel Soafia. Optez pour le Lac Hôtel Sahambavy pour savourer le goût et la fraîcheur du poisson d'eau douce pêché dans leur étang et préparé rapidement à la commande.

Traditional dishes such as Western and Oriental specialities are available in the Zomatel restaurants or the Soafia Hotel. Opt for Lake Hotel Sahambavy to savour the taste and freshness of freshwater fish caught in their pond and prepared quickly to order.



Que voir? / What to see?

Le principal but étant d'explorer les cavernes de Mitongoa, la location de vélos ne ferait que rendre la balade plus sensationnelle ; profitez de ce circuit pour découvrir la beauté naturelle des hautes terres betsileo associée aux savoir-faire des habitants pour ne citer que les rizières en terrasse.

The main goal being to explore the caves of Mitongoa, bike rental would only make the ride more sensational; enjoy this tour to discover the natural beauty of the highlands Betsileo along with the know-how of the inhabitants to mention the rice terraces.

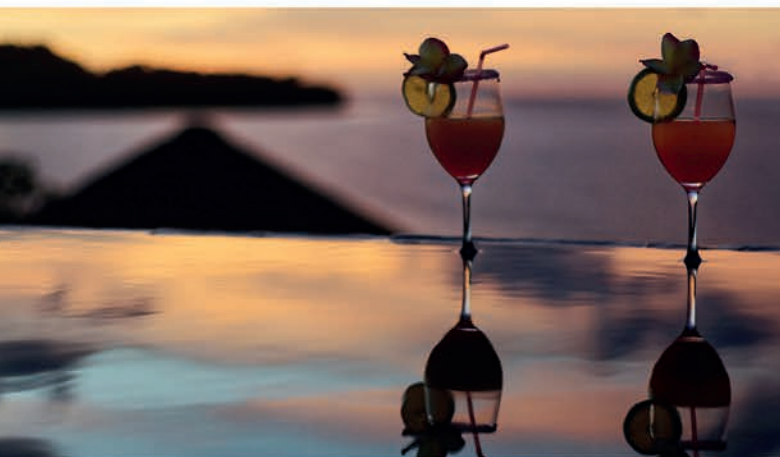




H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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.