

Fevrier / February 2020

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine

UNE VUE *Romantique*
A VIEW FOR *Romance*







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

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



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :
5 familles et 108 espèces

Papillon :
4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :
292 espèces dont 108
endémiques

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

Serpents :
100 espèces non venimeuses

Tortue :
09 espèces terrestres,
05 espèces marines

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

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



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

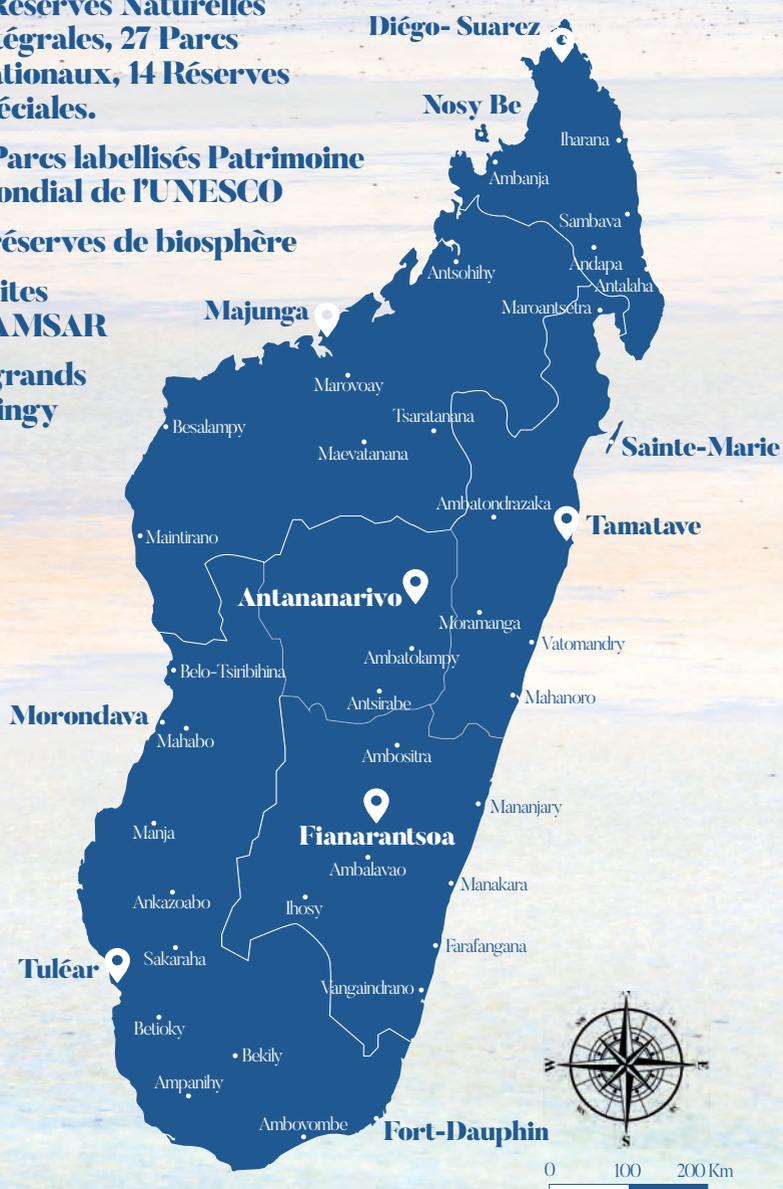
**2 Réserves Naturelles
Intégrales, 27 Parcs
Nationaux, 14 Réserves
spéciales.**

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

4 réserves de biosphère

**5 sites
RAMSAR**

**3 grands
Tsingy**



Bienvenue sur le réseau de meilleure qualité à Madagascar

Forfait Wanna 9500

4h d'appels

et/ou **500Mo**

et/ou **400 SMS**

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

moins de
2€
le forfait



**Vous rapprocher
de l'essentiel**

orange.mg  

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

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES


airtel
4G

FLY M'LAY
AILLEURS COMME À MADA
RESTEZ CONNECTÉS



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

Sommaire | Contents

Fevrier | February 2020

- | | |
|---|---|
| <p>12 Feature
Une Touche De Romantisme »
A Spot Of Romance</p> <p>23 Feature
Tee Time</p> <p>32 Food & Drink</p> <p>34 Haute Cuisine
Chef Lalaina Ravelomanana, Régalez Vos Sens »
Chef Lalaina Ravelomanana, Feast Your Senses</p> <p>36 Health & Beauty
L'Amour Est Dans L'Air » Love Is In The Air</p> <p>42 Histoire / History
La Cohésion Des Clans » Cohesion Of The Clans</p> <p>44 Fashion</p> <p>47 Feature
Tout Ce Jazz » All That Jazz</p> <p>54 Technologie / Technology</p> <p>56 Culture</p> <p>63 Feature
Ile Au Trésor » Treasure Island</p> | <p>80 Feature Interview
Dernier Des Mikea » Last Of Mikea</p> <p>91 Feature
Ce Qui Vient Naturellement »
What Comes Naturally</p> <p>Destinations</p> <p>70 Parc National Andohahela, Quand L'Est
rencontre L'Ouest
Parc National Andohahela, East Meets West</p> <p>74 A La Découverte Du Lémurien Bandro
Discovering The Bandro Lemur On The
Waterfront</p> <p>98 Nosy Kalakajoro, Le Paradis Sur Terre
Kalakajoro Island, Paradise On Earth</p> <p>102 Vangaindrano, Grâce A Dame Nature
Vangaindrano, Thanks To Mother Nature</p> <p>109 Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages</p> <p>115 Pages Tsaradia</p> <p>124 Greetings From The Publishers</p> |
|---|---|



RD CONGO
FÉLIX TSHISEKEDI
« Il n'y a qu'un seul patron, c'est moi »

ALGÉRIE
Chefs d'entreprise dans l'expectative

DÉBAT Piketty & Nubukpo
« L'Afrique doit inventer son propre avenir »



N° 3076H
228 pages

HEBDOMADAIRE INTERNATIONAL N° 3076H DU 22 DÉCEMBRE 2019 AU 11 JANVIER 2020

jeuneafrique

TRIBUNES

Bachir Diagne, Hemley Boum, Gwet, Jack Ma, Ndikumana, Alioune Sall, Strauss-Kahn, Tozi, Yabi...



L'AFRIQUE EN
2020

Fr
B
12,99 \$ U
9 € + ITC
M
10
P



EN VENTE A MADAGASCAR
DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
ET EN ÉDITION DIGITALE



www.jeuneafrique.com





Casino du Grand Cercle
de Tananarive

CASINO CARLTON



VENEZ **GAGNER** DE NOMBREUX LOTS
A L'OCCASION DE LA SAINT VALENTIN



Hôtel CARLTON Anosy

☎ 020 22 327 99

www.casino-madagascar.com

SAINT BRANDON

Escales aux Mascareignes

EAU DE TOILETTE



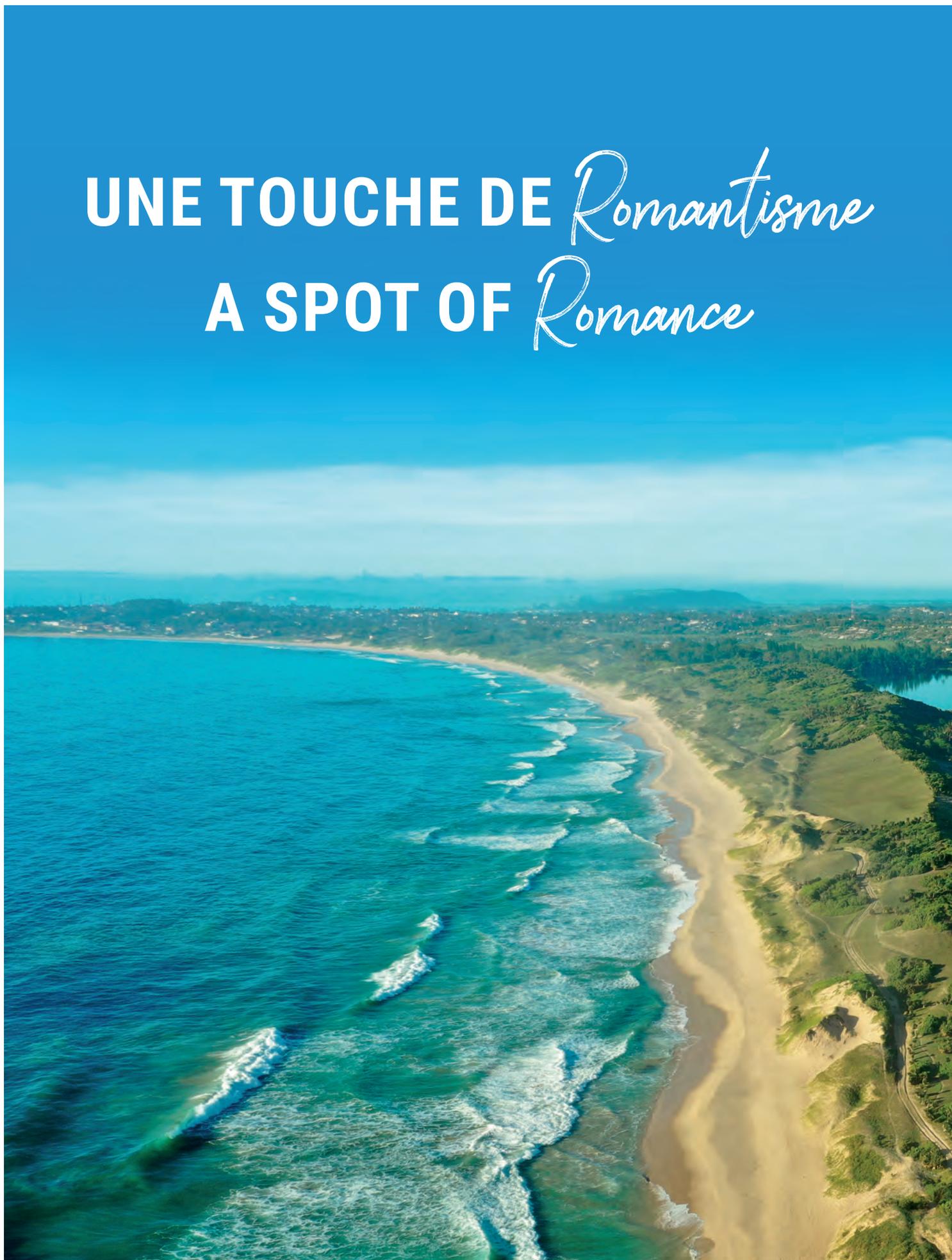
L'ESPRIT VOYAGEUR

www.floribis.com

Service clientèle +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 · relation@floribis-mg.com

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

UNE TOUCHE DE *Romantisme* A SPOT OF *Romance*



Madagascar possède de nombreux endroits spectaculaires avec des vues incroyables, parfaits pour une visite romantique le jour de la Saint-Valentin - ou à tout autre moment - à enregistrer comme une photo souvenir ou un poste sur instagram #enjoytheview.

Madagascar boasts many spectacular spots with amazing views perfect for a romantic visit on Valentine's Day -or any other time - to record as a photo memory or a #enjoytheview Instagram post.



LA GRANDE ÎLE offre des vues à couper le souffle du nord au sud, de l'est à l'ouest, en passant par le centre. Pour ne citer que quelques uns des points panoramiques les plus élevés, il y a le phare de Katsepy à Mahajanga, le phare de Manakara, dans le sud-est, le fort Manda à Foulpointe ou encore le pic Boby au sud.

THE BIG ISLAND has breathtaking views from north to south, east and west, passing through the centre. To name just a few of the highest panoramic points there is Katsepy lighthouse in Mahajanga, Manakara lighthouse in the south-east, Manda fort in Foulpointe or Boby peak in the south.

LA HAUTE VILLE – ANTANANARIVO

Non seulement la haute colline de la capitale est riche en histoire mais elle reste également le point de rendez-vous par excellence des amoureux. Bon nombre de couples choisissent le Rova d'Antananarivo, dont le Palais de la Reine, pour contempler la vue imprenable sur la plaine de Betsimitatatra, devenue la ville d'Antananarivo. Une belle vue sur le stade de Mahamasina, le lac Anosy ainsi que sur la ville entière est offerte depuis Manjakamiadana, Andafiavaratra, Ankaditapaka, Faravohitra et Andohalo.

THE UPPER TOWN – ANTANANARIVO

Not only is the high hill of the capital rich in history, but it is also the meeting point par excellence for lovers. Many couples choose the Rova d'Antananarivo, including the Queen's Palace, to contemplate the stunning vista of the Betsimitatatra plain, now the city of Antananarivo. A beautiful view of Mahamasina Stadium, Anosy Lake and the entire city is offered from Manjakamiadana, Andafiavaratra, Ankaditapaka, Faravohitra and Andohalo.



LE LAC ANOSY ET SON ANGE

Le lac Anosy est un lac artificiel construit en 1830 par Jean Laborde pour la Reine Ranavalona Ière. Au centre de ce lac en forme de cœur, est érigé un îlot, avec un monument en mémoire des soldats français et malgaches morts pour la France durant la première guerre mondiale. Une statue en forme d'ange portant une couronne fut installée en 1933, cet ange surveille le lac. Ce monument a été sculpté par Charles Barberis et décoré par M. Perrin en 1927. De couleur noire à l'origine, il a été coloré en gris-argent puis en doré. Même si les rumeurs qui circulaient disaient que fréquenter ce lieu briserait les couples, le monument est de plus en plus convoité par les amoureux; ceux qui veulent rompre feraient même exprès d'y aller pour renforcer leurs liens! Entouré de nombreux pieds de jacaranda, le lieu est magnifique, spécialement en période de floraison.

LAKE ANOSY AND ITS ANGEL

Lake Anosy is an artificial lake built in 1830 by Jean Laborde for Queen Ranavalona I. In the centre of this heart-shaped lake, an island is erected with a monument in memory of the French and Malagasy soldiers who died for France during the First World War. A statue in the shape of an angel wearing a crown was installed in 1933, to watch over the lake. This monument was sculpted by Charles Barberis and decorated by Mr. Perrin in 1927. Originally black in colour, it was coloured in silver-grey and then in gold. Even if the rumours that were circulating said that frequenting this place would break couples, the monument is more and more coveted by lovers; those who want to break up even go there on purpose to strengthen their ties. Surrounded by many jacaranda trees, the place is magnificent, especially in the flowering season.



LE POINT DE VUE À FIANARANTSOA

La ville haute de Fianarantsoa a été construite à l'image de la capitale Antananarivo au XIXème siècle. Elle est, pour cette raison, une attraction exceptionnelle pour les passionnés d'histoire. Monter jusqu'à Ikianjasoa, dans la partie sud de la ville, permet de déceler tous les vestiges de son passé. Cette partie de la ville fut une ancienne place forte occupée par le roi. Elle est donc entourée de fosses pour des raisons de sécurité. Rabolobolo fut le dernier roi installé dans cette ville haute.

Le «point de vue», une statue imposante de la Vierge érigée au milieu du XXe siècle est un monument historique de la vieille ville. Elle domine la ville et offre un aspect d'ensemble: Antanambony, la ville haute, Anatirova, Ambozontany et Tsianolondroa ainsi que «TanànaAmbany» au nord de la ville.

THE VIEWPOINT IN FIANARANTSOA

The upper town of Fianarantsoa was built in the image of the capital Antananarivo in the 19th century. It is, for this reason, an exceptional attraction for history lovers. Climbing up to Ikianjasoa, in the southern part of the city, you can see all the vestiges of its past. This part of the city was once a stronghold occupied by the king. It is therefore surrounded by pits for security reasons. Rabolobolo was the last king installed in this upper town.

The Viewpoint, an imposing statue of the Virgin Mary erected in the middle of the 20th century, is a historical monument of the old town. It dominates the city and offers an overall view: Antanambony, the upper town, Anatirova, Ambozontany and Tsianolondroa as well as TanànaAmbany to the north of the city.





LE MONT PASSOT À NOSY BE

Haut de 329m, le Mont Passot offre une belle vue sur l'océan, la ville, les mouvements de bateaux et les lacs environnants. Point culminant de l'île aux parfums, il doit son nom au commandant Passot, à l'époque où Nosy Be était encore une zone sous protectorat.

Cette colline volcanique, qui est également connue sous le nom de «Bongo Pisa», est devenue un site incontournable du nord-ouest de Madagascar, notamment pour son magnifique coucher de soleil. C'est ici que l'on peut observer le rayon vert, un phénomène rare qui ne dure que quelques secondes : alors qu'une petite portion du soleil est encore visible à l'horizon, ce dernier point prend une teinte verte. Un spectacle à immortaliser impérativement avec votre appareil photo. Des circuits de randonnées et de trekking sont également proposés avant d'atteindre le sommet. Vous y découvrirez des espèces florales, des paysages somptueux et une cascade grandiose.

MOUNT PASSOT AT NOSY BE

At 329m high, Mount Passot offers a beautiful view of the ocean, the city, the movement of boats and the surrounding lakes. The highest point of the Perfume Island, it owes its name to Commander Passot, when Nosy Be was still a protectorate zone.

This volcanic hill, which is also known as 'Bongo Pisa', has become a must-see site in the north-west of Madagascar, especially for its magnificent sunset. It is here that one can observe the green ray, a rare phenomenon that lasts only a few seconds; while a small portion of the sun is still visible on the horizon, it takes on a green hue. A spectacle that must be immortalised on camera. Hiking and trekking circuits are also offered before reaching the summit. You will discover floral species, sumptuous landscapes and a grandiose waterfall.



L'ALLÉE DES BAOBABS À MORONDAVA

Des dizaines d'arbres qui s'alignent et dont certains peuvent atteindre 30m de haut et d'autres âgés de plus de 800 ans. Vous voilà au creux d'un paysage d'une beauté rare. Site exceptionnel de par sa beauté mais aussi de par sa symbolique, l'allée des baobabs est un must pour une sortie en amoureux. Elle figure parmi les sites les plus photographiés de toute l'île mais également parmi les plus visités. Située à une vingtaine de kilomètres au nord de Morondava, ce patrimoine mondial de l'UNESCO constitue une attraction notoire du littoral ouest de Madagascar. Le paysage offre un magnifique spectacle tant au lever qu'au coucher du soleil.

THE BAOBAB ALLEY IN MORONDAVA

Dozens of trees line up, some of which can reach 30 metres in height and others more than 800 years old. Here you are in the hollow of a landscape of rare beauty. An exceptional site by its beauty but also by its symbolism, the alley of baobabs is a must for a romantic outing. It is one of the most photographed sites on the whole island but also one of the most visited. Located about 20km north of Morondava, this UNESCO world heritage site is a well-known attraction of the west coast of Madagascar. The landscape offers a magnificent spectacle both at sunrise and sunset.



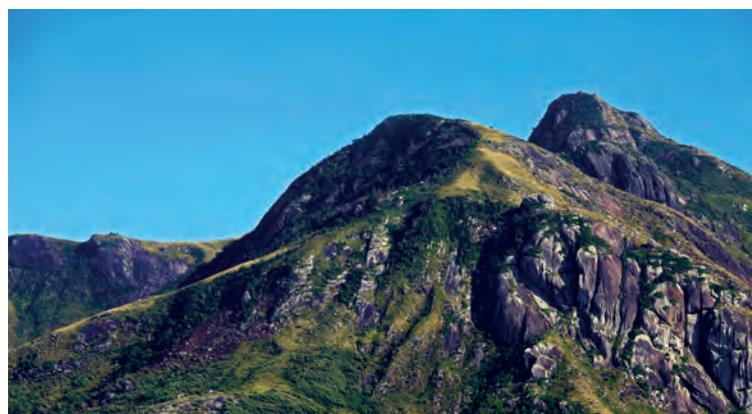


LE PIC SAINT-LOUIS À FORT-DAUPHIN

Amateurs de beaux panoramas ou de randonnées en haute altitude, escaladez jusqu'au pic Saint-Louis, dans la région Anosy. Le pic Saint-Louis de Fort-Dauphin culmine à 529 mètres d'altitude et offre une vue entière sur les baies magnifiques de Sainte-Luce de Faradofay, de Lokaromais et sur la grande plage de Libanona. Ce point de vue est si irrésistible que sa visite constitue une incontournable activité lors de la visite de Fort-Dauphin. On y accède à pied et l'ascension dure généralement entre une à deux heures par une piste rocailleuse au milieu d'une colline verdoyante. Les décors naturels sont surtout caractérisés par des ravinala, des raphias, des orchidées et des pervenches.

PIC SAINT-LOUIS AT FORT-DAUPHIN

Lovers of beautiful panoramas or high altitude hiking, climb up to the Saint-Louis peak, in the Anosy region. The Saint-Louis peak of Fort-Dauphin culminates at 529 metres of altitude and offers a full view of the magnificent bays of Sainte-Luce de Faradofay, Lokaromais and the great beach of Libanona. This viewpoint is so irresistible that its visit is a must-see activity when visiting Fort-Dauphin. It can be reached on foot and the ascent usually takes between one and two hours by a rocky track in the middle of a green hill. The natural scenery is mainly characterised by ravinala, raphias, orchids and periwinkles.





Joyeuse Saint Valentin



CHINON
Appellation d'Origine Contrôlée
CLOS
DU SAUT AU LOUP
MONOPOLE



IMMEUBLE ATRIUM ANKORONDRANO (ANCIEN DELTA FACE BNI)

☎ 032 11 670 55

@ vinoteka@telma.net

🌐 www.vinoteka.mg

SOUND'S HOTELS GROUP

HAPPY VALENTINE'S DAY TO ALL THE LOVERS.
WITH LOVE, AFFECTION AND SWEETNESS



www.soundsmadagascar.com



MADAGASCAR, UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS



DZAMA

Fleuron de l'industrie à Madagascar,
nous sommes heureux de vous accueillir
parmi nous.

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



Tee TIME

Madagascar figure dans la liste des meilleures destinations golf de l'Océan Indien. Cette pratique sportive allie passion, sport, jeu, business et tourisme. Il se joue dans toute la Grande Île et régulièrement les golfeurs des îles voisines viennent pour s'y entraîner ou tout simplement pour découvrir nos fameux parcours durant leurs vacances.

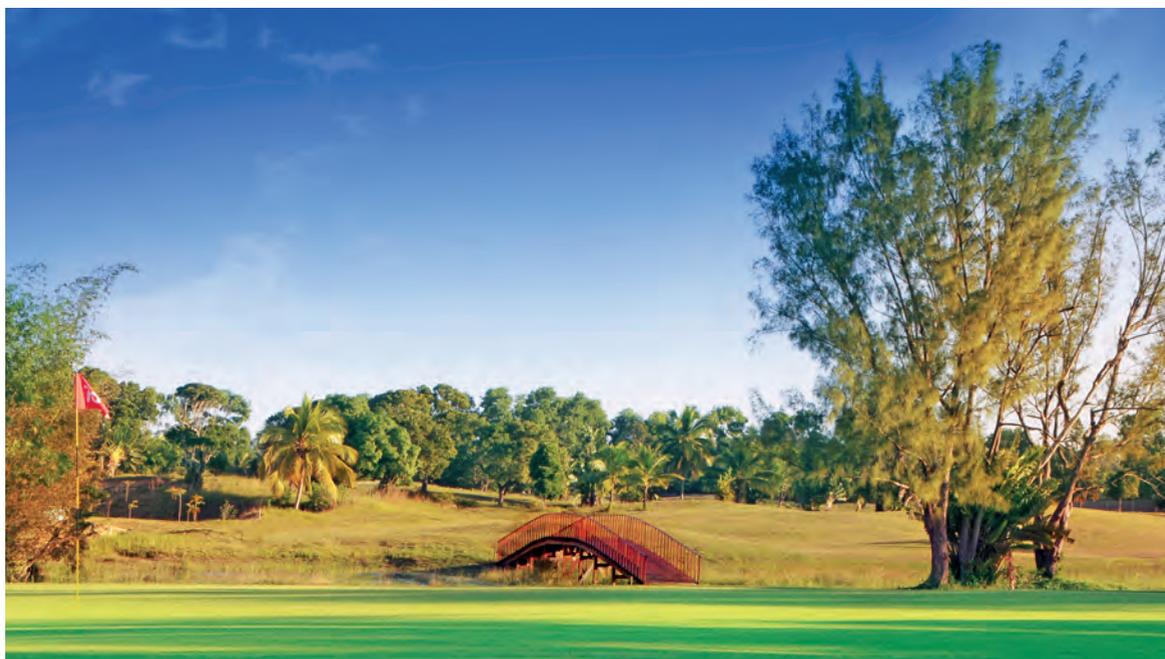
Madagascar is on the list of the best golf destinations in the Indian Ocean. This sport involves passion, gamesmanship, business and tourism. It is played throughout the Big Island and regularly golfers from neighbouring islands come to train here or simply to discover our famous courses during their holidays.

VERDURE SCÉNIQUE

Madagascar construit son premier terrain en plein milieu de paysages montagneux vosgiens dans la ville d'eau en 1935. Mais les golfeurs passionnés ont, en 1986, réhabilité le site vallonné d'un très beau parcours connu actuellement sous le nom Antsirabe Golf Club en le couvrant de verdure. Aujourd'hui, Madagascar possède quatre autres clubs de golf où les professionnels et amateurs peuvent jouer, s'exercer et progresser. Ce sont notamment l'international Golf du Rova (Le golf malgache avec ses 18 trous parsemés d'obstacles naturels), Malaza Golf Club (5ha dans la banlieue Ouest. Un club qui programme toute une gamme de cours et de stages). Il existe aussi Pearl International Golf Course Nosy Be, un club assez récent dans la filière mais qui possède un parcours caractérisé par un terrain vallonné près de la côte, offrant des panoramas spectaculaires sur Nosy-Be. Il comporte 18 trous répartis sur un terrain de 60 hectares. A cela, s'ajoute l'Azura Golf Club, le seul terrain de golf de bord de mer à Madagascar. Un écrin de verdure où vous pouvez driver tout en écoutant le murmure du ressac, la plage de Foulpointe et son magnifique lagon à vos pieds.

SCENIC GREENS

Madagascar built its first course in the middle of the Vosges mountainous landscapes in the water city in 1935. In 1986, the hilly site of a beautiful course currently known as Antsirabe Golf Club was created by covering it with greenery. Now Madagascar has four other golf clubs where professionals and amateurs can play, practise and progress. These are notably the international Golf du Rova (the Malagasy golf course with its 18 holes dotted with natural obstacles) and Malaza Golf Club (five hectare in the western suburbs with a club that programmes a whole range of courses and internships). There is also Pearl International Golf Course Nosy Be, a fairly new venue in the sector, which has a course characterised by a hilly terrain near the coast, offering spectacular views of Nosy Be. It has 18 holes spread over a 60 hectare course. In addition, there is the Azura Golf Club, the only seaside golf course in Madagascar, a green setting where you can drive while listening to the murmur of the surf with the beach of Foulpointe and its magnificent lagoon at your feet.







AVANTAGE CONCURRENTIEL

Avec ces superbes parcours, les golfeurs à Madagascar ont régulièrement d'excellents résultats lors des compétitions. Des joueuses et joueurs de renom portent même haut les couleurs du golf malgache. Par exemple Ony Marchand, Luc Manampisoa Rakotonjanahary, le couple Ratsimbazafy et la famille Rabetsaroana joueurs de golf de renommée nationale. Il y a également Jean-Baptiste Ramarozatovo qui évolue dans la cour des grands du monde du golf mondial, ayant récemment réussi un exploit : se hisser parmi les dix premiers de la première édition du MCB tour Championship Madagascar. Elle se déroulait du 28 novembre au 1er décembre 2019 au Golf du Rova Andakana en présence de 48 professionnels venant des quatre coins du monde. En honneur aux sponsors principaux, un tournoi intitulé Pro-Am Air Madagascar a réuni lors de cette compétition internationale d'envergure, une vingtaine d'équipes composées chacune de 3 amateurs qui jouaient avec les meilleurs pros. Aujourd'hui la jeune génération est en marche avec à sa tête, par exemple, Emery Maverick.

Les membres de l'Association des golfeurs professionnels comprennent Johary Raveloarison, Leslie Grandet et Maverick Faber, Ony Marchand suit une formation de trois ans offrant un diplôme pour devenir professionnel de golf.

COMPETITIVE EDGE

With these great courses, golfers in Madagascar regularly have excellent results in competitions. Renowned players even wear the colours of Malagasy golf. For example, we have Ony Marchand, Luc Manampisoa Rakotonjanahary, the Ratsimbazafy couple and the Rabetsaroana family as nationally known golf players. There is also Jean-Baptiste Ramarozatovo who plays with the greats of the world of golf, having recently achieved the feat to be among the top 10 in the first edition of the MCB Tour Championship Madagascar. This competition took place from 28th November to 1st December, 2019 at the Golf du Rova Andakana in the presence of 48 professionals from around the world. In honour of the main sponsors, a tournament called Pro-Am Air Madagascar brought together 20 teams for this major international competition, each composed of three amateurs who played with the best pros. Today the younger generation is on the march over the greens with Emery Maverick at the head.

Members of the Professional Golfers Association include Johary Raveloarison, Leslie Grandet and Maverick Faber, Ony Marchand is following a three-year training course offering a diploma to become a golf professional.

AVEC CES SUPERBES PARCOURS, LES GOLFEURS À MADAGASCAR ONT RÉGULIÈREMENT D'EXCELLENTS RÉSULTATS LORS DES COMPÉTITIONS

WITH THESE GREAT COURSES, GOLFERS IN MADAGASCAR REGULARLY HAVE EXCELLENT RESULTS IN COMPETITIONS





MADAGASCAR FIGURE DANS LA LISTE DES MEILLEURES DESTINATIONS GOLF DE L'OCÉAN INDIEN

MADAGASCAR IS ON THE LIST OF THE BEST GOLF DESTINATIONS IN THE INDIAN OCEAN

Golf Club Azura Foulpointe sous l'égide de la fédération de Golf de Madagascar a organisé du 19 au 21 Décembre 2019 sur les parcours du green Azura Foulpointe, le championnat national du Golf à Madagascar. Dans le cadre de cette troisième édition 2019, tous les clubs existant dans la Grande île ont été présents. Pour cette compétition nationale, 57 golfeurs amateurs et 35 professionnels, répartis en trois séries et catégories juniors ont montré leur talent sur un parcours très technique préparé par l'hôte. Cette manifestation sportive a débuté avec la journée des caddies-professionnels avec deux tours le 18 Décembre 2019. Et les 19, 20 et 21 Décembre derniers, ce sont les amateurs qui ont déployé leurs efforts pour effectuer les trois tours. Les professionnels et les premières séries ont joué en Stroke Play. Après les trois journées, Luc et Manitra Ratsimbazafy ont été sacrés Champions nationaux respectivement chez les Hommes et Dames, tandis que Roalahy Emmanuel s'adjuge le titre chez les Pros et Romain Gagneux dans la catégorie junior.

The national championship of Golf in Madagascar was organised at the Golf Club Azura Foulpointe under the aegis of the Golf Federation of Madagascar from 19th to 21st December. Within the framework of this third edition in 2019, all the clubs on the Big Island were present. For this national competition there were 57 amateur golfers and 35 professionals, divided into three series and junior categories showing their talent on a very technical course prepared by the host. This sporting event started with the professional caddie day with two rounds on 18th December, 2019. On 19th, 20th and 21st December, it was the amateurs who competed to complete the three rounds. The professionals and the first series played in Stroke Play. After the three days, Luc and Manitra Ratsimbazafy were crowned national champions in the men's and women's categories, while Roalahy Emmanuel won the title in the pros and Romain Gagneux in the junior competition.



PÂTISSERIE FRANÇAISE
La Pâtisserie Colbert
DEPUIS 1946

Un amour de gourmandise...

OFFREZ-LUI UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS TRADITIONNELS !



Antaninarenina : +261 20 22 219 52 • Galerie Eden Ankorondrano : + 261 20 22 422 29
patisserie.colbert@moov.mg • www.hotel-restaurant-colbert.com

FIARO

V E N T U R E C A P I T A L

- S I N C E 1 9 8 9 -



hira
SOLUTIONS

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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



L'ARRIVAGE

BAR À HUÎTRES - BRASSERIE



A ANTANANARIVO

4 CHEMINS AMBONDRONA
ANTANANARIVO - MADAGASCAR

00 261 32 05 728 24

00 261 34 22 152 79

OUVERT TOUS LES JOURS

A IVATO

ANTANETIBE, TALATAMATY
ANTANANARIVO - MADAGASCAR

00 261 32 05 728 23

00 261 34 72 573 40

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE



Art Culinaire

QUALITÉ Étoilée Star QUALITY

Culinary Art

Elle dispose d'un atout visuel exceptionnel: sa forme d'étoile lorsqu'on coupe ce fruit par le milieu. Son goût est plutôt acidulé, et la carambole n'a que des avantages.

The fruit has an exceptionally interesting visual aspect: when cut through the middle, each slice is star-shaped. Although rather sour-tasting, the fruit has a number of qualities.

La carambole à cinq branches, également connue sous le nom de pomme de Goa, est un fruit cireux, jaune-vert, originaire de la zone tropicale. C'est un fruit qui peut être acheté pendant qu'il est encore vert et mis de côté pendant quelques jours pour mûrir à la perfection. On peut en extraire le jus pour préparer des boissons, des smoothies, mais aussi de la salsa, du chutney et la mélanger à des salades. Ce fruit est également un délice à savourer tel quel.

Ses qualités nutritionnelles sont nombreuses: manger une tasse de carambole vous apportera 76% de la valeur quotidienne recommandée de vitamine C. Ce nutriment aide à prévenir du rhume, de la grippe et de tout autre type d'infection. Ajoutons à cela que la carambole contient en moyenne 30 calories (moins que n'importe quel autre fruit tropical par portion) et a une teneur élevée en fibres. Cela en fait un excellent choix pour tous ceux et toutes celles qui veulent perdre du poids, prévenir la constipation et maintenir un bon fonctionnement de leur système intestinal.

Cependant, consommez avec modération le jus de carambole, car ce fruit contient du fructose, qui peut être nocif pour la santé en quantité excessive.

The five-sided fruit, also known as carambola and Goa apple, is a greenish-yellow waxy-skinned fruit that grows in tropical regions. You can buy the fruit when still green and leave out to ripen for a few days. Extract the juice to make drinks, smoothies, also salsa or chutney and use it as an ingredient in salads. However, it is also delicious just eaten plain as a fruit.

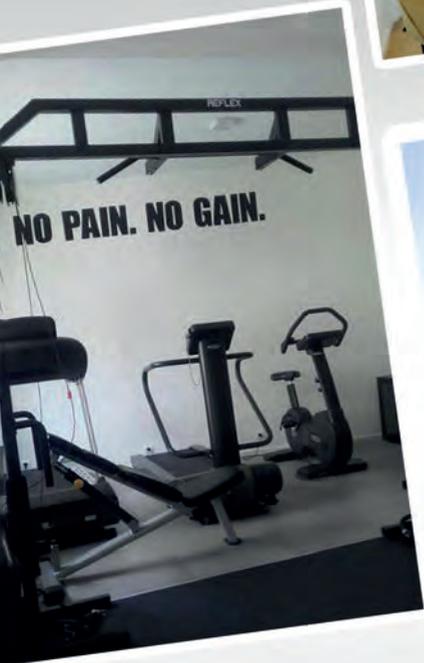
The star fruit presents a number of nutritional qualities: a cup of the fruit provides 76 percent of your daily recommended intake of vitamin C, which contributes to protecting against colds, flu and other infectious viruses. In addition, the average star fruit contains just 30 calories (less than an equivalent portion of any other tropical fruit) and is high in fibre content. All this means that it is an excellent choice for anyone wishing to lose weight, prevent constipation and maintain their digestive system in good working order.

It should be consumed in moderation, however, since the fruit contains fructose, which can be bad for health in large quantities.



Hotel La Vilette

Across the street, From the ordinary



Adresse mail : direction@hotel-lavillette.com ■ infos@hotel-lavillette.com ■ commercial@hotel-lavillette.com

Téléphone : +261 22 261 79 ■ +261 34 05 377 67 ■ +261 34 05 377 68

Facebook : Hôtel La Vilette



📷 © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Chef Lalaina Ravelomanana

RÉGALEZ VOS SENS

FEAST YOUR SENSES

Les plats assouvissent nos sens. Nos yeux les contemplent quelques secondes et nos papilles les dégustent en quelques minutes. Et pourtant, leur préparation a duré des heures. Et oui, c'est cela quand Chef Lalaina Ravelomanana, lauréat de la Fourchette d'Or 2020 décernée par la Fédération Internationale du Tourisme. Flirte avec l'art et l'envie suprême de créer du bonheur pour ses clients.

Il a peut-être étudié le droit et l'informatique, mais il est devenu ambassadeur culinaire de Madagascar. Son parcours culinaire a commencé en 1995, quand lui et ses amis, pour s'amuser, ont postulé au sein d'un établissement, sans penser aller plus loin. Mais Chef Lalaina Ravelomanana a ensuite trouvé à son goût le monde culinaire et a développé son appétit en suivant des formations.

Il sort du lot grâce à son talent: lauréat du concours «Chef de l'année» en 2004, chef Lalaina a été ensuite intronisé 1er Disciple d'Escoffier Madagascar. Cette compétition lui a alors ouvert la voie: il participe au concours de niveau régional le «Kalou D'Or» et gagne ce Grand Prix de l'Océan Indien. Depuis, le jury l'a orienté vers une carrière internationale. Mais quel est le secret du Chef Lalaina? Selon lui, «Tout repose sur la discipline et l'organisation». Et on aurait tort de ne pas le croire au vu de la distinction qu'il vient de recevoir la Fourchette d'Or 2020 décernée par La Fédération Internationale du Tourisme.

Aujourd'hui, Chef Lalaina se lance un nouveau défi au Restaurant Marais: mettre en avant ses compétences professionnelles et son aptitude à gérer une équipe tout en partageant ses expériences. Et à l'écouter, cela à l'air d'être si simple, «Je vais à l'essentiel: une bonne cuisson, de bons produits et une bonne sauce». Son équipe est composée majoritairement de jeunes qualifiés et les produits sont issus de leur propre potager d'une superficie de 4ha qui leur permet de faire une cueillette trois fois par semaine. Ils ont également leur vivier mais ils ont aussi fait un lourd investissement pour avoir le meilleur des matériels. «Cette fois, on voudrait raconter une histoire» ajoute-t-il.

Dishes satisfy our senses. Our eyes contemplate them for a few seconds and our taste buds savour them in a few minutes. And yet, their preparation took hours. And yes, that's what it's like when Chef Lalaina Ravelomanana, winner of the 2020 Golden Fork awarded by the International Tourism Federation, flirts with art and the supreme desire to create happiness for his customers.

He may have studied law and computer science but he became Culinary Ambassador of Madagascar. His culinary career path started in 1995, when he and friends, for fun, applied for a job in a catering establishment, without thinking of going any further. But Chef Lalaina Ravelomanana then found the culinary world to his liking and developed his appetite for cooking by following training courses.

He stands out from the crowd thanks to his talent; winner of the Chef of the Year competition in 2004, Chef Lalaina was then inducted 1st Disciple of Escoffier Madagascar. This competition opened the way for him and he took part in the regional competition Kalou d'Or winning this Indian Ocean Grand Prix. Since then, the jury has aimed him towards an international career. But what is Chef Lalaina's secret? According to him, "Everything is based on discipline and organisation". And it would be wrong not to believe him in view of the distinction he has just received the 2020 Golden Fork awarded by the International Tourism Federation.

Today, Chef Lalaina is taking on a new challenge at Restaurant Marais, putting forward his professional skills and his ability to manage a team while sharing his experiences. And listening to him, it seems so simple, "I go to the essentials, good cooking, good products and a good sauce". His team is mainly made up of qualified young people and the products come from their own 4ha vegetable garden, which allows them to pick three times a week. They have their own fishpond and have also made a heavy investment to have the best equipment.

Fondant de crabe au champignon bolet Rova
Caviar Madagascar, émulsion de langoustine

Ambassadeur du Rova Caviar Madagascar, Chef Lalaina essaie de valoriser ces perles noires à travers ses plats et en fait sa fierté personnelle. Plus de 50 plats à base de caviar sont à déguster dans ce restaurant. La fumée ne fait qu'apporter une touche exotique au goût naturel de ce caviar premium africain.

Crab fondant with boletus mushroom Rova
Caviar Madagascar, langoustine emulsion

Ambassador of Rova Caviar Madagascar, Chef Lalaina enhances these black pearls of caviar through his dishes and makes them his personal pride. More than 50 caviar dishes are to be tasted in this restaurant. The smoke adds an exotic touch to the natural taste of this premium African caviar.



Déclinaison de foie gras, en croûte d'épices
et caramel truffé, au chocolat acidulé et au
miel de baobab

L'objectif est de faire connaître le foie gras de Madagascar qui figure parmi les meilleurs au monde. Le Chef essaie de mettre en avant les épices notamment le Tsiperifery ou poivre sauvage. Le mariage avec le chocolat donne également un bon résultat; tout comme l'association avec le miel de baobab.

Foie gras variation, in a spice crust and
truffled caramel, with tangy chocolate and
baobab honey.

The objective is to recognise the foie gras of Madagascar, which is among the best in the world. The Chef highlights the spices especially the Tsiperifery or wild pepper. The partnership with chocolate is a perfect marriage along with the association with baobab honey.

Fruits de Madagascar, gelée
aux agrumes, crumble au
thym et cacao amer

Framboise, papaye, pok pok, la Grande Île regorge de fruits bien souvent bio. C'est pour les mettre en valeur que ce dessert a été choisi.

Fruits of Madagascar, citrus
fruit jelly, thyme crumble
and bitter cocoa

Raspberry, papaya, pok pok, the Big Island abounds in fruit, often organic, highlighted by this delicious dessert.



L'Amour

Love

EST DANS
L'AIR

IS IN
THE AIR

Et pourquoi les soins beauté que vous vous prodiguez ne commenceraient-ils pas dès que vous êtes montée dans l'avion? Voler sur Air Madagascar ou Tsaradia pendant le mois romantique de février est en effet une bonne occasion pour suivre les conseils d'**Alice Theobald** - maquilleuse de célébrités. A moins que vous ne préfériez pour cette fête des amoureux profiter d'un spa beauté dans l'un des hôtels de luxe de Madagascar ?

Beauty treatments can start while you're in the air, flying on Air Madagascar or Tsaradia during the romantic month of February. Then keep up the good beauty work by following these top tips from travel-loving celebrity makeup artist, **Alice Theobald**. And why not share the love with a Valentine's beauty spa at one of Madagascar's luxury hotels?

EN PLEIN VOL

Vaporisez votre visage avec **Active silver advanced colloidal silver (1)** : un spray magique antibactérien, antiviral et antifongique naturel, parfait pour prévenir les éruptions et aider à guérir la peau. Disponible en trois tailles différentes, la plus petite est de 100ml, donc parfaite à emporter à bord.

Appliquez un masque. **Le masque réparateur intensif d'AQ Skin Solutions (2)** est fabuleux avant, après ou pendant un vol. Détendez-vous et laissez la formule magique "facteur de croissance" agir pour révéler une peau saine, hydratée et éclatante.

Gardez-le classique et appliquez le masque **Glow mask oxygène filorga des Laboratoires Filorga (3)**. Il suffira de dix minutes pour obtenir un teint lisse, pulpeux et détoxifié!

Revitalisez vos yeux. **Les coussinets de gel Beautaniq beauty guardian angel (4)** sont parfaits pour rajeunir les yeux fatigués et atténuer les stigmates du décalage horaire.

MID-FLIGHT

Spritz your face with **Active Silver Advanced Colloidal Silver (1)**. A natural antibacterial, antiviral and antifungal magical spray, perfect to prevent breakouts and help heal skin conditions. Available in three different sizes, the smallest is 100ml so perfect to take on board.

Apply a sheet mask. **AQ Skin Solutions Intensive Repair Mask (2)** is fabulous pre, post or during a flight. Sit back and let the magic Growth Factor formula get to work to reveal healthy, hydrated, radiant skin.

Keep it classic and apply **Laboratoires Filorga Oxygen Glow Mask (3)**. Ten minutes to landing a smooth, plump and detoxed complexion.

Revitalise your eyes. **Beautaniq Beauty Guardian Angel gel pads (4)** are perfect to rejuvenate tired, jet-lagged eyes.



A L'ARRIVEE

Nettoyez votre peau en apportant directement le spa dans la salle de bain de votre hôtel en utilisant le **Jane scrivner luxurious cleansing Balm (1)**, qui fait fondre le maquillage et dissout la saleté.

Exfoliez avec le **Jane scrivner exfoliant AHA/BHA resurfacing (2)** naturel et biologique, adapté à tous les types de peaux. Imbibez un coton et passez le sur le visage, le cou et le décolleté.

Massez. Effacez la tension avec un **Chi gemstone facial roller de Holistic Silk (3)**. Les rouleaux Chi gemstone rollers activent les points d'acupression pour éliminer le stress et favoriser la relaxation. Vous pouvez aussi offrir à votre partenaire un **Hugg** comme dans **Hugg massaging body oil, (4)** un mélange d'huiles essentielles thérapeutiques nourrissantes avec ajout de CBD, parfait pour les soins de massage de la Saint-Valentin. Pour elle et lui.

ON ARRIVAL

Cleanse. Bring the spa to your hotel bathroom. Cleanse with **Jane Scrivner Luxurious Cleansing Balm (1)**, which melts makeup and dissolves dirt.

Exfoliate. **Jane Scrivner Natural & Organic AHA/BHA Resurfacing Exfoliator (2)**, suitable for all skin types. Pop onto a cotton wool pad and sweep over your face, neck and décolleté.

Massage. Erase tension with a **Chi Gemstone Facial Roller from Holistic Silk (3)**. Chi Gemstone Rollers activate acupressure points to roll away stress and promote relaxation. Or give your partner a **Hugg** as in **Hugg Massaging Body Oil, (4)** a nourishing therapeutic essential oil blend with added CBD perfect for his and hers Valentine's massage treatments.

UNE FOIS ARRIVEE

Hydratez. Les crèmes hydratantes **Ark skincare (1)** sont composées de trois lignes clés spécifiques à l'âge. **Protégez** les adolescents et les jeunes de 20 ans, **défendez** les trentenaires et les quarantenaires et **défiez** les plus de 50 ans! Tous ces produits sont végétaliens et adaptés aux peaux sensibles.

Respirez. Les cires de soja et de noix de coco **Monica Eter (2)** sont mélangées à la main avec des huiles essentielles et parfumées. Voici donc des bougies luxueuses, non testées sur les animaux et écologiques. **Rose Bohème** révèle un parfum élégant de roses de bohème, comme si ces dernières étaient cultivées à la maison ; Vous pourrez aussi recréer l'essence caractéristique de Madagascar avec **Ylang Ylang & Neroli**, un mélange de pétales et de fleurs avec une note de fond de jasmin.

Détendez-vous. Ajoutez un filet d'huile de bain **Olverum (3)**, un mélange aromatique d'huiles essentielles ou de **Voya's Moonlight Moments (4)**, un mix à la lavande et au **géranium rose**. Calmez votre esprit grâce aux sels de bain parfumés et minéraux de **Westlab Mindful (5)** qui sont naturels, végétaliens et non testés sur les animaux.

Embrassez-vous. Offrez à vos lèvres un **baume à lèvres Active silver magic (6)**: anti-inflammatoire, antioxydant et hydratant. Les particules d'or sont là pour améliorer la circulation sanguine et l'élasticité de votre peau. Vous pouvez aussi utiliser le baume à lèvres **Burts Bees (7) 100%**

naturel à base de cire d'abeilles pour laisser vos lèvres hydratées et nourries avec un fini mat.

POST FLIGHT

Moisturise. **Ark Skincare (1)** moisturisers consist of three key age specific lines. **Protect** for teens and twenties, **Defend** for thirties and forties and **Defy** for those over fifty. All vegan and suitable for sensitive skin types.

Breathe. **Monica Eter (2)** hand-blended renewable soy and coconut wax with essential and fine fragrance oils, create luxurious, cruelty free, ecological candles. **Rose Bohème** is an elegant scent of home grown bohemian roses; or recreate the signature essence of Madagascar with **Ylang Ylang & Neroli** a blend of petals and blossoms with a base note of jasmine.

Relax. Add a dash of bath oil. **Olverum (3)**, an aromatic blend of essential oils or from **Voya's Moonlight Moments (4)** relax in **Lavender** and **Rose Geranium**. Calm your mind in fragrant, mineral-infused **Westlab Mindful Bathing Salts (5)** which are natural, vegan, cruelty free to aid tranquility.

And kiss. Treat your lips to **Active Silver Magic Lip Balm (6)**, it's anti-inflammatory, antioxidant and hydrating with gold particles to improve blood circulation and skin elasticity. Or pucker up with **Burts Bees (7)** 100 percent natural **Beeswax Lip Balm** to leave the lips hydrated and nourished with a matte finish.



5

6

7



TRAITEMENT *Spa*

Spa TREATMENT

Laissez-vous enivrer par les différents parfums spéciaux à base de produits naturels de l'île et laissez-vous emporter par la délicatesse des soins pour vous détendre et vous ressourcer dans l'un des meilleurs spas de Madagascar.

Let yourself be intoxicated by the various special fragrances based on natural products from the island and be carried away by the delicacy of the treatments to relax and recharge your batteries at one of Madagascar's top spas.

1. LE SPA DE L'HÔTEL COLBERT

Situé en plein centre-ville de la Capitale, l'hôtel Colbert offre son espace bien-être amical et convivial avec un décor prestigieux et géré par des professionnels. Le Spa propose des soins de beauté, des massages curatifs et relaxants. Et pour compléter ce programme, une piscine chauffée au goût maritime vous y attend pour une détente avec un effet massant de l'océan.

1. THE SPA OF THE HOTEL COLBERT

Located in the heart of the capital city, the Hotel Colbert offers a friendly and convivial wellness area with a prestigious decor and professionally managed. The Spa offers beauty treatments, curative and relaxing massages. And to complete this programme, a heated swimming pool with a maritime flavour awaits you for a relaxing ocean massage effect.

2. LE SPA DU CALYPSO HÔTEL TAMATAVE

A proximité de la plage de Tamatave, le Spa du Calypso Hôtel & Spa est niché dans un endroit tranquille et serein. Son décor sobre et moderne renvoie à un confort parfaitement adéquat à la relaxation et détente voulue. Afin d'assurer la satisfaction de ses hôtes en proposant diverses formules, le Spa est équipé d'un espace fitness disposant d'équipements modernes et performants, une piscine chauffée avec une superficie de 60 m² équipée d'un système de nage à contre-courant, un hammam, ainsi que 3 salles de massage.

2. THE SPA OF CALYPSO HOTEL TAMATAVE

Close to Tamatave beach, the Calypso Hotel & Spa is nestled in a quiet and serene location. Its sober and modern decoration refers to a comfort perfectly suited to the desired relaxation.. In order to ensure the satisfaction of its guests by offering various formulas, the Spa is equipped with a fitness area with modern and high-performance equipment, a heated swimming pool with a surface area of 60m² equipped with a counter-current swimming system, a hammam, as well as three massage rooms.

3. LE SPA DU BAOBAB TREE HÔTEL SPA MAJUNGA

Situé dans la ville de Majunga, le Spa du Baobab Tree Hôtel & Spa s'impose comme un havre de paix sous un décor moderne et conviviale. Cet espace de bien-être vous propose une piscine intérieure avec une magnifique vue sur l'extérieur permettant d'admirer le coucher de soleil. Faisant honneur à la richesse de la Grande Île en matière d'huiles essentielles, le Spa de Baobab Tree Hôtel & Spa n'utilisent que ces produits afin de donner une expérience inégalable.

3. BAOBAB TREE SPA HOTEL MAJUNGA

Located in the city of Majunga, the Baobab Tree Hotel & Spa is a haven of peace under a modern and friendly decor. This wellness area features an indoor swimming pool with a magnificent view of the outside, allowing you to admire the sunset. Honouring the richness of the Big Island in terms of essential oils, the Baobab Tree Hotel & Spa uses only these products to provide an unparalleled experience.



En **2019**



12.158
salariés bénéficiaires
de formation



220
entreprises
financées



**RAVELOARIJAONA
Nonat**

Directeur exécutif du
CENTRE FAFIALA

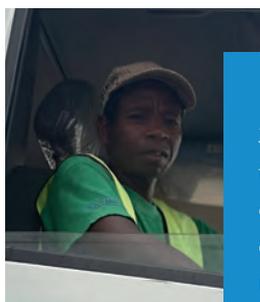
Le Fonds Malgache de Formation Professionnelle nous permet de mieux mener nos activités en matière de développement rural en renforçant les capacités des bénéficiaires, qui sont les paysans, dans leurs activités agricoles. Le FMFP nous offre également une possibilité d'accroître les revenus des paysans avec la valeur ajoutée apportée par la formation professionnelle.



**RASOANIRINA
Céline**

Responsable de formation
ACCORD KNITS

La formation professionnelle est obligatoire au sein de notre entreprise qu'on le veuille ou non. Avec la mutation technologique actuelle, elle est une nécessité qui permet au personnel de maîtriser la manipulation des nouveaux matériels. Ainsi, nous pouvons assurer une production de qualité et faire face à la concurrence.



**RANDRIANASOLO
Dieu Donné**

Chauffeur camion
BOLLORÉ

J'ai commencé à travailler en tant que chauffeur de camion en 1997. Depuis ces années de service, j'ai bénéficié de ma toute première formation professionnelle grâce au financement du FMFP. Je me suis rendu compte de l'importance de la formation pour une mise à jour de mes compétences et assurer ainsi un risque d'accident zéro.



**RANDRIANANTSOA
Lovaniaina**

pré-emploi
AVENTOUR
MADAGASCAR

Je suis native de Tamatave et j'ai été sélectionnée pour suivre les formations en langue Allemande et en technique de guidage financées par FMFP. A l'issu de cette formation, je pourrai prétendre au poste de guide touristique auprès de AVENTOUR pour accompagner les croisiéristes allemands lors de leur passage dans la ville.

+261 20 22 538 86

fmfp@fmfp.mg

www.fmfp.mg

Tour Zital R + 4 Ankorondrano,
Antananarivo 101

DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



LES HUILES ESSENTIELLES

100% NATURELLE

WWW.DECLEOR.COM

Découvrez vos soins visage et corps
Dans les INSTITUTS & SPA



Distributeur exclusif
sedis@edl.mg

L'ORÉAL
PROFESSEUR
ACADEMIE
Madagascar

Bezanozano

LA COHÉSION DES CLANS

COHESION OF THE CLANS



©: Mano Rakotondrasata (Pikart)

Les Bezanozano, un peuple autonome, est l'une des premières souches des Vazimba de Madagascar.

The Bezanozano, an autonomous people, are one of the first strains of the Vazimba of Madagascar.

La majorité des Bezanozano est originaire des Vazimba, c'est la raison pour laquelle ils sont également appelés Zafimbazimba. Au 1er siècle, les Vazimba furent les premiers occupants de la région d'Ankay (connue sous le nom de Moramanga aujourd'hui), et ce jusqu'au Xème siècle. Durant toute cette période, ils étaient organisés en petits clans pour se protéger des villages fortifiés sur les crêtes de montagne. L'impressionnante cohésion de ses clans a continuellement renforcé leur pouvoir.

Entre le Xème et le XVème siècle, les Berahoraho, un grand ensemble de clans issus des «Rasikajy» du nord-est, sont arrivés dans la région. Petit à petit, un métissage ethnique et de mode de vie se s'est opéré, donnant le peuple Bezanozano.

Bezanozano signifie «ceux aux nombreuses petites tresses», un style de coiffure africain qui désigne de petites brindilles dites zanozano. Ce style de coiffure a marqué la culture Bezanozano. Cette ethnie de Madagascar est particulièrement située à Moramanga, à l'est et à l'ouest du territoire Betsimisaraka, dans la haute vallée de la rivière Mangoro.

The majority of the Bezanozano are from the Vazimba, which is why they are also called Zafimbazimba. In the 1st century, the Vazimba were the first occupants of the Ankay region (now known as Moramanga), until the 10th century. Throughout this period, they were organised into small clans to protect themselves from the fortified villages on the mountain ridges. The impressive cohesion of its clans has continuously strengthened their power.

Between the 10th and 15th centuries, the Berahoraho, a large group of clans from the Rasikajy of the north-east, arrived in the region. Gradually, an ethnic and lifestyle mix took place, creating the Bezanozano people.

Bezanozano means 'those with many small braids', an African hair

style that refers to small twigs called zanozano, a style of hairdressing that marks the Bezanozano culture. This Madagascar ethnic group is particularly located in Moramanga, in the east and west of the Betsimisaraka territory, in the upper valley of the Mangoro river.

**Bezanozano
signifie «ceux
aux nombreuses
petites tresses»**

**Bezanozano
means 'those
with many small
braids'**



TAMBOHO SUITES

Un séjour à la carte.

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



Design & Confort.

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



Du très haut débit internet à toute heure.

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

Un service de Conciergerie pour toutes vos envies.

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



📍 Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

✉ reservations@tambohohotels.com

☎ +261 20 22 694 00



© : Hémon Razafindrakoto

VOUS LE VALEZ BIEN, Monsieur

La soie malgache, ou le « landy », est une matière noble à la hauteur de la riche valeur culturelle de Madagascar. Elle a toujours eu une place prépondérante dans la vie des Malgaches puisqu'elle les accompagne jusqu'à l'heure de leur mort. Aujourd'hui, un costume en landy est un élément essentiel de la mode masculine à Madagascar.

Autrefois seuls les descendants de sang royal avaient le droit de porter ce tissu luxueux. Aujourd'hui, la soie a gardé cette valeur inestimable mais on la voit sous toutes les coutures : robes, écharpes, nappes de table... Peu importe la manière dont elle est portée, l'élégance est toujours au rendez-vous.

Et depuis peu, le costume en landy a trouvé sa place dans le dressing masculin, qu'il soit d'ailleurs malgache ou étranger. Ce n'est pas étonnant puisqu'il est extrêmement chic et donne une allure royale. Il est idéal lors des grands événements pour se démarquer. Beaucoup l'ont déjà choisi pour leur jour J, et les verdicts ont été sans appel: royaux. Les couleurs beiges, bordeaux et noires sont les plus convoitées. Et bien sûr, pour suivre la tendance actuelle, il doit être près du corps. Et si vous osiez marier les couleurs pour plus de style et d'originalité ?

Ce type de costume est disponible sur les marchés artisanaux de la capitale: Andravoahangy, pochard, digue ou encore 67ha. Vous aurez le choix entre un costume tout en landy ou un costume qui mariera plusieurs matières.

SUITS YOU, Sir

Malagasy silk or 'landy' is a noble fabric of rich cultural value in Madagascar. It has always played an important role in people's lives, staying with them until they die. Now a suit made of 'landy' is an essential element of men's fashion in Madagascar.

In the past only descendants of royal blood had the right to wear clothes made out of this luxurious cloth. Today, silk has retained its inestimable value, but it is now used to make all sorts of items such as dresses, scarves and tablecloths. However it is worn, it always adds a touch of elegance.

For some time now, the silk suit has been an important element in men's wardrobes, both in Madagascar and abroad, hardly surprising, seeing as it is extremely elegant and has retained its air of royalty; an ideal outfit for those wishing to stand out at an important event. The most sought-after colours are beige, maroon or black and, of course, to follow current fashion trends, it has to be slim-fitting. For even more style and originality, how about combining colours?

This type of suit is on sale in the markets of Antananarivo, the capital at Andravoahangy, Pochard, Digue or 67ha. You will have the choice between suits made of pure landy or a combination of different fibres.

Faites vous plaisir pour
LA SAINT VALENTIN

Révélez votre beauté

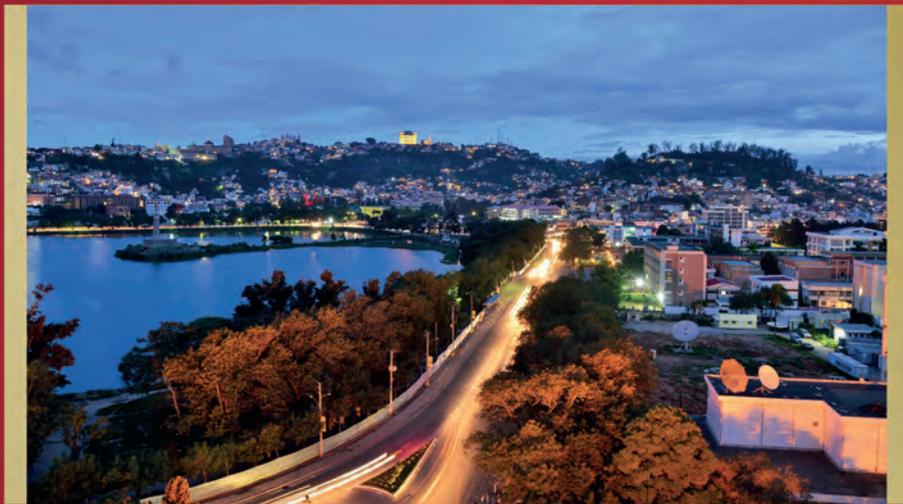
topface
— MAKE-UP STYLE —



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

Lundi au Vendredi: 08h30 à 12h30 - 13h30 à 17h
Samedi: 8h30 à 12h

sodim



CARLTON

★★★★★
MADAGASCAR



141 Chambres & 30 Suites

3 Restaurants & Bars

7 Salles de Séminaire & Evènement

Notre Histoire ne fait que commencer

LIFESTYLE™

Preferred
HOTELS & RESORTS



www.carlton-madagascar.com

+261 20 22 260 60



TOUT CE JAZZ ALL THAT

Jazz





Trois années après sa création, le Nosy Be Jazz Festival (NBJF) s'est fait une belle place dans l'agenda des festivals de jazz de l'Océan Indien. Festif et distrayant, cet événement prend toute sa dimension humaine grâce à l'implication des professionnels du tourisme de Nosy Be: qualité d'accueil, proximité et esprit festivalier. Par son style créatif et spectaculaire, cette manifestation ajoute une note harmonieuse à la mélodie de l'île.

Three years after its creation, the Nosy Be Jazz Festival (NBJF) has made its mark on the Indian Ocean jazz festival calendar. Festive and entertaining, this event takes all its success thanks to the involvement of the tourism professionals of Nosy Be including quality of reception, proximity and festival spirit. With its creative and spectacular style, this event adds a harmonious note to the melody of the island.

DU JAZZ SOUS LES TROPIQUES

Cette manifestation culturelle dure quatre jours et égaye chaque week-end pascal: une dizaine de groupes se produisent dans un environnement propice aux écoutes et découvertes musicales en plein-air. Vous pourrez même profiter de concerts gratuits à la Cour de Hell, un écrin de verdure où il fait bon se laisser enivrer au son du jazz. Et il y en aura pour tout le monde, puisque la programmation est volontairement éclectique afin d'attirer un large public: la dernière édition a été marquée par la participation du trio du percussionniste brésilien Edmundo Carneiro, du pianiste d'origine italienne Kekko Fornarelli qui officie dans le cadre d'un jumelage avec le festival Bari In Jazz, mais aussi du saxophoniste français adepte de la fusion jazz- maloya, Gaël Horellou et son groupe « Identité » (La Réunion). Grosse attraction du public, qu'il soit néophyte ou averti, Jaobjob le roi du salegy a revisité son répertoire en compagnie du Malagasy Jazz Experience. Monika Njava & Island Jazz (Belgique) et le nonet allemand «United Swingtett» invité par le Jazz Club du CGM viennent fermer l'impressionnante liste des nationalités présentes sur l'île durant cette édition 2019.

JAZZ IN THE TROPICS

The Nosy Be Jazz Festival lasts four days and enlivens every Easter weekend. About 10 groups perform in an environment conducive to listening and discovering music in the open air. You can even enjoy free concerts at the Cour de Hell, a setting in lush greenery to immerse yourself in the sound of jazz. And there is something for everyone, since the programme is deliberately eclectic in order to attract a large audience. The last edition was marked by the participation of the trio of Brazilian percussionist Edmundo Carneiro, the Italian-born pianist Kekko Fornarelli, who works in the framework of a twinning with the Bari In Jazz festival, as well as the French saxophonist Gaël Horellou and his group 'Identité' (Reunion Island), who is a fan of jazz- maloya fusion. A big attraction for the public, whether neophyte or experienced, Jaobjob the king of salegy has revisited his repertoire in the company of the Malagasy Jazz Experience. Monika Njava & Island Jazz (Belgium) and the German nonet 'United Swingtett' invited by the CGM Jazz Club closed the impressive list of nationalities present on the island during this 2019 edition.

Il y en aura pour tout le monde, puisque la programmation est volontairement éclectique afin d'attirer un large public

There is something for everyone, since the programme is deliberately eclectic in order to attract a large audience



MUSIQUE, TOURISME ET GASTRONOMIE

De la scène à l'assiette, le NBJF est d'abord une plateforme exceptionnelle de partages et d'échanges, une occasion d'un brassage culturel, économique et social. La réputation du festival tient aussi à sa dimension d'excellence: il s'agit d'un événement référent, porte-drapeau et porte d'entrée du territoire. Dans son concept même, le Nosy Be Jazz Festival se caractérise par un potentiel d'innovations tant dans l'organisation des concerts que dans les services et produits touristiques proposés : apéro Jazz , dégustations de produits du terroir au Salon de la gastronomie Haify Mampihavana, visites de lieux pittoresques (Mont-Passot, Marodoka, Lémuria Land, Domaine de Millot à Ambanja), exposition photos, défilés de mode, cours de salsa cubaine, excursions Jazz dans les îles alentours.

MUSIC, TOURISM AND GASTRONOMY

From stage to plate, the NBJF is first and foremost an exceptional platform for sharing and exchange, an opportunity for cultural, economic and social intermingling. The festival's reputation also stems from its dimension of excellence; it is a benchmark event, a standard bearer and a gateway to the territory. In its very concept, the Nosy Be Jazz Festival is characterised by a potential for innovation both in the organisation of concerts and in the services and tourist products offered including Jazz aperitif, tastings of local products at the Haify Mampihavana Gastronomy Show, visits to picturesque places (Mont-Passot, Marodoka, Lemuria Land, Millot Estate in Ambanja), photo exhibition, fashion shows, Cuban salsa classes and jazz excursions in the surrounding islands.

**Dans son concept même, le
Nosy Be Jazz Festival se caractérise
par un potentiel d'innovations**

**In its very concept, the Nosy Be
Jazz Festival is characterised by a
potential for innovation**



www.archicom.mg



PROCHAIN RENDEZ-VOUS : NEXT EVENT:

Le week-end pascal 2020 à Nosy Be.
www.nosybejazzfestival.com

Easter weekend 2020 in Nosy Be.
www.nosybejazzfestival.com





ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

 www.ballou.mg

 Andraharo

 23 223 33





LES IMPRIMANTES À CARTES PLASTIQUES

PLASTIC CARD PRINTERS

COMMENT LES CHOISIR ?

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

Les imprimantes offrent plusieurs possibilités pour la personnalisation des cartes :

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

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

IMPRIMANTES ECO-RESPONSABLES

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

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

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

HOW TO CHOOSE THEM?

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

The printers offer several possibilities for card personalisation:

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

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

ECO-RESPONSIBLE PRINTERS

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

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

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

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

Copy for PLASTIC CARD PRINTERS provided by TEKNET GROUP.



POUR CHAQUE UTILISATION, UNE IMPRIMANTE À CARTES



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

teknet
group

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

Votre espace BtoB



Danse

© : Pierrot Men

Dance

Pas moins de 18 groupes sociaux peuplent l'île de Madagascar. Chacune d'entre elles possède sa danse, sa musique, ses rythmes bien particulier. Rien ne sert de le cacher, le malgache a le rythme dans la peau et aime faire la fête .

La musique reste une des composantes essentielles de la culture et de l'expression populaire, et ce, dans toute l'île. Quelles que soient les festivités organisées, familiales ou communautaires, la musique et la danse sont omniprésentes: mariages, bals populaires, cérémonies religieuses et traditionnelles comme les messes, les exhumations et circoncisions... Pour vous familiariser à ces traditions, nous vous proposons de vous en apprendre davantage sur le « botsikirondra », une danse bien plus facile à danser qu'à prononcer !

Le rythme entraînant du botsikirondra s'inspire de deux différentes danses qui s'exécutent principalement avec les pieds: le malesa et le bahoejy. Botsikirondra est un mot composé de botsiki (détruire) et rondra (la brède: légumes à feuilles comestibles). En voici l'origine: les jeunes paysans du Sud-Est avaient pour habitude d'opérer une danse traditionnelle dans les champs de brèdes à la fin de leur journée de travail. Munis de leur Kabosy (guitare traditionnelle), ils s'amusaient et festoyaient mais abîmaient également les récoltes. Voyant cela, leurs aînés les blâmaient et affirmaient alors qu'elles étaient «botsiky».

No less than 18 ethnic groups coexist on the island of Madagascar. Each of these has its own dances, music and specific rhythms. There is no doubt that the Malagasy have rhythm under their skins and love celebrations.

All over the island, music remains one of the essential elements of any culture and popular expression. Whatever the celebration, whether within the family or including the whole community, music and dance are always present; whether it is a wedding, a ball, or religious and traditional ceremonies such as Christian Mass, an exhumation ceremony or a circumcision. To give you some idea of Malagasy traditions, we will take a look at the 'botsikirondra', which is more difficult to pronounce than it is to dance.

The stirring rhythm of the botsikirondra draws inspiration from other dances that mainly involve moving the feet: the malesa and the bahoejy. Botsikirondra is a word composed of botsiki (to destroy) and rondra (green edible vegetables). This is how it originated: Young farmers from the south-east used to practise a traditional dance in the vegetable fields at the end of the day's work. With their kabosy (traditional guitar), they would sing and dance, but would also do damage to the harvest. Seeing the damage, the elders blamed them and called them 'botsiky'.

HAVAL

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km



All New **HAVAL H6** 2.0



www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO



© : Mapitcha Photo

Rencontre, Prière, Pluie Meet, Pray, Rain

Demandez et vous recevrez. C'est le principe même de la bénédiction. Le peuple Antefasy, une ethnie de Farafangana, se tourne vers le Zanahary (dieu) ou vers les Razana (les ancêtres divinisés) pour effectuer leur requête. Ils appellent cela le *Saotry*.

Le saotry est un rituel à part entière et est effectué le plus souvent par plusieurs personnes en même temps. C'est une prière pour exprimer la gratitude; elle se fait dans un endroit bien précis selon la demande et s'opère selon la tradition Antefasy; L'endroit choisi a une signification historique qui compte énormément pour les Antefasy.

Anampasy est le lieu où cette tribu du sud-est de Madagascar démontre la gratitude envers un roi défunt qui, selon eux, peut les protéger de n'importe quelle épidémie. Le rituel s'effectue auprès de sa tombe, d'où le nom «*saotry an'Aloalo*» (Aloalo désignant un ornement de tombeau).

Il existe également le saotry qui se fait à Ankarimalaza. Celui-ci est organisé quand la sécheresse devient rude et que toutes les ressources sont épuisées. Un groupe de personnes se rend alors dans le village d'Ankarimalaza pour implorer le Zanahary et les ancêtres: lamentations, adoration, gratitude... il n'est pas étonnant de les entendre crier et pleurer, épris par une foi inconditionnelle. La prière doit toujours être accompagnée du sacrifice d'un zébu pour rendre hommage à la divinité. D'après le récit de ceux qui ont assisté au saotry, la pluie tombe immédiatement dès leur départ du lieu de culte.

Le saotry fait partie intégrante du quotidien du foko Antefasy et est un recours efficace pour surmonter les moments difficiles.

Ask and you will receive. This is the very principle of blessing. The Antefasy people, an ethnic group from Farafangana, turn to the zanahary (god) or the razana (the divinized ancestors) to make their request. They call it the *saotry*.

Saotry is a ritual in its own right and is most often performed by several people at the same time. It is a prayer to express gratitude; it is done in a specific place according to the request and is carried out following the Antefasy tradition; the place chosen has a historical significance that is of great importance to the Antefasy.

Anampasy is the place where this tribe from south-east Madagascar shows gratitude to a deceased king who, according to them, can protect them from any epidemic. The ritual is performed at his grave, hence the name '*saotry an'aloalo*' (aloalo meaning a tomb ornament).

There is also the saotry which is done in Ankarimalaza. This is organised when the drought becomes severe and all resources are exhausted. A group of people then go to the village of Ankarimalaza to implore the zanahary and the ancestors with laments, adoration, gratitude. It is not surprising to hear them scream and cry, entranced by an unconditional faith. Prayer must always be accompanied by the sacrifice of a zebu to pay homage to the divinity. According to the accounts of those who attend the saotry, the rain immediately falls as soon as they leave the place of worship.

The saotry is an integral part of the daily life of the Antefasy and is an effective therapy to overcome difficult moments.

RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



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

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

Oiseaux DE PROIE

Birds OF A FEATHER

Ardea humbloti



Le héron de Humblot (*Ardea humbloti*), en hommage au naturaliste français Léon Humblot qui a fait des recherches botaniques à Madagascar, communément connu sous le nom de « héron de Madagascar », est un oiseau endémique de Madagascar qu'on peut également observer aux Comores et à Mayotte.

Appartenant à la famille des ardeïdés, l'oiseau mesure entre 90 et 100 cm de long. Son cou est replié en «S» au repos et en vol. Mais c'est sa couleur qui en fait sa personnalité. On distingue sur sa tête un masque presque noir, avec un plumage gris sans aucune teinte blanche ni brune, un bec jaune terne, des pattes et des doigts grisâtres. Le juvénile a le plumage plus foncé que les adultes, et le menton est blanc ou brunâtre. Les très jeunes oiseaux ont des plumes brunes sur le dessus. Mâles et femelles sont semblables.

Cette espèce se trouve généralement dans les zones humides surtout dans les zones de mangroves de la côte ouest malgache mais fréquente aussi les lacs et les cours d'eau, là où elle peut trouver des poissons et des crustacés pour se nourrir. Elle nidifie seule ou en petite colonie mélangée avec d'autres espèces, le plus souvent avec le héron cendré (*Ardea cinerea*). Les femelles pondent généralement 2 à 5 œufs de couleur bleue en une reproduction. L'incubation dure environ 20 à 30 jours. Menacée par la dégradation et la destruction des zones humides, l'espèce est actuellement inscrite sur la liste rouge de l'UICN comme étant en danger d'extinction. L'épuisement des poissons dû à la surpêche est aussi une menace potentielle pour sa survie.

Texte pour Oiseaux De Proie fourni par WWF.

The Humblot's heron (*Ardea humbloti*), named in homage to the French naturalist Léon Humblot who did botanical research in Madagascar and commonly known as the Madagascar heron, is a bird endemic to the island that can also be observed in the Comoros and Mayotte.

Belonging to the family Ardeidae, the bird measures between 90 and 100cm long. Its neck is folded into an 'S' at rest and in flight. But it is its colour that makes its originality. It has an almost black mask on its head, with grey plumage without any white or brown tint, a dull yellow bill, greyish legs and toes. Juveniles have darker plumage than adults, and the chin is white or brownish. Very young birds have brown feathers on top. Males and females are similar.

This species is generally found in wetlands, especially in the mangrove areas of Madagascar's west coast, but also frequents lakes and rivers, where it can find fish and crustaceans for food. It nests alone or in small colonies mixed with other species, most often with the grey heron (*Ardea cinerea*). Females usually lay 2 to 5 blue-coloured eggs in one breeding season. Incubation takes 20-30 days. Threatened by wetland degradation and destruction, the species is currently listed on the IUCN Red List as Endangered. Fish depletion due to overfishing is also a potential threat to its survival.

Words for Birds Of A Feather by WWF.



La Fondation Tany Meva mobilise des financements en faveur du développement durable à travers le soutien de projets environnementaux et l'appui aux communautés. Conformément à son quatrième plan stratégique (PS4), elle intervient à travers 4 principales thématiques.

Tany Meva Foundation mobilizes funding for sustainable development through supporting environmental projects and communities. According to its fourth Strategic Plan (PS4), it intervenes through 4 main topics .

Thématiques de financement / Funding themes



Amélioration des conditions de vie des communautés

Improving the living conditions of communities



Conservation durable des écosystèmes

Ecosystem sustainable conservation



Adaptation et mitigation du changement climatique

Climate change mitigation and adaptation



Promotion du changement de comportement

Promote the behaviour change

Buy Online

Vanilla
D I R E C T
www.vanilla.direct

🌐 : +33 7777 211 93 ✉ : info@vanilla.direct

www.vanilla.direct

ÎLE AU TRÉSOR TREASURE ISLAND



Minutieux et précis, le bijoutier façonne des parures en utilisant l'or, l'argent, le platine et agrémenté souvent ses créations de pierres précieuses ou de pierre fines. Madagascar est une véritable île au trésor pour la bijouterie et la lapidairerie.

Meticulous and precise, the jeweller shapes ornaments using gold, silver and platinum and often embellishes his creations with precious stones or gemstones. Madagascar is a true treasure island for jewellery and lapidary.



Madagascar est un eldorado de pierres fines et de pierres précieuses de qualité irréprochable. Le meilleur saphir au monde vient d'ici. Les pierres précieuses les plus utilisées pour agrémenter les bijoux sont: le saphir, l'émeraude et le rubis et des pierres fines, comme, l'aigue-marine, l'améthyste, la citrine, le grenat. On trouve également une pierre très rare : le démantöide, une variété verte de l'andradite, que l'on trouve dans le nord de Madagascar.

Madagascar abounds in fine stones and precious stones of irreproachable quality. The best sapphire in the world comes from here. The most used precious stones to decorate jewels are sapphire, emerald and ruby and fine gems such as aquamarine, amethyst, citrine, garnet. There is also a very rare stone, demantoid, a green variety of andradite, which is sourced in the north of Madagascar.



Quant à l'or, on en trouve presque partout sur l'île, mais en terme de pureté, l'or de Maevatanana, de Mananjary et de Malaimbandy reste le meilleur. Le test le plus classique pour connaître la pureté de l'or est l'utilisation de la pierre de touche et de l'eau régale (un mélange réactif d'acide nitrique et d'acide chlorhydrique). On désigne alors la densité par rapport au pourcentage d'or présent dans un mètre cube de terre ou de sable. Prenons le cas de la carrière de Betsiaka, au nord de l'île : cette carrière présente un pourcentage élevé mais la qualité ne s'avère pas assez bonne; il faut ainsi opter pour une purification, c'est-à-dire extraire le cuivre et l'argent afin d'avoir de l'or

pur. L'ANOR ou Agence Nationale de la filière OR a été créée pour s'occuper de la filière or à Madagascar. La mise en place prochainement du Central de l'or va assurer une mission encore plus vaste, notamment la gestion des flux de l'or depuis l'exploration jusqu'au traitement. Actuellement 500 000 orpailleurs sont recensés mais seuls 3 000 appartiennent au cadre formel. Cette plateforme a pour objectif d'éradiquer les exploitations informelles ou illicites, mais aussi la formalisation de la filière. Notons que la plupart de la production d'or de Madagascar part vers Dubaï, le reste vers Singapour, Hong-Kong, l'Inde, l'Italie, la France ou encore l'Afrique du Sud.

Notons que la plupart de la production d'or de Madagascar part vers Dubaï, le reste vers Singapour, Hong-Kong, l'Inde, l'Italie, la France ou encore l'Afrique du Sud.



As for gold, it can be found almost everywhere on the island, but in terms of purity, the gold of Maevatanana, Mananjary and Malaimbandy is the best. The most classic test for gold purity is the use of the touchstone and aqua regia (a reactive mixture of nitric acid and hydrochloric acid). The density is then defined as the percentage of gold present in a cubic metre of earth or sand. Take the case of the Betsiaka quarry in the north of the island; this quarry has a high percentage but the quality is not good enough, so it needs purification, to extract copper and silver in order to obtain pure gold. The ANOR

or National Agency of the Gold Sector was created to take care of the gold industry in Madagascar. The upcoming establishment of the Central de l'or will ensure an even broader mission, including the management of gold flows from exploration to treatment. There are currently 500,000 gold panners, but only 3,000 belong to the formal sector. This platform aims to eradicate informal or illicit exploitation, but also to formalise the sector. Most of Madagascar's gold production goes to Dubai, with the rest going to Singapore, Hong Kong, India, Italy, France and South Africa.

Most of Madagascar's gold production goes to Dubai, with the rest going to Singapore, Hong Kong, India, Italy, France and South Africa

Doulab Vassant, un membre de la caste des bijoutiers de l'Etat du Gujarat, en Inde, exerce ce métier depuis des dizaines d'années à Madagascar. Il nous dit : « Un bijou, pour être exceptionnel, doit être fait manuellement. Les artisans bijoutiers de Madagascar ont des doigts fins. On peut imaginer qu'avec des machines spécialisées et davantage de formation, ils seraient capables de surprendre encore plus les amateurs de bijoux ». Mais pourquoi tant Indiens sont-ils bijoutiers sur la Grande Île? Selon ce professionnel, les indiens exerçaient cette activité de génération en génération depuis les années 1900. Ils ont débarqué à Mahajanga, en boutre à l'époque, avant de se disperser dans les quatre coins de l'île. La modernisation des techniques et des machines, la multiplication des formations sont autant d'évolutions qui ont marqué l'histoire de la lapidairerie.

L'instauration de l'Ecole de lapidairerie a joué aussi largement dans ce sens et a accordé beaucoup d'avantages au domaine; particulièrement au niveau des recrutements. Le travail en autodidacte est ainsi relayé pour atteindre la perfection.

Doulab Vassant, a member of the caste of jewellers from the state of Gujarat, India, has been practising this profession for decades in Madagascar. He tells us, "A jewel, to be exceptional, must be made by hand. Madagascar's jewellery craftsmen have fine fingers. One can imagine that with specialised machines and more training, they would be able to surprise jewellery lovers even more". But why are so many Indians jewellers on the Big Island? Indians have been practising this activity from generation to generation since the 1900s. They landed in Mahajanga, in dhows, before dispersing to the four corners of the island. The modernisation of techniques and machines and the multiplication of training

courses are all developments that have marked the history of lapidary. The establishment of the School of Lapidary has also played a major role particularly in terms of recruitment.

Un bijou, pour être exceptionnel, doit être fait manuellement

A jewel, to be exceptional, must be made by hand

Informations pour « ÎLE AU TRÉSOR » fournies par ESPACE BIJOUX / Informations for "TREASURE ISLAND" provided by ESPACE BIJOUX



Les 3 Métis



GUEST-HOUSE



Les 3 Métis

LATABLE D'ÉPIQUEURE

Tananarive



HOTEL - RESTAURANT EN CENTRE VILLE

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

E-mail : resa@les-trois-metis.com -Web : www.les-trois-metis.com



Hotel Tripolitsa
★★★

Gagnez du temps et réservez sur
www.hotel-tripolitsa.com



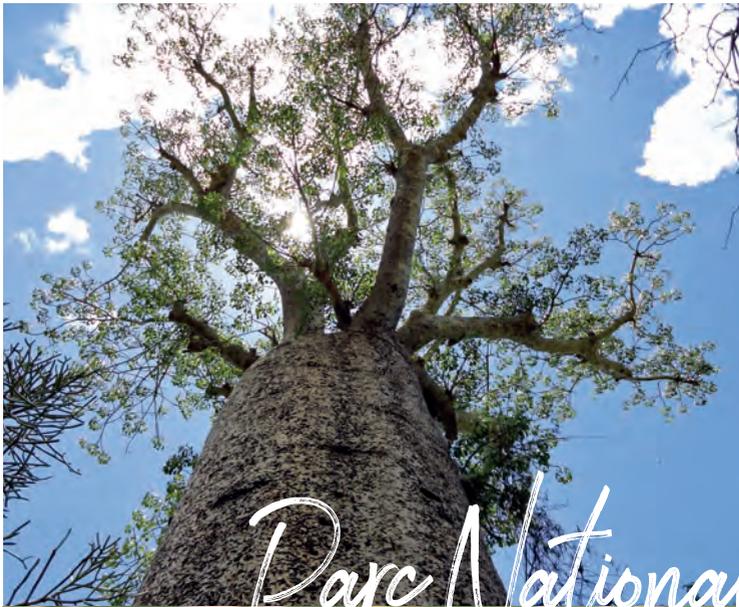
+261 32 03 227 27
+261 32 12 227 27



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



37 avenue de l'Indépendance | Analakely - Antananarivo



Parc National Andohahela



P N Andohahela

Quand L'est RENCONTRE L'OUEST

Quand la beauté verte et luxuriante de l'est rencontre les paysages à couper le souffle de l'ouest, il y a tout à parier que l'on a rendez-vous avec la richesse et la diversité. C'est le cas de l'un des sites les plus spectaculaires de la Grande Île, idéal pour les amoureux de la nature, le Parc National d'Andohahela.

EAST Meets West

When the green and lush beauty of the east meets the breathtaking landscapes of the west, you can bet that you have an appointment with richness and diversity. This is the case for one of the most spectacular sites on the Big Island perfect for nature lovers, Andohahela National Park.

La croisée entre ces deux mondes a façonné une destination aux mille surprises avec une faune et une flore incroyablement riches. Mais le plus surprenant peut-être, c'est la juxtaposition de trois climats, les trois mondes d'Andohahela. A l'est, une forêt tropicale humide et dense domine sous un climat chaud et humide; à son opposé, une forêt sèche semi-aride créée par un climat chaud et sec, typique de l'ouest et entre ses deux univers, une zone de transition au climat chaud et à la pluviométrie moyenne. Avec ces caractéristiques uniques appelées «triécosystème», cette aire protégée classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO est un des sites les plus spectaculaires de la Grande île.

Les beaux panoramas que le parc national Andohahela offre à ses visiteurs sont, de plus, magnifiés par une multitude d'espèces animales et végétales. Citons les 12 espèces de lémuriens, une extrême diversification d'avifaune ainsi que de nombreux reptiles et amphibiens. Quant à la végétation, elle est luxuriante et connue pour ces plantes médicinales dont le *Cedrelopsis greveii* ou *Katrafay* réputé pour être un anti-diarrhéique mais aussi l'*Uncarina grandieri* ou *Farehitra* connu pour favoriser la pousse des cheveux. Si vous êtes un amoureux de la nature, plusieurs circuits sont à votre disposition, et la décision la plus difficile sera de choisir : trekking, randonnée ou VTT.

The crossroads between these two worlds has shaped a destination with a thousand surprises and an incredibly rich fauna and flora. But perhaps the most surprising thing is the juxtaposition of three climates, the three worlds of Andohahela. In the east, a humid and dense tropical forest dominates under a hot and humid climate; in contrast, a semi-arid dry forest created by

a hot and dry climate, typical of the west and between its two universes, is a transition zone with a warm climate and average rainfall. With its unique characteristics called 'triecosystem', this UNESCO World Heritage protected area is one of the most spectacular sites on the Big Island.

The beautiful panoramas that Andohahela National Park offers its visitors are, in addition, magnified by a multitude of animal and plant species. These include the 12 species of lemur, an extreme diversification of birds as well as many reptiles and amphibians. As for the vegetation, it is lush and famous for its medicinal plants, including *Cedrelopsis greveii* or *katrafay*, known as

an anti-diarrheal agent, but also *Uncarina grandieri* or *farehitra*, used for promoting hair growth. If you are a nature lover several circuits are at your disposal, and the most difficult decision will be to choose: trekking, hiking or mountain biking.

**Cette aire protégée
classée au Patrimoine
Mondial de
l'UNESCO est un
des sites les plus
spectaculaires de la
Grande île**

**This UNESCO World
Heritage protected
area is one of the
most spectacular sites
on the Big Island**



© : ONTM



Quand y aller? / When to go?

Afin de mieux observer la floraison des *Pachipodium roselatum* et *Pachipodium lameri* prévoyez votre séjour à Andohahela entre décembre et avril. Même si la route est praticable toute l'année, l'accès est plus difficile entre janvier et mars, c'est-à-dire en période des pluies.

In order to better observe the flowering of *Pachipodium roselatum* and *Pachipodium lameri*, plan your stay in Andohahela between December and April. Although the road is accessible all year round, access is more difficult between January and March during rainy periods.



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

Le parc est localisé à 40km au nord-ouest de Fort-Dauphin. Prenez un vol de la compagnie Air Madagascar/Tsaradia pour Fort-Dauphin depuis Antananarivo, Toliara ou Saint-Denis (La Réunion). Par route, empruntez la RN7 puis la RN13, une piste secondaire qui passe par Ihosy, Betroka et Ambvombe. Prévoyez ainsi trois jours de voyage en véhicule tout terrain.

The park is located 40km north-west of Fort Dauphin. Take a flight from Antananarivo, Toliara or Saint-Denis (Reunion Island) to Fort-Dauphin by Air Madagascar/Tsaradia. By road, take the RN7 and then the RN13, a secondary track that passes through Ihosy, Betroka and Ambvombe. Plan three days of travel by off-road vehicle.



Où se loger? / Where to stay?

Equipé de matériels de camping, vous pourrez passer la nuit sur le site. Sinon, à Fort-Dauphin, réservez vos chambres dans l'un des établissements suivants:

Talinjoo Hotel, Hôtel La Croix du Sud, Hôtel Le Dauphin ou encore Le Port Hotel.

Equipped with camping gear, you can spend the night on the site. Otherwise, in Fort-Dauphin, book your rooms in one of the following establishments: Talinjoo Hotel, Hotel La Croix du Sud, Hotel Le Dauphin or Le Port Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Des plats à base de fruits de mer de l'Anosy aux spécialités européennes en passant par des plats typiques malgaches sont proposés Chez Marcelline, Chez Georges, au restaurant Mirana ou au restaurant Le Dauphin, Chez Vivie ou encore Chez Perline.

Seafood dishes from Anosy to European specialities and typical Malagasy dishes are available at Chez Marcelline, Chez Georges, restaurant Mirana or restaurant Le Dauphin, Chez Vivie or Chez Perline.



Que voir? / What to see?

Une visite au parc botanique de Saïadi et à la réserve de Berenty vous permettra de découvrir d'autres plantes tropicales comme le ravinala, le palmier trièdre, les orchidées, les hibiscus et les fougères. Et pour vous reposer de vos émotions et découvertes, allez passer d'agréables moments sur la belle plage de Libanona.

A visit to the Saadi Botanical Park and Berenty Reserve will allow you to discover other tropical plants such as ravinala, trihedral palm, orchids, hibiscus and ferns. And to rest from your park adventures, spend some time on the beautiful beach of Libanona.

“VOTRE VIE EST PRÉCIEUSE, CONFIEZ-LA À DES SPÉCIALISTES”



> LE PREMIER SPÉCIALISTE EN
BLINDAGE DE VÉHICULES
OU BÂTIMENTS À MADAGASCAR

> DIVERS SERVICES QUI FACILITE
VOTRE QUOTIDIEN

> FOURNISSEURS EN SOLUTIONS
DE SÉCURITÉS



+261 034 49 076 57 | +261 034 49 133 98 | +261 034 49 077 15
commerciale.ag.spag.arcoi@gmail.com | marketingcomm.groupeag@gmail.com
Lot 98 Fidasiona Ambohitsiroa Ambohidratrimo



Camp Bandro

Camp Bandro

À LA DÉCOUVERTE DU LÉMURIEN BANDRO Sur La Rive

Le Bandro est la seule espèce de lémurien aquatique au monde. Voyager des kilomètres pour découvrir ce lémurien de roseaux roseau en vaut vraiment la peine, une occasion de contempler les magnifiques paysages de Sihanaka et de profiter du lever du soleil sur le lac Alaotra..

DISCOVERING THE BANDRO LEMUR On The Waterfront

The Bandro is the only aquatic lemur species in the world. So travelling miles to discover this reed lemur is really worth it, an opportunity to contemplate the beautiful Sihanaka landscapes and enjoy the sunrise over Lake Alaotra.

Mais où se cache-t-il ce lémurien aquatique, aussi appelé le Bandro ou Hapalémur *Alaotrensis*? Au Camp Bandro : situé à Andreba-Gare, à 25km d'Ambatondrazaka au bord du lac Alaotra du côté est. Vous le découvrirez au milieu du zetra (le zetra est une sorte de grande herbe composée du zozoro et du vendrana ou vero).

C'est le seul lémurien aquatique au monde, il est de taille moyenne, avec un pelage gris-brun, facilement reconnaissable à ses petites oreilles arrondies ainsi qu'à la forme de ses membres. Il vit en groupe de six individus en général.

Pour profiter au maximum de cette aventure, sachez que ce site unique au monde, classé par le RAMSAR (un traité international pour la conservation et l'utilisation durable des zones humides) offre plusieurs solutions d'hébergements confortables et typiques de la région. Le camp Bandro dispose également d'une aire de camping pour ceux qui sont équipés. Une nourriture simple et saine vous sera servie sur demande.

Une autre attraction de la région: vous êtes au point de départ d'une visite guidée en pirogue sur le lac et dans les marais. N'hésitez pas à partir tôt le matin, c'est le moment idéal pour savourer le magnifique lever du soleil sur le lac Alaotra, voir les pêcheurs en train de travailler et observer l'impressionnante variété d'oiseaux ainsi que l'unique lémurien vivant dans les roseaux. En saison sèche, cette visite se fait à pied.

But where is this aquatic lemur, also called the Bandro or Hapalemur *Alaotrensis*, hidden? Camp Bandro, located in Andreba-Gare, 25km from Ambatondrazaka on the eastern side of Lake Alaotra. You will discover it in the middle of the zetra (zetra is a kind of large grass composed of zozoro and vendrana or vero).

It is the only aquatic lemur in the world, medium-sized, with a grey-brown coat, easily recognisable

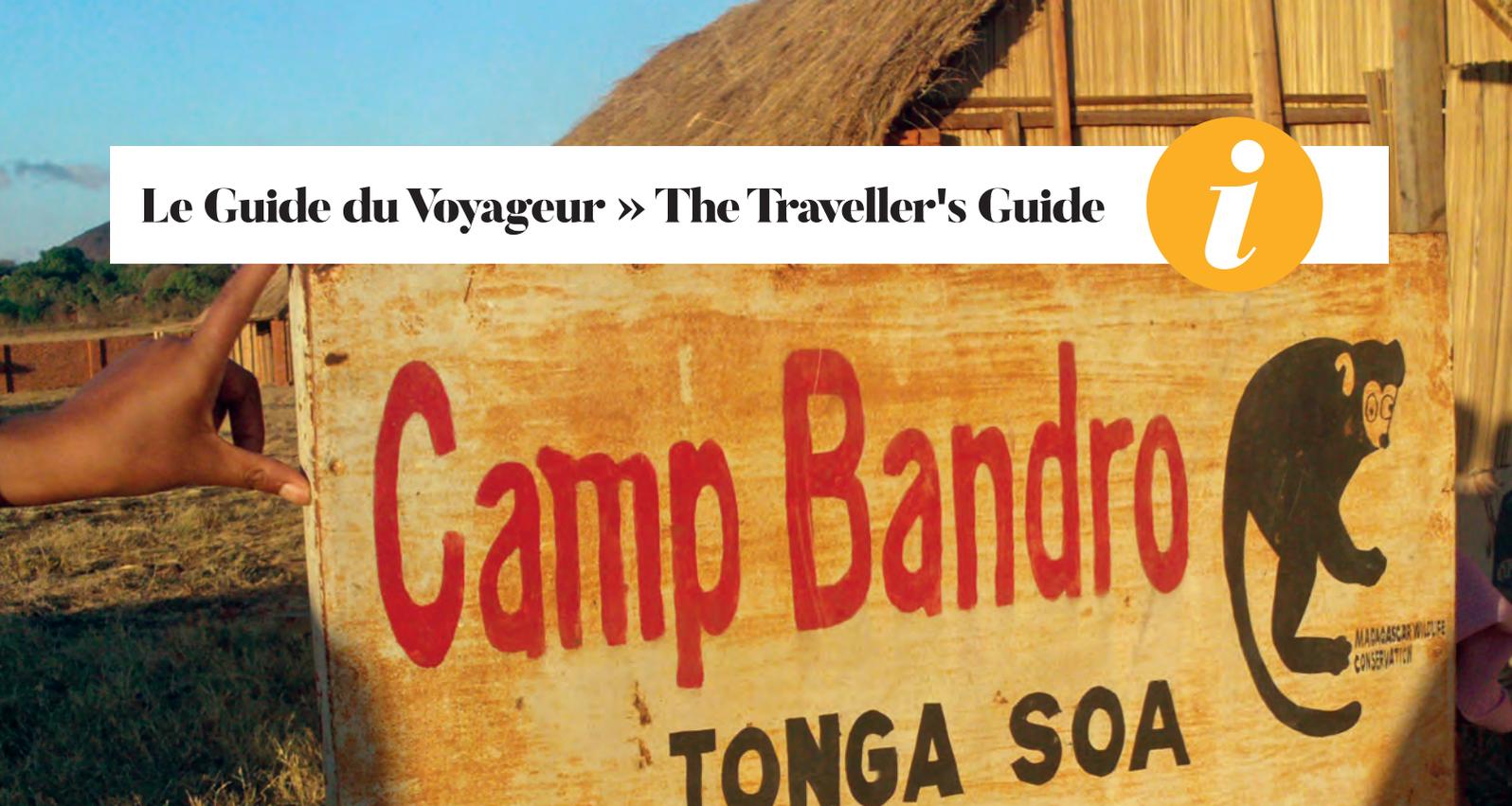
by its small rounded ears and the shape of its limbs. The Bandro lives in groups of six individuals in general. To make it more of an adventure, this unique site, classified by RAMSAR (an international treaty for the conservation and sustainable use of wetlands), offers several comfortable and typical accommodation solutions for the region. There is also a camping area for those who are equipped. Simple and healthy food will be served on request. Here you are at the starting point

of a guided canoe tour on the lake and in the marshes. Leave early in the morning, which is the perfect time to enjoy the magnificent sunrise on Lake Alaotra, see the fishermen working, observe the impressive variety of birds and the unique lemur living in the reeds. In the dry season, this visit is done on foot.

C'est le seul lémurien aquatique au monde, il est de taille moyenne, avec un pelage gris-brun

It is the only aquatic lemur in the world, medium-sized, with a grey-brown coat





Quand y aller? / When to go?

La région Alaotra Mangoro est caractérisée par un climat subhumide à l'ouest et un climat humide à l'est. Entre le mois d'avril et novembre, la route est accessible pour tous les types de véhicule. Le site accueille néanmoins les visiteurs toute l'année.

The Alaotra Mangoro region is characterized by a sub-humid climate in the west and a humid climate in the east. Between April and November, the road is accessible for all types of vehicles. Nevertheless, the site welcomes visitors all year round.



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

La Compagnie Tsaradia prévoit deux vols hebdomadaires vers Ambatondrazaka depuis Antananarivo ou Toamasina. Par la route, empruntez la RN2 jusqu'à Moramanga puis la RN44 jusqu'à Ambatondrazaka. Vous atteindrez ensuite Andreba-Gare.

The Tsaradia airline company schedules two weekly flights to Ambatondrazaka from Antananarivo or Toamasina. By road, take the RN2 to Moramanga and then the RN44 to Ambatondrazaka. You will then reach Andreba-Gare.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez passer la nuit sur le site : des hébergements et un camping sont disponibles. A Ambatondrazaka, réservez vos chambres à l'Hôtel Le Paradis du Lac, Zama Meva, Hôtel Max'Irène ou à l'Hôtel Les 3 Cocotiers.

You can stay overnight on the site: accommodation and camping is available. In Ambatondrazaka, book your rooms at Hotel Le Paradis du Lac, Zama Meva, Hôtel Max'Irène or Hôtel Les 3 Cocotiers.



Où manger? / Where to eat?

Alaotra Mangoro est connue pour ses poissons d'eau douce. Goûtez à cette spécialité régionale dans les restaurants et les gargotes à Andreba – Gare, à Imerimandroso et à Ambatondrazaka. Une formule repas est disponible au sein du camp. D'autres menus sont proposés au restaurant Maminjatovo tandis que le restaurant Tsang propose des spécialités chinoises.

Alaotra Mangoro is known for its freshwater fish. Try this regional speciality in restaurants and gargotes in Andreba-Gare, Imerimandroso and Ambatondrazaka. A meal package is available at the camp. Also there is a menu choice at Maminjatovo Restaurant while Tsang Restaurant has Chinese specialities.



Que voir? / What to see?

Faites le tour du lac Alaotra, une activité phare de cette région. Prévoyez des balades en pirogue dans la réserve naturelle et dans les marécages, attendez-vous à des rencontres avec les paysans dans le grenier à riz de Madagascar et à des découvertes de traditions locales. Selon la saison vous découvrirez le feraomby ou encore le santabary... Un détour au parc national Zahamena comblera, c'est certain, votre séjour. Votre guide vous fera connaître l'histoire d'Imerimandroso ("Imerina qui avance"), un village fondé en 1794 dans le cadre de l'unification de l'Imerina.

Take a tour of Lake Alaotra, a key activity in this region. Plan canoe trips in the nature reserve and swamps, expect to meet farmers in Madagascar's rice granary and discover local traditions. Depending on the season, you will discover the feraomby or the santabary. Take a detour to Zahamena National Park. Your guide will introduce you to the history of Imerimandroso ("Imerina qui avance"), a village founded in 1794 as part of the unification of Imerina.



SSANGYONG

MADE IN KOREA

M U S S O

LE PICK UP DES CHAMPIONS!
PREMIER CATÉGORIE T2



 www.ctmotors.mg

 020 23 320 52
020 23 616 46

 ctmotors@ctmotors.mg

 Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO

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



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



MIKEA DISCOVERY

Transfert - Location - Circuit

MIKEA
DISCOVERY



Antananarivo



Antsirabe

Ambositra



Fianarantsoa

Morondava



Ranohira

Morombe



Tuléar

Baie des assassins



**MIKEA
LODGE**

MIKEA DISCOVERY

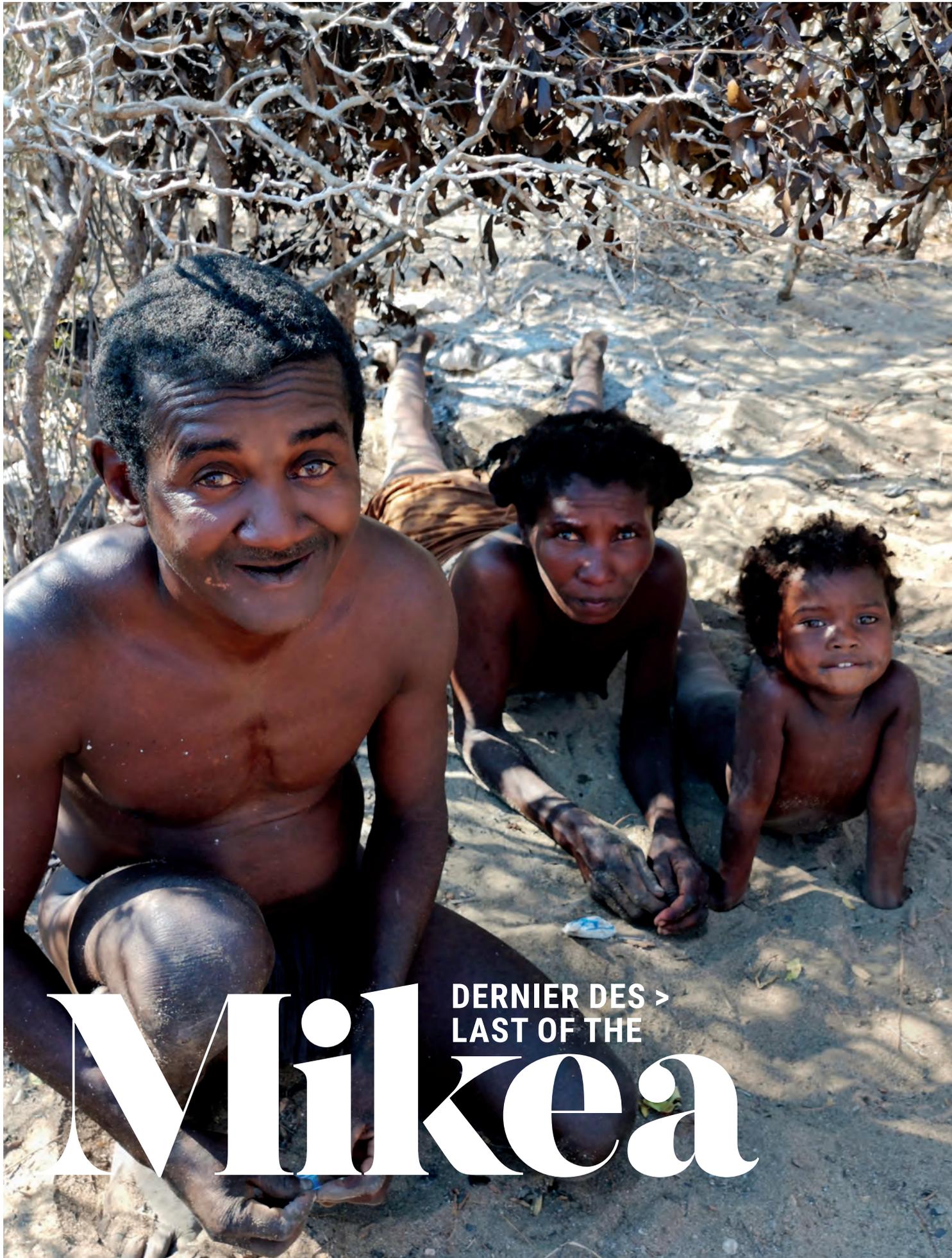
📍 LA BÂTISSSE, Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar

☎️ +261 32 07 100 33

✉️ discovery@mikealodge.com



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



DERNIER DES >
LAST OF THE

Milkea

Comme les Bushmen d'Afrique du Sud et les tribus perdues d'Amazonie, les Mikea de la forêt aride du sud-ouest de Madagascar, sont restés des chasseurs-cueilleurs fuyant la vie de l'homme moderne. Franco-malgache, Jean Claude Vinson, guitariste, producteur de films et ardent défenseur de la culture et de la préservation de l'habitat du dernier de ces nomades malgaches, a découvert les Mikea à l'école dans les années 60. Aujourd'hui, il a créé une école pour les enfants Mikea afin qu'ils puissent un jour protéger eux-mêmes leur culture et leur forêt.

Like the Bushmen of South Africa and the lost tribes of Amazonia, the Mikea of the arid forest in the south-west of Madagascar, have remained hunter-gatherers shunning the life of modern man. Franco-Malagasy, Jean Claude Vinson, guitarist, film producer and ardent supporter of the culture and preservation of the habitat of the last of these Malagasy nomads, first learnt about the Mikea when he was at school in the 60s. Now he has created a school for the Mikea children so that one day they will be able to protect their culture and forest themselves.

© : Jean Claude Vinson, Gavin Baylis & Serge Marizy

Quelle est votre expérience à Madagascar?

Je suis malgache par ma mère et français par mon père. Je suis né dans l'Itasy, dans le sud-ouest des hauts plateaux. J'ai grandi à Madagascar jusqu'à l'âge de 17 ans. Ensuite, après 3 ans sur l'île de la Réunion, j'ai rejoint Paris. Depuis la capitale française j'ai organisé des voyages culturels à Madagascar durant plus de 20 ans : réalisations et productions de reportages, production de musique pour le marché international, organisation d'événements comme les concerts, conférences et stage pour luthiers.

What is your experience in Madagascar?

I am Malagasy by my mother and French by my father. I was born in Itasy, in the south-western highlands. I grew up in Madagascar until the age of 17. Then, after three years on Reunion Island, I moved to Paris. From the French capital I organised cultural trips to Madagascar for more than 20 years plus realisations and productions of reports, production of music for the international market, organisation of events such as concerts, conferences and workshops for violin makers.

Quand et comment avez-vous pris connaissance pour la première fois des Mikea?

C'était dans les années 60. J'avais peut être 8 ans, en petite classe dans l'ancienne « école des Métis » qui s'appelait alors l'« école Square Poincaré » et qui s'appelle aujourd'hui « l'école Tanimbary ny Andriana » à Antananarivo. Un matin pas comme les autres, les classes reprenaient après quelques semaines de vacances et notre professeur belge, Monsieur Laville, nous montrait fièrement la première page du quotidien national de l'époque : accompagné d'un Mikea. Ce matin là, Monsieur Laville avait consacré le cours au récit de sa rencontre avec les Mikea. Cette histoire, racontée avec émotion, a été déterminante dans la passion que je voue à ce peuple.

When and how did you first learn about the Mikea?

It was the 60s. I was maybe 8 years old, in a small class in the old school of the Métis, which was then called Square Poincaré school and is now Tanimbary ny Andriana school in Antananarivo. One morning was like no other, classes had resumed after a few weeks of vacation and our Belgian teacher, Mr. Laville, proudly showed us the front page of the national daily newspaper of the time. He was on the cover accompanied by a Mikea. That morning, Mr. Laville recounted the story to the class of his meeting with the Mikea. This tale, told with emotion, was a determining factor for my passion for these people.

Quel serait votre estimation du nombre de Mikea vivant dans la forêt?

Si on compte les Mikea qui vivent en lisière de forêt, dans des sortes de zones tampon entre la vie de forêt et la vie de village, on peut chiffrer le nombre à quelques petites centaines. Sinon, les Mikea vivant en pleine forêt avec des marmites en métal, élevant quelques poules et pratiquant aussi la chasse et la cueillette se comptent en quelques dizaines. Enfin, les Mikea qui continuent à vivre exclusivement de chasse, de cueillette et de nomadisme ne se comptent plus que sur les doigts d'une seule main?

What would be your estimate of the number of Mikea living in the forest?

If we count the Mikea who live on the edge of the forest, in a sort of buffer zone between forest life and village life, we can put the number at a few hundred. Otherwise, the Mikea living in the forest with metal pots, raising a few chickens and also hunting and gathering can be counted in a few dozen. Finally, the Mikea who continue to live exclusively from hunting, gathering and nomadism can be counted on the fingers of one hand.

Comment ont-ils réussi à vivre si éloignés et sans contact avec la civilisation?

Dans toute l'histoire de l'humanité, l'homme cherche toujours un endroit où la terre est fertile pour y vivre, un lieu où l'eau est présente pour faciliter la vie. Depuis des centaines d'années, voir peut être des milliers d'années, les Mikea ont préféré vivre dans cette forêt primaire sèche où ne coule aucune source d'eau.

Ils auraient pu quitter cette forêt hostile depuis longtemps pour rejoindre à quelques petits kilomètres au nord de la forêt le deuxième plus grand lac de Madagascar riche en poissons et en oiseaux, le lac Ihotry. Mais ils ont préféré et préfèrent encore vivre dans leur forêt sèche.

A l'Est de la forêt, les plaines sont gorgées d'eau et font de cette zone le bonheur des cultivateurs Masikoro pour les cultures de riz, de maïs et autres en abondance. Enfin à l'Ouest, la mer abonde de poissons, mais les Mikea ont toujours préféré leur vie nomade au sein de la forêt.

C'est leur lieu de naissance, leur lieu de vie, leur terrain de jeux, leur garde-manger, leur habitat, leur pharmacie, leur toit, leur sépulture, leur lieu mystique et sacré.

On peut penser que les Mikea sont les descendants directs des premiers hommes de Madagascar venus d'Afrique. Les scientifiques ont en effet découvert dans la Grande île des traces de vie humaine datant d'au moins 10.000 ans. C'est à peu près à cette période là que l'homme moderne que nous sommes est né pour devenir cultivateur, éleveur et sédentaire. Comme les Bushmen, les tribus d'Amazonie et d'autres tribus à travers le monde, les Mikea sont restés chasseurs cueilleurs et nomades, refusant la vie des hommes modernes.

How did they manage to live so far away and without contact with civilisation?

Throughout the history of mankind, man has always been looking for a place where the land is fertile to live, a place where water is present to make life easier. For hundreds of years, maybe even thousands of years, the Mikea have preferred to live in this dry primary forest where no water source flows.

They could have left this hostile forest long ago to join, a few kilometres north of the forest, the second largest lake in Madagascar rich in fish and birds, Lake Ihotry. But they preferred and still prefer to live in their dry forest.

To the east of the forest, the plains are waterlogged and make this area the delight of Masikoro farmers for the abundant cultivation of rice, maize and other crops. Finally in the west, the sea abounds in fish, but the Mikea have always preferred their nomadic life in the forest.

It is their birthplace, their place of life, their playground, their pantry, their habitat, their pharmacy, their roof, their burial place, their mystical and sacred place.

One can think that the Mikea are the direct descendants of the first men from Madagascar who came from Africa. Indeed, scientists have discovered traces of human life on the Big Island dating back at least 10,000 years. It was around this time that the modern man that we are was born to become a farmer, herder and sedentary. Like the Bushmen, the tribes of

Amazonia and other tribes around the world, the Mikea remained hunter-gatherers and nomads, refusing the life of modern man.

Selon vous, pourquoi n'y aurait-il pas un autre clan comme les Mikea à Madagascar?

A Madagascar les Mikea sont tout simplement uniques. Par exemple, leur tradition est, comme je vais vous l'expliquer, complètement à part.

Un Mikea ne porte pas de nom jusqu'à l'âge de 5 ou 6 ans environ. Si vous avez 10 jeunes garçons dans un groupe ils s'appelleront tous Reboto ou Redata. Si c'est un groupe de jeunes filles, elles s'appelleront toutes Retote. La sélection naturelle ne retiendra que les plus résistants et ce n'est qu'au moment où l'enfant atteindra l'âge approximatif de 5 à 6 ans qu'il obtiendra son seul et unique nom Mikea. Les Mikea n'ont pas de nom de famille.

Comme la population Mikea est peu nombreuse, il existe une forte consanguinité. Jusqu'à il n'y a si longtemps, la femme accouchait seule en forêt et était la seule à décider si elle ramenait l'enfant dans son groupe. Elle seule prenait cette décision, après avoir coupé le cordon ombilical avec la partie tranchante d'un escargot (Akora) ou d'un morceau de bois dur.

L'Ouest, la mer abonde de poissons, mais les Mikea ont toujours préféré leur vie nomade au sein de la forêt

In the west, the sea abounds in fish, but the Mikea have always preferred their nomadic life in the forest





Autre exemple, dans la tradition, le seul récipient avec lequel les Mikea font chauffer une plante médicinale à l'aide de la rosée du matin est cet escargot évidé, appelé akora. La rosée du matin, considérée comme une eau pure, est récoltée avec l'escargot évidé très tôt le matin. Elle est utilisée pour soigner les enfants ou les femmes après un accouchement. Un autre exemple? Les aliments sont consommés crus, braisés ou cuits dans la cendre brûlante.

In your opinion, why wouldn't there be another tribe like the Mikea in Madagascar?

In Madagascar the Mikea are simply unique. For example, their tradition is, as I will explain, completely separate.

A Mikea doesn't have a name until he's about 5 or 6 years old. If you have 10 young boys in a group they will all be named Reboto or Redata. If it is a group of girls, they will all be called Retote. Natural selection will only select the most resistant ones and only when the child reaches the approximate age of 5 or 6 years old will he or she get his or her one and only name Mikea. Mikea's do not have a family name.

Because the Mikea population is small, there is a high degree of inbreeding. Until not so long ago, the woman gave birth alone in the forest and was the only one to decide whether to bring the child back to her group. She alone made this decision, after cutting the umbilical cord with the sharp part of a snail (akora) or a piece of hard wood.

Another example, of tradition, the only container with which the Mikea people heat a medicinal plant with the help of the morning dew is this hollowed-out snail, called akora. The morning dew, considered pure water, is harvested with the hollowed-out snail very early in the morning. It is used to treat children or women after childbirth. Another example? Food is eaten raw, braised or cooked in hot ashes.

D'un point de vue anthropologique, à quel point sont-ils uniques, en les comparant par exemple avec une tribu amazonienne?

Les Mikea vivent en totale symbiose avec leur forêt. Ils sont chasseurs cueilleurs nomades. Ils vivent sur un territoire propre et socialement autonome. Ils vivent en parfaite harmonie avec leur forêt et entretiennent des liens étroits avec leur territoire et les ressources naturelles qui les entourent.

L'épouillage est toujours pratiqué, et manger les poux de son ami(e) ou conjoint(e) est une marque d'amour ou de grande amitié.

Les Mikea ont toujours refusé l'église, le temple ou la mosquée. D'ailleurs, ils sont les seuls malgaches à ne pas pratiquer la circoncision. Mais depuis quelques décennies, des Masikoro sèment la peur en lisière de forêt en répandant le bruit qu'une maladie tue les enfants non circoncis. Pris de peur, certains Mikea circoncisent eux-mêmes leurs enfants avec les risques sanitaires que cela engendre, d'autres fuient encore plus loin dans la forêt.

Certains Mikea pratiquent toujours au quotidien la chasse à l'arc et à la flèche, comme les indiens d'Amérique ou les Bushmen d'Afrique. Les livres d'histoire de Madagascar ont oublié cette page importante, alors même que le livre du Roi Emmanuel du Portugal relate la rencontre en 1506 de marins portugais et de malgaches armés d'arcs et de flèches.

From an anthropological point of view, how unique are they, comparing them for example with an Amazonian tribe?

The Mikea live in total symbiosis with their forest. They are nomadic hunter-gatherers. They live on their own territory and are socially autonomous. They live in perfect harmony with their forest and maintain close ties with their territory and the natural resources that surround them.

Delousing is always practised, and eating the lice of one's friend or spouse is a mark of love or great friendship.

The Mikea have always refused the church, the temple or the mosque. Also they are the only Malagasy people who do not practise circumcision. But for the past few decades, Masikoro people have been sowing fear on the edge of the forest by spreading the rumour that a disease kills uncircumcised children. Taken by fear, some Mikea circumcise their children themselves with the health risks that this entails, others flee even further into the forest.

Some Mikea still hunt with bow and arrow on a daily basis, like the American Indians or the Bushmen of Africa. The history books of Madagascar have forgotten this important page, even though the book of King Emmanuel of Portugal relates the meeting in 1506 of Portuguese sailors and Malagasy armed with bows and arrows.



Comment vivent-ils d'un point de vue alimentation et habitat?

La principale nourriture du Mikea est une racine appelée baboho. Cette racine est gorgée d'eau, on y trouve aussi du féculent et du sucre. Elle peut avoir la taille d'un avant bras plus ou moins grand et se consomme crue ou braisée. Il y a d'autres types de racines, des sortes de pommes de terre de forêt, de différentes formes et goûts.

Le gibier de forêt est aussi prisé, comme le hérisson, le tanrec, le sanglier... Le lémurien est considéré comme un cousin et il n'est donc pas chassé. Le fosa est craint, car il est arrivé qu'un fosa se soit attaqué à un enfant qui dormait. Les oiseaux sont chassés à la sarbacane, appelée Porotsy, ou à l'arc et flèches, ou à l'aide des pièges. Traditionnellement le Mikea n'a pas de marmite en métal pour faire mijoter les plats ou faire cuire le riz. Les marmites en métal ont été introduites en forêt il n'y a seulement que quelques années. Mais le Mikea nomade des forêts ne s'encombre pas d'une lourde marmite, il continue donc de braiser ses aliments lorsqu'il ne le mange pas crus.

Le miel des abeilles est leur mets favori. Mais ils sont également très friands du miel de moucheron appelé Sy. La cueillette se fait en très petites quantités, mais son goût est absolument délicieux!

Les Mikea ont deux façons d'allumer le feu, l'un par le frottement de deux morceaux de bois et l'autre avec la demi corne de zébu appelée, Bolo. D'ailleurs, comme chez tous les peuples premiers, le feu a une importance considérable dans le quotidien. Il les accompagne de manière permanente jusque dans leur sommeil.

A l'aide d'un outil en bois appelé Kipao (un outil en forme de grosse coquille Saint-Jacques), le Mikea creuse un trou pour y passer la nuit en y réservant toujours un coin pour le feu. Au petit matin le Mikea rebouche son trou en ne

laissant aucune trace de son passage. Pour comprendre l'importance du feu, sachez que pour vous dire à demain ou à après-demain, le Mikea vous dira : "dans un feu ou dans deux feux". Chez le Mikea, le feu marque le jour.

Les Mikea peuvent aussi dormir simplement au pied d'un arbre ou se faire un abri de fortune avec des branchages... Kalania, un Mikea légendaire, dormait souvent dans un trou avec un serpent et parfois il dormait dans un tronc d'arbre évidé naturellement. Kalania a été assassiné, décapité, en 2018 par des dahalos en lisière de forêt, dans la localité de Bedo.

C'est dans cette localité de Bedo qu'est née l'école Mikea. Mais suite à des attaques répétées très violentes avec des armes à feu, la sage décision a été prise de déménager l'école vers l'ouest, à Ankidranoko en lisière de la forêt. Kalania, lui, n'aura pas eu cette chance!

How do they live in terms of food and habitat?

Mikea's main food is a root called baboho. This root is waterlogged and contains starch and sugar. It can be the size of a larger or smaller forearm and can be eaten raw or braised. There are other types of roots, kinds of forest potatoes of different shapes and tastes.

Forest game is also prized, such as hedgehogs, tanrec, wild boar. The lemur is considered as a cousin and is therefore not hunted. The fosa is feared, because it happened that a fosa attacked a sleeping child. Birds are hunted with the blowgun, called the porotsy, or with bow and arrow, or with traps. Traditionally the Mikea does not have a metal pot for simmering dishes or cooking rice. Metal pots were introduced into the forest only a few years ago. But the nomadic forest Mikea does not carry a heavy pot, so he continues to braise his food when he does not eat it raw.

Bee honey is their favourite food. But they are also very fond of midge honey called sy. It is harvested in very small quantities, but it tastes absolutely delicious.

The Mikea have two ways of lighting the fire, one by rubbing two pieces of wood and the other with the half horn of zebu called, bolo. Moreover, as with all first people, fire has a considerable importance in everyday life. It accompanies them permanently even as they sleep.

Using a wooden tool called a kipao (a tool shaped like a large scallop shell), the Mikea digs a hole to spend the night, always reserving a place for the fire. In the early morning the Mikea covers the hole, leaving no trace of his passage. To understand the importance of the fire, the Mikea will tell you, "in one fire or in two fires" instead of tomorrow or the day after tomorrow. To the Mikea, fire marks the day.

The Mikea can also simply sleep at the foot of a tree or make a makeshift shelter with branches. Kalania, a legendary Mikea, often slept in a hole with a snake and sometimes he slept in a tree trunk that had been hollowed out naturally. Kalania was murdered, beheaded, in 2018 by dahalos on the edge of the forest, in the locality of Bedo.

It is in this locality of Bedo that the Mikea school was born. But after repeated and very violent attacks with firearms, the wise decision was made to move the school to the west, to Ankidranoke on the edge of the forest. Kalania was not so lucky.

Ont-ils des contacts avec le monde extérieur? Commerce? Touristes?

Depuis toujours les Mikea ont été attaqués sur leur terre. Plusieurs siècles avant l'arrivée des européens, les arabes venaient à Madagascar pour le marché de l'esclavage (Madagascar était un marché important d'esclaves) et les enfants Mikea en étaient déjà victimes. Les Masikoro allaient chercher les enfants Mikea en forêt pour les revendre aux arabes. Lorsque les parents Mikea s'interposaient, ils étaient immédiatement tués.

Les européens, arrivés au XVI^{ème} siècle, ont amplifié cette chasse aux enfants. A cette époque ce marché a enrichi de grandes familles issues de la côte et des hauts plateaux; il a tristement continué au début de la colonisation française, alors que la loi coloniale l'interdisait fermement. Dans ce sordide marché, l'horreur n'avait pas de limite. La fille se vendait plus chère que le petit garçon, la femme encore moins chère et l'homme arrivait en dernier.

A la fin des années 60 et début 70, il y a eu également un projet de recherche pétrolière par la société américaine Chevron. Cette dernière a créé des routes à travers la forêt pour ses recherches. Depuis 50 ans, ces routes accélèrent inévitablement la destruction de l'habitat des Mikea puisqu'elles servent désormais aux commerçants de l'intérieur

des terres pour rejoindre les villages Vezo du bord de mer. Et malheureusement, elles servent aussi aux bandits à couper les arbres et à mettre le feu à la forêt pour la culture du maïs. L'année dernière, ce sont 4.800 hectares de forêt Mikea qui sont partis en fumée! Les agents de M.N.P gestionnaires de la forêt Mikea ont du mal à éteindre les feux de forêt allumés par les criminels de l'environnement.

La question de l'éco-tourisme se pose donc véritablement: les Mikea qui participent à un programme de visite guidée de la forêt et profitent ainsi de la manne financière générée, pourraient changer la donne et essayer de freiner, voir stopper la destruction de la forêt. Les amoureux de l'environnement et les agents de Madagascar National Parks oeuvrent dans ce sens avec eux.

Do they have any contact with the outside world? Trade? Tourists?

The Mikeas have always been attacked on their land. Several centuries before the arrival of the Europeans, the Arabs came to Madagascar for the slave market (Madagascar was an important slave market) and the Mikea children were already victims of this. The Masikoro would take the Mikea children from the forest to sell them to the Arabs. When the Mikea parents interfered, they were immediately killed.

The Europeans, who arrived in the 16th century, amplified this hunt for children. At that time this market enriched large families from the coast and the high plateaux; it sadly continued at the beginning of the French colonisation, when colonial law firmly forbade it. In this sordid market, the horror had no limits. A girl was sold for more than a little boy, a woman was even cheaper and a man came last.

In the late 1960s and early 1970s, there was also an oil research project by the American company Chevron that created roads through the forest for its research. Over the past 50 years, these roads have inevitably accelerated the destruction of the Mikea's habitat as they are now used by inland traders to reach the Vezo villages

along the coast. Unfortunately, they are also used by bandits to cut down trees and set fire to the forest to grow maize. Last year, 4,800 hectares of Mikea forest went up in smoke. M.N.P. agents managing the Mikea Forest are struggling to put out the forest fires started by environmental criminals.

So the question of eco-tourism really arises; the Mikea who take part in a guided tour programme of the forest and thus benefit from the financial manna generated, could change the situation and try to slow down or even stop the destruction of the forest. The lovers of the environment and the agents of Madagascar National Parks are working in this direction with them.

La plupart des Mikea sont aujourd'hui en lisière de forêt, errant entre la forêt, leur lieu de vie initial, et le village, où la société de consommation a toute sa place

Most Mikea today are on the edge of the forest, wandering between the bush, where they originally lived, and the village, where the consumer society has its place



Quelle est la meilleure façon de les aider et de les protéger?

Aller vers eux, participer à une gestion commune de la forêt, se nourrir de leur expérience et de leur connaissance de la forêt pour arrêter cette déforestation criminelle qui sévit depuis des siècles. Pour rappel, juste pour l'année 2018, 4.800 hectares de la forêt Mikea ont brûlé (chiffres MNP, Madagascar National Parks, responsable des parcs nationaux de Madagascar).

What is the best way to help and protect them?

Go to them, participate in a common management of the forest, draw on their experience and knowledge of the forest to stop this criminal deforestation that has been going on for centuries. As a reminder, just for the year 2018, 4.800 hectares of the Mikea forest have burned (figures MNP, Madagascar National Parks, responsible for the national parks of Madagascar).

Mais existe-t-il un moyen de les aider à conserver leur individualité et personnalité?

Si un tourisme écologique s'organise, avec une feuille de route à surveiller de près, la forêt et ses habitants, la communauté Mikea, doivent bénéficier des retombées financières. On ne doit en aucun cas pratiquer « un safari humain », comme par exemple vouloir à tout prix se faire photographier avec un Mikea! Si les derniers des Mikea nomades s'approchent, c'est bien, mais s'ils ne s'approchent pas, on doit l'accepter. Les Mikea doivent gérer eux-mêmes leur individualité et personnalité.

But is there a way to help them maintain their individuality and personality?

If ecological tourism is organised, with a roadmap to be closely monitored, the forest and its inhabitants, the Mikea community, should benefit from the financial spin-offs. Under no circumstances should one go on a 'human safari',

such as wanting to be photographed with a Mikea. If the last of the nomadic Mikea come near, that is fine, but if they don't, we must accept it. The Mikea have to manage their individuality and personality themselves.

Comment légitimer le fait d'aider les Mikea avec des logements et une éducation, alors que nous savons pertinemment, qu'à la base, ils évitent tout contact avec la civilisation?

Oui, en effet, depuis toujours les Mikea évitent tout contact avec la civilisation mais avec la dégradation exponentielle de leur habitat, ils finissent par être acculés dans les derniers retranchements de la forêt, c'est à dire sur le côté ouest de la forêt, là où c'est le moins détruit.

La partie est restée la partie la plus dévastée par les haches et les feux de la population Masikoro. Ces cultivateurs éleveurs détruisent la forêt depuis des siècles et la prolifération de leurs plantations de maïs n'est pas prête de s'arrêter. Ils gagnent chaque jour des hectares de terre en détruisant l'une des plus importantes biodiversités de la planète : la forêt sèche primaire de Madagascar. Madagascar National Parks, l'organisme rattaché au Ministère de l'Environnement, se bat pour protéger cette forêt des planteurs de maïs et des coupeurs de bois précieux. M.N.P reste en contact avec les Mikea pour améliorer la défense de ce milieu exceptionnel.

La plupart des Mikea sont aujourd'hui en lisière de forêt, errant entre la forêt, leur lieu de vie initial, et le village, où la société de consommation a toute sa place.

On a construit une école en lisière de forêt pour les enfants Mikea afin qu'ils puissent, un jour, protéger eux-mêmes leur culture et leur forêt. Dans cette école ils suivent un enseignement classique du lundi au mercredi, comme dans toutes les écoles du monde. Ensuite le jeudi et le vendredi, ils retournent en forêt pour apprendre la culture Mikea avec un Mikea adulte. Ils acquièrent les connaissances propres à leur culture : reconnaître les plantes, les animaux, se soigner

avec telle plante, se nourrir avec telle autre, s'abriter, jouer, etc... Cette école est née dans le village de Bedo, mais suite à des attaques de dahalos, l'école a dû déménager à l'ouest de la forêt. Les enfants ainsi que les parents ont suivi le déménagement. Aujourd'hui l'école est en sécurité.

A la fin des années 90 une école religieuse luthérienne a été construite à Bedo pour les enfants Mikea afin que ces derniers suivent les préceptes de ce nouveau Dieu. L'école religieuse, à la fois église et école, a toujours été désertée par les enfants Mikea et le seul élève de cette école est le fils du pasteur qui aujourd'hui est étudiant à Toliara.

How can we legitimise helping the Mikea with housing and education when we know for a fact that, at the base, they avoid any contact with civilisation?

Yes, indeed, the Mikea have always avoided contact with civilisation, but with the exponential degradation of their habitat, they end up being pushed into the forest's last cuttings, i.e. on the western side of the forest, where it is least destroyed.

The eastern part remains the most devastated by the axes and fires of the Masikoro population. These farmer-breeders have been destroying the forest for centuries and the proliferation of their maize plantations is not about to stop. Every day they are gaining hectares of land by destroying one of the most important biodiversities on the planet, the primary dry forest of Madagascar. Madagascar National Parks, the organisation attached to the Ministry of the Environment, fights to protect this forest from the planters of corn and the cutters of precious wood. M.N.P remains in contact with the Mikea to improve the defense of this exceptional environment.

Most Mikea today are on the edge of the forest, wandering between the bush, where they originally lived, and the village, where the consumer society has its place.

A school has been built on the edge of the forest for the Mikea children so that one day they will be able to protect their culture and forest themselves. In this school they follow a classical education from Monday to Wednesday, as in all schools in the world. Then on Thursday and Friday they go back to the forest to learn about Mikea culture with an adult Mikea. They acquire the knowledge of their culture, recognise plants, animals, take care of themselves, are educated in food, shelter and play. This school was born in the village of Bedo, but after attacks by dahalos, it had to move to the west of the forest. Children and parents followed the move. Today the school is safe.

At the end of the 1990s a Lutheran religious school was built in Bedo for the Mikea children to follow the precepts of this new God. The religious church and school, have always been deserted without any Mikea children and the only pupil was the son of the pastor who today is a student in Toliara.

Comment avez-vous réussi à filmer un peuple aussi insaisissable?

Dans les années 90, Jean-Pierre Dutilleux et moi-même, nous sommes rentrés en forêt sans être sûrs de rencontrer un Mikea. Je savais qu'ils étaient très farouches. Au bout d'une semaine d'attente à l'intérieur de la forêt, deux Mikea sont venus vers nous et nous ont invités à venir dans leur camp pour faire connaissance. J'y suis resté le temps de les convaincre de se laisser filmer. Le doyen du groupe a accepté et le tournage a pu avoir lieu. La caméra a suivi le groupe

de Mikea dans son quotidien de chasse, de cueillette et de nomadisme. Ce fut le premier film sur les Mikea dans l'histoire de Madagascar. Steward Copeland fondateur et batteur du groupe The Police a fait la musique de ce film.

How did you manage to film such an elusive people?

In the 90s, Jean-Pierre Dutilleux and I went into the forest without being sure to meet a Mikea. I knew they were very fierce. After a week's wait inside the forest, two Mikea came up to us and invited us to come to their camp to get to know them. I stayed there for a while to convince them to let us film. The dean of the group accepted and the filming could take place. The camera followed the Mikea group in its daily life of hunting, gathering and nomadism. It was the first film about the Mikea in the history of Madagascar. Steward Copeland, founder and drummer of the band, The Police, did the music for this film.

Comment voyez-vous leur vie dans 10 ans?

Dans les années 1960, le canadien Louis Molet disait déjà que les Mikea n'avait plus que 30 ans de vie avant de disparaître à tout jamais. Louis Molet disait aussi « méfiez vous des faux Mikea ». La chance nous a souri car aujourd'hui il reste encore 4 ou 5 Mikea qui vivent uniquement de chasse, de cueillette et de nomadisme, mais jusqu'à quand ? C'est pourquoi j'ai monté l'école Mikea, afin de garder leur culture et que les enfants gardent en mémoire la culture de leurs parents et de leur ancêtres. C'est drôle, j'ai découvert les Mikea grâce à mon instituteur, et, aujourd'hui, j'ai créé une école pour les enfants Mikea.

How do you see their lives 10 years from now?

In the 1960s, the Canadian Louis Molet already said that the Mikea had only 30 years of life left before disappearing forever. Louis Molet also said "beware of fake Mikea". Luck has smiled upon us because today there are still four or five Mikea who live solely from hunting, gathering and nomadism, but until when? That's why I set up the Mikea school, in order to keep their culture and for the children to keep in memory the traditions of their parents and ancestors. It's funny, I discovered the Mikea thanks to my teacher, and today I have created a school for Mikea children.



Votre voyage à Madagascar



MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

PRINCESSE DU LAGON

ANDASIBE

IFATY

+261 34 05 100 42
mantadialodge@gmail.com

+261 34 98 88 749
info@princessedulagon.com

commence ici, avec nous



La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

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

COULEUR CAFÉ 

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

Homeopharma

Aromathérapie - Cosmétiques naturels

*vous souhaite une joyeuse
Saint-Valentin*



CE QUI VIENT Naturellement

WHAT COMES Naturally



DES HÉRITAGES CULTURELS AUX PROGRÈS SCIENTIFIQUES
FROM CULTURAL LEGACIES TO SCIENTIFIC PROGRESS

© IMRA & Tanjona ANDRIAMAHALY

Soixante-dix pourcent de la population malgache utilise la médecine traditionnelle, et ce, surtout dans les zones enclavées. Le fait de se soigner par les plantes a toujours été ancré dans la culture de la Grande Île. Ce ne sont pas moins de 3 000 plantes (sur les 12 000 répertoriées) qui figurent dans la pharmacopée. La majorité reste encore à valider.

Seventy percent of the Malagasy population use traditional medicine, especially in isolated areas. Being cared for by plants has always been anchored in the culture of the Big Island. No fewer than 3,000 plants (out of the 12,000 listed) are recorded in the pharmacopoeia. The majority of them have yet to be validated.

Les feuilles de goyavier soignent la diarrhée, le ravimboafotsy nettoie les yeux, l'eucalyptus agit sur le rhume... Les Malgaches ont toujours opté pour les remèdes traditionnels aussi bien pour la prévention que pour le traitement des maladies courantes. L'expression «*Sery vitan' anamalaho tsy hamonoana vantotr' akoho*» confirme cette habitude: "Si c'est un rhume que la plante Anamalaho peut guérir, pourquoi chercher un poulet et se donner tant de peine?". Actuellement, la médecine traditionnelle est de plus en plus sollicitée et durant ces cinq dernières années, on a remarqué une forte hausse de la commercialisation de médicaments et produits à base de plantes. Cependant, parmi les produits commercialisés, peu respectent les étapes et les normes, la plupart se contentant de l'information générale sur la vertu de la plante pour procéder à l'emballage et à la mise en vente. En face, les consommateurs, en quête de santé, ne cessent d'en consommer.

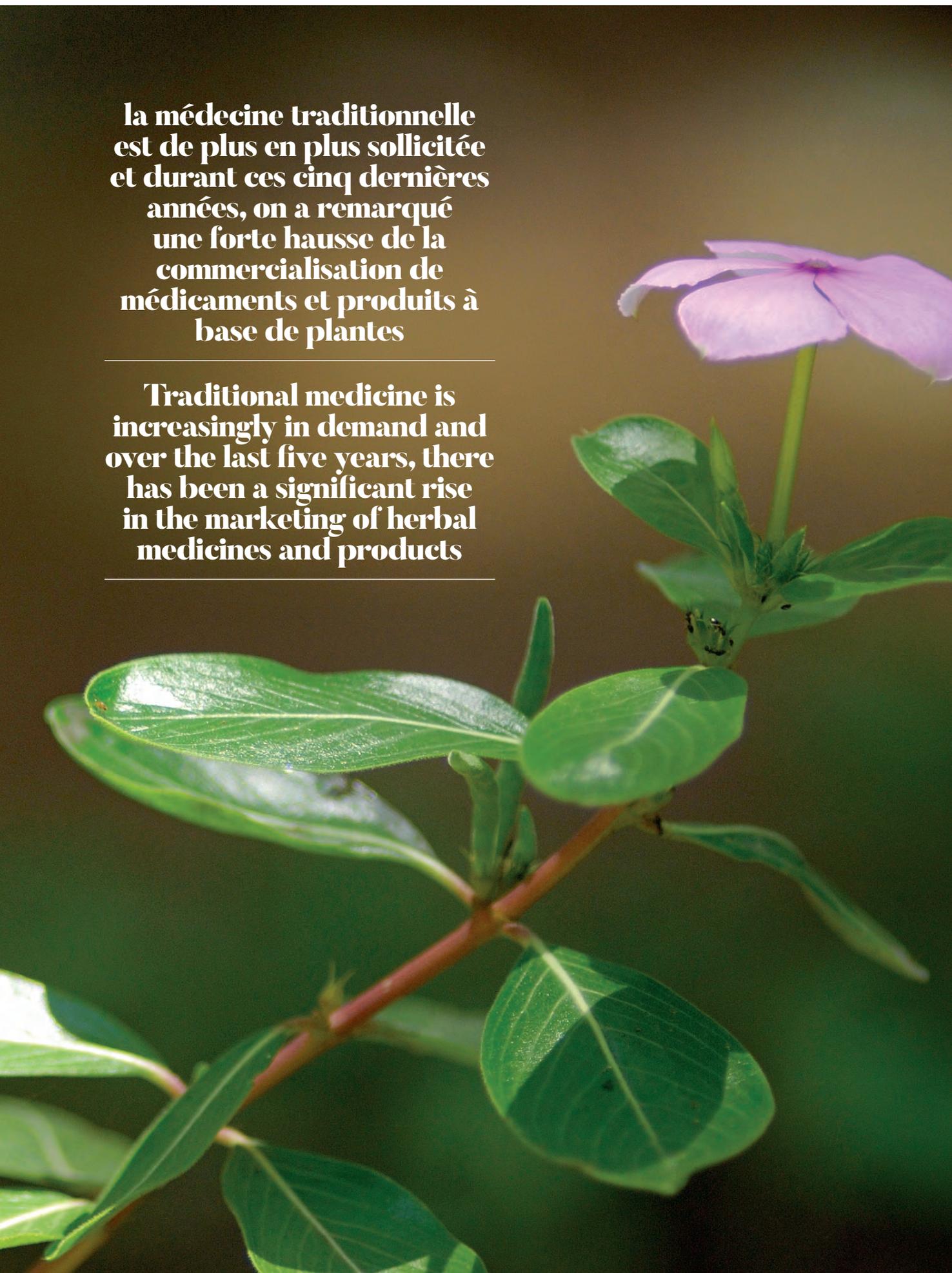
Afin que ces richesses naturelles ne deviennent pas des poisons susceptibles de nuire aux organes, notamment les reins, les laboratoires professionnels ne cessent de poursuivre leurs recherches sur les molécules. Nous avons donc approché un institut fondé en 1957, très connu dans le domaine, pour éclaircir certains points.

Guava leaves cure diarrhoea, ravimboafotsy cleanses the eyes, eucalyptus acts on colds. Malagasy people have always opted for traditional remedies both for the prevention and treatment of common diseases. The expression "*Sery vitan' anamalaho tsy hamonoana vantotr' akoho*" confirms this habit: "*If the Anamalaho plant can cure a cold, why go to the trouble of looking for a chicken?*" Nowadays, traditional medicine is increasingly in demand and over the last five years, there has been a significant rise in the marketing of herbal medicines and products. However, among the products marketed, few meet the steps and standards, most of them contenting themselves with general information on the plant's virtue to proceed with packaging and sale. On the other hand, consumers, in search of health, do not stop consuming it.

To ensure that these natural resources do not become poisons that could harm organs, especially the kidneys, professional laboratories are constantly pursuing their research on molecules. So we approached an institute founded in 1957, well known in the field, to clarify some points.

la médecine traditionnelle est de plus en plus sollicitée et durant ces cinq dernières années, on a remarqué une forte hausse de la commercialisation de médicaments et produits à base de plantes

Traditional medicine is increasingly in demand and over the last five years, there has been a significant rise in the marketing of herbal medicines and products



EVOLUTION

Les végétaux, auparavant utilisés avec méfiance, malgré leurs vertus médicinales, sont devenus aujourd'hui des médicaments efficaces. Depuis l'époque des Mpanandro que l'on nommerait guérisseurs aujourd'hui, la médecine naturelle à Madagascar a en effet connu une évolution considérable. Si avant, les plantes à l'état brut étaient utilisées pour se soigner, les recherches menées en collaboration avec de grands laboratoires européens ont déterminé les dosages adéquats et ont surtout estimé les contre-indications. La baisse du taux de mortalité liée à l'utilisation de la médecine naturelle que l'on a pu observer est un indice probant de progrès. Cette évolution est également due à la plus grande reconnaissance de ces médicaments à base de plantes : les médecins les prescrivent en effet de plus en plus et on parle désormais d'association médicamenteuse parfaite et utile à certaines maladies. Enfin, la conservation des médicaments a été améliorée et leur packaging est devenu attractif.

EVOLUTION

Plants, previously used with suspicion, despite their medicinal properties, have now become effective medicines. Since the time of the Mpanandro who would be called healers today, natural medicine in Madagascar has indeed undergone a considerable evolution. If before, plants in their raw state were used for treatments, research carried out in collaboration with major European laboratories has determined the appropriate dosages and has mainly estimated contraindications. The decrease in the mortality rate related to the use of natural medicine that has been observed is a convincing indication of progress. This evolution is also due to the greater recognition of these herbal medicines; doctors are prescribing them more and more and we are now talking about a perfect and useful combination of drugs for certain diseases. Finally, the storage of medicines has been improved and their packaging has become attractive.

RÉGLEMENTATION

Le terme « remèdes traditionnels améliorés » est aujourd'hui utilisé pour désigner les médicaments à base de plantes conçus avec de nouvelles formules et de nouveaux procédés. L'IMRA (l'Institut Malgache des Recherches Appliquées) participe activement au développement de ce genre de médicaments : pour exemple en 1997, l'institut commercialise, après 20 ans de recherche, le premier antidiabétique mondial d'origine végétale (le Madeglucyl). Depuis sa création, l'Institut a sorti sur le marché une cinquantaine de produits. L'objectif étant de fournir des produits destinés à tous les Malgaches, les expérimentations continuent dans les laboratoires de recherche et de production. Depuis 2006, la DPLMT (Direction de la Pharmacie des Laboratoires et de la Médecine Traditionnelle) du ministère de la santé publique a confirmé l'intégration des produits naturels de l'IMRA sur le marché de la santé publique. Ces produits, connus pour leur toxicité zéro, sont inclus dans la central d'achat SALAMA. Cette reconnaissance implique une qualité irréprochable et une efficacité maximum des produits.



REGULATION

The term 'improved traditional medicines' is now used to refer to herbal medicines developed with new formulations and processes. IMRA (Institut Malgache des Recherches Appliquées) is actively involved in the development of this type of drug. For example, in 1997, after 20 years of research, the Institute launched the world's first plant-based antidiabetic drug (Madeglucyl). Since its creation, the Institute has released some 50 products on the market. The objective being to provide products intended for all Malagasy people, experiments are continuing in research and production laboratories. Since 2006, the DPLMT (Direction de la Pharmacie des Laboratoires et de la Médecine Traditionnelle) of the Ministry of Public Health has confirmed the integration of IMRA's natural products into the public health market. These products, known for their zero toxicity, are included in the SALAMA purchasing centre. This recognition implies impeccable quality and maximum efficiency of the products.

MÉDECINE CONVENTIONNELLE ET MÉDECINE TRADITIONNELLE

La prescription des produits naturels par les médecins conventionnels rend optimistes les acteurs du domaine. Les médecins conventionnels n'ont en effet pourtant pas suivi d'études approfondies sur les plantes, mais ils sont néanmoins de plus en plus convaincus par les produits naturels. Cependant, la médecine conventionnelle étant basée sur un modèle, les médecins sont formés pour être rationnels; ils ont donc besoin de données quantitatives au niveau des doses, de la toxicité, des effets secondaires et surtout de l'efficacité clinique. Les laboratoires font donc le travail des délégués médicaux, en offrant une formation dans les Centres de Santé de Base et font aussi un maximum de sensibilisation. Personnels de santé et acteurs concernés peuvent ainsi profiter de formations adaptées.

CONVENTIONAL AND TRADITIONAL MEDICINE

The prescription of natural products by conventional doctors makes the players in the field optimistic. Conventional doctors have not, however, followed in-depth studies on plants, but they are nevertheless increasingly convinced by natural products. However, since conventional medicine is model-based, physicians are trained to be rational and require quantitative data on doses, toxicity, side effects and, most importantly, clinical effectiveness. The laboratories therefore do the work of the medical representatives, offering training in the Basic Health Centres and also do a maximum of awareness. Health personnel and stakeholders can thus benefit from appropriate training.

La baisse du taux de mortalité liée à l'utilisation de la médecine naturelle que l'on a pu observer est un indice probant de progrès

The decrease in the mortality rate related to the use of natural medicine that has been observed is a convincing indication of progress



AUTORISATION DE MISE SUR LE MARCHÉ

Le processus pour atteindre le stade de mise sur le marché (ou AMM) est assez long : toute recherche commence par un recueil d'informations auprès des tradipraticiens qui divulguent informations et traditions orales sur les vertus des plantes. Les chercheurs procèdent ensuite à des regroupements de données collectées dans différentes régions. Par exemple, plus de 200 espèces de plantes sont répertoriées dans le jardin botanique de Avarabohitra Itaosy, dans des plantations de Talapetraka ou *Centella asiatica* dans la région Alaotra-Mangoro ou de Mahatanambo (*Drosera madagascariensis*) dans le Vakiniadiana. «Suite aux recherches effectuées récemment, cinq plantes sont en attente de brevet et d'AMM» affirme Benja Rakotonirina, botaniste à l'IMRA.

Ensuite, on procède aux tests cliniques sur les rats, des tests *in vitro* qui détermineront la dose efficace, le profil de toxicité de la plante, la délimitation des effets secondaires (toxicité aigüe et toxicité chronique). En dernier lieu, viendra l'observation clinique sur 50 humains, expérimentation faite, bien sûr, avec leur entier consentement.

Mais quelle vision aura-t-on sur la médecine naturelle malgache d'ici dix ans ? Un responsable de l'IMRA répond : «Bon nombre de grands laboratoires s'intéressent aux plantes médicinales de Madagascar, de grands investissements sont en vue ; ce qui permet également des échanges d'expériences entre laboratoires.»

Mais n'oubliez pas ce message très important donné par les acteurs du secteur : il est fortement recommandé de consulter un médecin qui fera le diagnostic et demandera, si besoin, des analyses avant de prescrire un médicament à base de plantes naturelles.

MARKETING AUTHORISATION

The process of reaching the marketing stage (or MA) is quite long. Any research begins with collecting information from traditional practitioners who disclose information and oral traditions on the virtues of plants. The researchers then group together data collected in different regions. For example, more than 200 plant species are listed in the Avarabohitra Itaosy Botanical Garden, in Talapetraka or *Centella asiatica* plantations in the Alaotra-Mangoro region or in Mahatanambo (*Drosera madagascariensis*) in Vakiniadiana. "Following recent research, five plants are awaiting patent and marketing authorisation," says Benja Rakotonirina, an IMRA botanist.

Then, clinical tests on rats are carried out, *in vitro* tests that will determine the effective dose, the plant toxicity profile, the delineation of side effects (acute and chronic toxicity). Finally, clinical observation on 50 humans will come, an experiment carried out, of course, with their full consent. But what will be the vision of Malagasy natural medicine in 10 years time? An IMRA official replies: "Many of the major laboratories are interested in Madagascar's medicinal plants, major investments are in the pipeline; this also allows for exchanges of experience between laboratories." But do not forget this very important message given by the sector's stakeholders: it is strongly recommended to consult a doctor who will make the diagnosis and request, if necessary, analyses before prescribing a natural herbal medicine.

« Bon nombre de grands laboratoires s'intéressent aux plantes médicinales de Madagascar, de grands investissements sont en vue; ce qui permet également des échanges d'expériences entre laboratoires. »

« Many of the major laboratories are interested in Madagascar's medicinal plants, major investments are in the pipeline; this also allows for exchanges of experience between laboratories. »

Informations pour « CE QUI VIENT NATURELLEMENT » fournies par IMRA

Informations for "WHAT COMES NATURALLY" provided by IMRA.



Lindt



MAITRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Le plus doux de tous
les « Je t'aime »



Disponible dans tous les grandes surfaces de Madagascar

TANA
HOTEL
★★★★



Hertz

Voiture
+ Nuitée
à partir de
120 €



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

Réservation : +261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli
Antaninarenina ANTANANARIVO

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

Kalakajoro

Le Paradis SUR TERRE Paradise ON EARTH

Les îles Radama, situées au sud de Nosy Be, comptent parmi les principales destinations de Madagascar. Nosy Kalakarojo, la première île de cet archipel et la plus haute de l'archipel, offre des vues panoramiques, une végétation luxuriante et des plages envoûtantes

The Radama Islands located south of Nosy Be are among Madagascar's leading destinations. Nosy Kalakarojo, the first island in this archipelago and the one at the highest altitude, boasts panoramic views, lush vegetation and bewitching beaches



Kalakajoro



Véritables paradis sur terre, l'île de Kalakarojo est entourée d'eau cristalline et de sable blanc. Des roches volcaniques parsemées de part et d'autre de sa plage ornent le paysage. Au sommet (une altitude de 47 mètres), une vue

panoramique sur les îles voisines vous attend. Toutefois, la beauté de cet endroit ne se limite pas à ses belles plages envoûtantes puisque l'île détient également une végétation luxuriante et un panorama sauvage et authentique. C'est également le sanctuaire des aigles pêcheurs. En mer, l'anse occidentale est bordée par une magnifique barrière de corail, parfaite pour les plongées sous-marines. Grâce à cette richesse faunistique et floristique, elle fait partie des sites protégés de la Grande Île.

L'île Kalakarojo est également connue comme étant un chantier artisanal de construction navale. Effectivement, plusieurs artisans sont sur place et fabriquent des pirogues et des boutres avec

comme outil de travail principal une herminette. Mise à part cette activité, la pêche est la seconde activité principale des Sakalava. Situé dans le Canal de Mozambique, Nosy Kalakajoro est à environ 100 kilomètres au sud de Nosy Be.

Atrue paradise on earth, Kalakarojo Island is surrounded by crystal clear water and white sand. Volcanic rocks dotted on either side of its beach adorn the landscape. At the top (an altitude of 47 metres),

a panoramic view of the neighbouring islands awaits you. However, the beauty of this place is not limited to its bewitching beaches since the island also has lush vegetation and a wild and authentic landscape. It is also the sanctuary of the fish-eating eagles. In the sea, the western cove is bordered by a magnificent coral reef, perfect for scuba diving. Thanks to this rich fauna and flora, it is one of the protected sites of the Big Island.

Kalakarojo Island is also known as a craft shipbuilding yard. Indeed, several craftsmen are on site and make canoes and dhows

with an adze as their main working tool. Apart from this activity, fishing is the second main occupation of the Sakalava. Located in the Mozambique Channel, Nosy Kalakajoro is about 100km south of Nosy Be.

Plusieurs artisans sont sur place et fabriquent des pirogues et des boutres avec comme outil de travail principal une herminette

Several craftsmen are on site and make canoes and dhows with an adze as their main working tool



© : ONTMM



Quand y aller? / When to go ?

Avec une température moyenne de 26°C, la période idéale pour se rendre sur l'île Kalakajoro est entre le mois d'avril et le mois de novembre.

With an average temperature of 26°C, the ideal time to visit Kalakajoro Island is between April and November.



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

Rejoignez Nosy Be avec les vols réguliers de la compagnie Air Madagascar/Tsaradia. Il est également possible de s'y rendre par voie maritime à partir du port d'Ankify. De Nosy Be à Nosy Kalajoro, la traversée se fait en pirogue ou en boutre.

Travel to Nosy Be on Air Madagascar/Tsaradia scheduled flights. It is also possible to get there by sea from the port of Ankify. From Nosy Be to Nosy Kalajoro, the crossing is by canoe or dhow.



Où se loger? / Where to stay?

Il n'existe pas d'hôtel sur l'île Kalakajoro. Il est tout de même possible d'y camper sur les plages. Vous pouvez également retourner sur l'île de Nosy Be pour dormir. Nosy Be Hôtel Resort&Spa, Hôtel Home Madagascar, Sakatia Lodge, Hôtel Villa Valiha, Ecolodge Nature Sauvage et Vanila Hôtel&Spa vous accueilleront.



Où manger? / Where to eat?

Essayez la cuisine traditionnelle du village. Vous pouvez également pique-niquer et profiter du paysage paisible et exceptionnel de l'île.

Try the traditional cuisine of the village. You can also picnic and enjoy the island's peaceful and exceptional scenery.



Que voir? / What to see?

Etant donné que l'île Kalakajoro fait partie de l'archipel Radama, il vous est possible de continuer votre aventure en visitant les autres îles : Nosy berafia pour ses plantations d'ylang-ylang et de café, Nosy Antanimora pour ses campements de pêcheurs, ou encore Nosy Valiha pour ses diverses plantations d'arbres fruitiers.

Since Kalakajoro Island is part of the Radama Archipelago, you can continue your adventure by visiting the other islands: Nosy Berafia for its ylang-ylang and coffee plantations, Nosy Antanimora for its fishing camps, or Nosy Valiha for its various fruit tree plantations.



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe
à Nosy-be.

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

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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WI FI

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

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



Vangaindrano

Vangaindrano



GRÂCE À Dame Nature

Mère Nature s'est sentie très généreuse lorsqu'elle a créé Vangaindrano: un sol fertile, des montagnes, des arbres et même une plage qui donne l'impression de ne pas être touchée par l'homme.

THANKS TO Mother Nature

Mother Nature was very feeling very generous when she created Vangaindrano: fertile soil, mountains, trees and even a beach that gives the impression of being untouched by man.

Votre regard sera tout de suite attiré par le vert mordant des grandes rizières situées au milieu des cultures de manioc, de patates douces et de fruits tropicaux. Les délicieuses odeurs de girofle, de vanille, d'épices et de café embaumant toute la ville.

La belle plage d'Ampatsinakoho, protégée par les récifs et riche en fruits de mer, vient sublimer ces paysages de cultures. La source du fleuve Mananara, qui s'engouffre avec fracas dans une série de cuves naturelles.

Vangaindrano est aussi un sommet culturel-ethnique. En effet, ce fief des Antesaka regroupe plusieurs tribus, majoritairement constituées d'Antefasy, de Zafizoro et de Rabakara (des ethnies venant du Sud-Est de Madagascar). Les diversités culturelles promettent un voyage haut en couleur à la découverte de cultures ancestrales incomparables. Cette ambiance typiquement malgache, animée par le va-et-vient des poussepousses.

Your gaze will immediately be drawn to the brilliant green colour of the vast rice-fields stretching out between the plantations of cassava, sweet potato and tropical fruits. Delicious fragrances of cloves, vanilla, spices and coffee waft over the town.

The stunning beach of Ampatsinakoho, protected by its coral reefs and teeming with marine life adds to the beauty of the landscape. The spot is the source of the Mananara river, which crashes down into a series of natural pools.

Vangaindrano is also an ethnic-cultural hotspot. It is the stronghold of the Antesaka and occupied by several tribes, mainly the Antefasy, Zafizoro and Rabakara (ethnic groups from the south-east of Madagascar). This cultural diversity holds promises of a colourful stay, in contact with exceptional ancestral cultures. The atmosphere of the town is typically Malagasy, with the comings and goings of the rickshaws.

**Les délicieuses odeurs de girofle, de vanille,
d'épices et de café embaumant toute la ville**

**Delicious fragrances of cloves, vanilla,
spices and coffee waft over the town**



© : R.Bohan - transcontinents



Quand y aller? / When to go?

Vangaindrano possède un climat de savane avec une pluviométrie importante. Malgré une période de pluie persistante, la chaleur est très présente avec une température moyenne s'élevant à 23,8°C. Les mois idéaux pour faire un détour à Vangaindrano sont donc les mois allant de juin à novembre.

Vangaindrano has a savanna-type climate, with heavy rainfall. Despite a very wet period, it can be very hot, but has an average temperature of 23.8°C. The ideal months to visit Vangaindrano are from June to November.



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

Vangaindrano est situé à 75km de Farafangana, au bout de la RN12. La route d'Antananarivo à Fianarantsoa passe par les villes d'Antsirabe et Ambositra. De là, vous pouvez prendre un train, un voyage qui vous emmènera à travers des villages reculés jusqu'à Manakara, un voyage panoramique de 14 heures. De Manakara, une route praticable vous mènera jusqu'à Farafangana, puis Vangaindrano.

Vangaindrano is located 75km from Farafangana, at the end of the RN12 coast road. The drive from Antananarivo to Fianarantsoa passes the towns of Antsirabe and Ambositra. From here, you can catch a train, a journey that will take you through remote villages as far as Manakara a 14-hour scenic journey. From Manakara, a practicable road will take you as far as Farafangana, then Vangaindrano.



Où se loger? / Where to stay?

Choisissez entre le *Tropic Hôtel Guest House* à Vangaindrano, le *Bungalow Shell*, l'*Eden Hotel* à

Manambondro, ou le *Relais du Sud-Est* à Sandraviny. You can choose between the *Tropic Hôtel Guest House* at Vangaindrano, the *Bungalow Shell*, the *Eden Hotel* at Manambondro, and the *Relais du Sud-Est* at Sandraviny.



Où manger? / Where to eat?

Dégustez les plats concoctés par le chef du *Relais du Sud-Est* à Sandraviny notamment le homard et le *sérum orangé*. Le restaurant *Ezaka* sera également très heureux de vous proposer des plats préparés avec des ingrédients locaux.

Taste the dishes concocted by the chef of the *Relais du Sud-Est* at Sandraviny especially the lobster and the *sérum orangé*. The *Ezaka* restaurant will also be very happy to offer you dishes prepared with local ingredients.



Que voir? / What to see?

Visitez la réserve spéciale de Manombo et le parc national de Midongy du Sud pour observer des espèces endémiques de Madagascar, comme les lémuriens, les reptiles et les oiseaux. Visitez toute la côte sud-est : Manakara et ses plages paradisiaques, puis Farafangana avec ses paysages pittoresques et enfin Mananjary avec ses plantations de vanille, café et poivre.

Visit the special reserve of Manombo and the National Park of Midongy du Sud to observe species endemic to Madagascar, such as lemurs, reptiles and birds. Visit the whole south-east coast: Manakara and its paradise-like beaches, then Farafangana with its picturesque scenery and finally Mananjary with its plantations of vanilla, coffee and pepper.



RUSSIAN CAR



UNE VISION DIFFERENTE DE L'OFF-ROAD



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

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


GAZKAR
AUTOMOTIVE



Un voyage à l'image de leur amour,
Unique et Exceptionnel...

Jamais sans ma moitié



LORDSTSKY S.



Nosy Boraha

Princesse Bora

Home la Residence

Cliquez..., Choisissez une destination..., Réservez et partez...
Parce-que les plus beaux souvenirs ne meurent jamais

www.chrismiatoursmada.com

Chrismiatours Mada

+261 32 62 954 55

chrismiatours@gmail.com

Chrismiatours Mada

Bd Joffre face boutique orange, Tamatave

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



Venez séjourner à Madagascar en navigant 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





*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

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

Une compagnie *aux petits soins*



redsakay



Call center
+261 20 23 444 44



www.tsaradia.com

LE RÉSEAU ET LE PROGRAMME DE VOL

AU DÉPART D'ANTANANARIVO

ANTSIRANANA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAROANTSETRA
J2 J6

NOSY BE
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE
J1 J4 J5 J6 J7

SAMBAVA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

AMBATONDRAZAKA
J3

TOLAGNARO
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA
J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA
J2 J4 J5 J7

MORONDAVA
J1 J3 J5

ET AUSSI LES LIGNES TRANSVERSALES

ANTSIRANANA
SVB-DIE : J1 J5
DIE-SVB : J1 J5

MAROANTSETRA
TMM-WMN-TMM : J3 J4 J6 J7
TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J5

NOSY BE
NOS-DIE : J2 J6
NOS-DIE : J2 J6

SAINTE-MARIE
TMM-SMS-TMM : J4 J5 J7

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

TOAMASINA
TMM-SVB-TMM : J3 J5 J6
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J5
TMM-SMS-TMM : J4 J5 J7
TMM-WMN-TMM : J3 J4 J6 J7

AMBATONDRAZAKA
TMM-WAM : J7
WAM-TMM : J3



NOTRE FLOTTE



ATR 72-500

Vitesse moyenne de croisière :
480 km/h
Rayon d'action : 1 324 km
Charge offerte maxi : 7 100 kg
8 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs



ATR 72-600

Vitesse moyenne de croisière :
510 km/h
Rayon d'action : 1 580 km
Charge offerte maxi : 7 500 kg
10 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs

TWIN OTTER DHT

Vitesse moyenne de croisière :
270 km/h
Rayon d'action : 750 km
Charge offerte maxi : 1 850 kg
19 sièges en classe Loisirs

LE LOUNGE TSARADIA

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE VOYAGE

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

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

Comment accéder au Lounge ?

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

- Les passagers de la Classe Privilège y ont accès gratuitement.
- Les membres du programme My Capricorne ayant le statut Exclusive ou Premium y ont accès gratuitement sous présentation de leur carte My Capricorne.
- Les passagers en classe Loisirs* pourront y accéder moyennant un forfait de 50 000 ariary par personne.

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



LES PRESTATIONS À BORD

LA TROUSSE TSARADIA

UN CONCEPT UNIQUE

Pour le bien-être de ses voyageurs Privilège **TSARADIA** a créé une trousse confort à son image déclinée en 5 coloris : miel, terre, black navy, céleste, écru.

La trousse Tsaradia permettra au client Privilège de se rafraîchir durant son voyage via : un oshibori au thé vert et un éventail aux couleurs de Tsaradia.



LES COLLATIONS À BORD

LE TERROIR MALAGASY À L'HONNEUR

TSARADIA affiche dans ses valeurs la promotion du Vita Malagasy*; c'est donc tout naturellement que la compagnie propose des prestations mettant en avant le terroir Malagasy.

Pour la clientèle de la classe Privilège, des menus basés sur les produits du terroir malgache seront servis pour des vols d'une durée supérieure à 50mn.

(*) Produit à Madagascar



LES BONBONS TRADITIONNELS MALAGASY

Désormais, **TSARADIA** offre des sucettes aux passagers avant l'atterrissage à la place des bonbons sur tous ses vols*).

Décallee tout en rappelant le traditionnel Bonbon Gasy, la sucette Tsaradia se décline en deux saveurs : gingembre et citron vert

(*) opérés en ATR et B737



+261 20 23 444 44



www.tsaradia.com

LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS **TROUVER** ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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

My CAPRICORNE



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

Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**

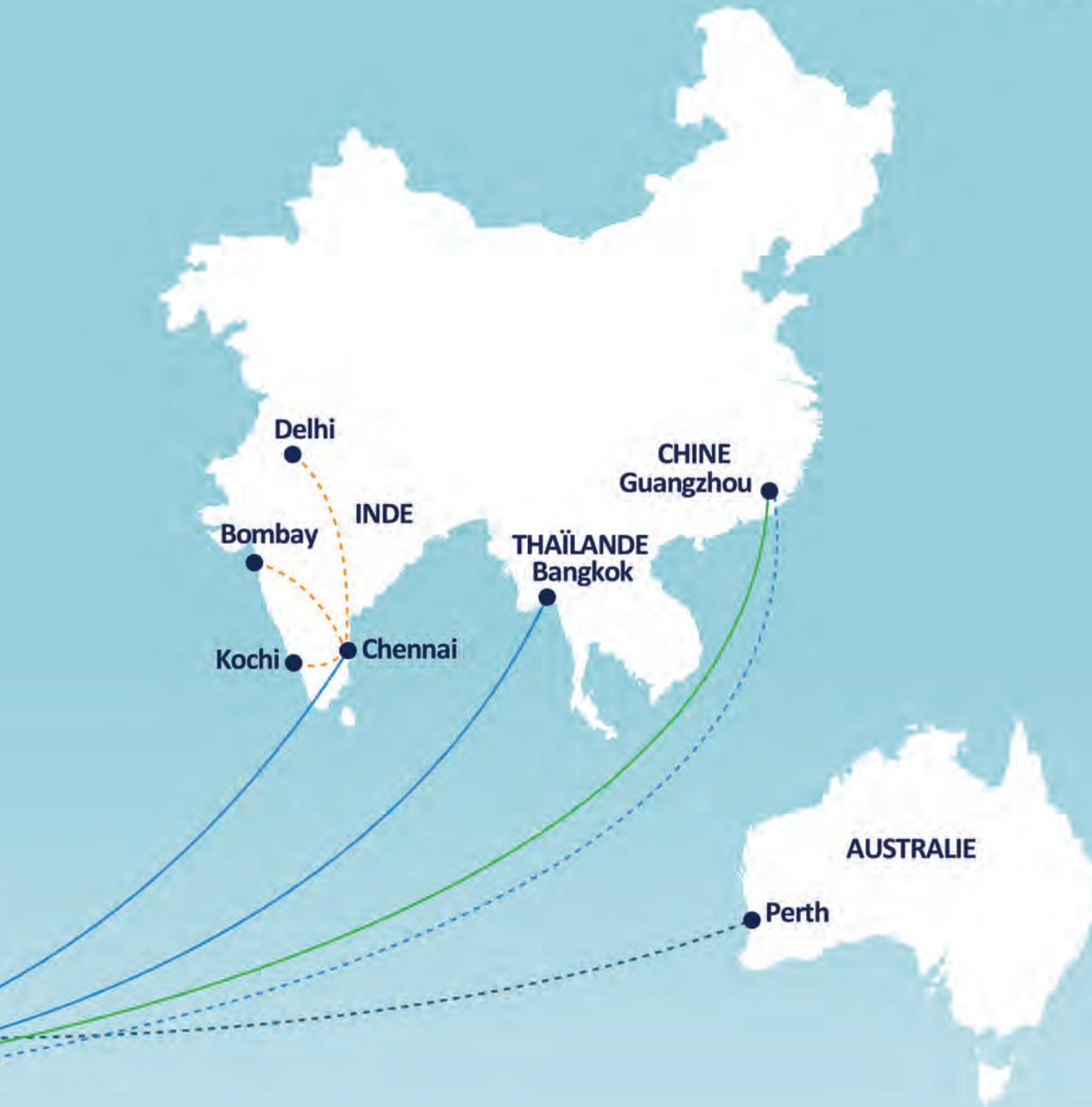






Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar



Filiale d'Air Austral

AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE FRANCE IS IN THE AIR

En code-share avec Air Madagascar

En code-share avec AIR INDIA

Opéré en partenariat avec AIR MAURITIUS

AIR MADAGASCAR

En code-share avec AIR AUSTRAL

En code-share avec AIR MAURITIUS

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



VILLA VALIHA GROUP

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



NOSY BE, MADIROKELY

web@villavaliha.com

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp



CODE PROMO*
7988
Offre spéciale
Saint Valentin

Affaires?

ou Vacances?



BILLETTERIE - CIRCUITS TOURISTIQUES
LOCATION D'AVIONS PRIVÉS
ÉVACUATION SANITAIRE

Live your adventure

silverwings-madagascar.com - ✉ contact@silverwings-madagascar.com - 📞 +261 32 11 522 77



En partenariat
avec



*Profitez de l'offre promotionnelle en mentionnant le code promo au moment de la réservation

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

+261 32 05 09 289 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Beauty Editor

Alice THEOBALD

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY

Benjamin RAMANANARIVO

design@primemedia.international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

(except pages 5, 14-21, 36-37, 40, 44 and 96-108)

French Text Corrections

Marie LORRAIN

Printer / Imprimerie

Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques since 1949

Antanimena - Antananarivo - Madagascar

Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of 10,000 copies each



Cover image © : Serge Marizy



Greetings from the publisher

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

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

To see all editions for free and for more information, please go online and visit : www.primemedia.international

Help us to entertain you and give you useful information : Please send us your ideas, suggestions and input to : welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version





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



INSCRIPTIONS OUVERTES
ÉCOLE PRIMAIRE (3-10 ans)



Date limite d'inscription:
30 mars 2020

DAWN

A striking, seductive encounter

A touch is all it takes to transform Dawn's seductive shape, as the sleek hood folds away in silence.

A true four-seater, crafted in anticipation of unexpected last-minute escapes.

Enjoy the luxury of choice with a bespoke funding solution from Rolls-Royce Financial Services.



Rolls-Royce Motor Cars London
15 Berkeley Square, London W1J 6EG

+44 (0) 20 3699 6608 www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO₂ emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

© Copyright Rolls-Royce Motor Cars Limited 2016. The Rolls-Royce name and logo are registered trademarks.