

Fevrier / February 2019

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine

Top 10

Des Escapades Romantiques
Romantic Getaways







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar en chiffres

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



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :

5 familles et 108 espèces

Papillon :

4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :

292 espèces dont 108
endémiques

Caméléons :

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

Serpents :

100 espèces non venimeuses

Tortue :

09 espèces terrestres,
05 espèces marines

Poisson d'eau douce :

51 familles dont 53 espèces

143 espèces endémiques

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



44 Aires Protégées sur
2.000.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.

02 Réserves Naturelles
Intégrales, 20 Parcs
Nationaux, 22 Réserves
spéciales.

4 réserves de biosphère

20 sites RAMSAR

3 grands Tsingy



Bienvenue à Bord

Welcome on Board

Chers passagers,

Place au mois le plus court de l'année. Moins de jours certes, mais pas forcément moins intense !

Le mois de février chez Air Madagascar, nous le passons à vous préparer une offre toujours plus large comme vous ouvrir dès maintenant les portes de l'Afrique de l'Est avec la destination Nairobi opérée avec notre partenaire privilégié Kenya Airways ou celles de l'Afrique du Sud avec la réouverture de la destination Johannesburg à compter de la mi-juin.

Nous nous apprêtons aussi à élargir notre offre sur la France dès la prochaine haute saison, avec jusqu'à 7 vols par semaine entre Paris et Antananarivo et en dédiant un aller-retour direct vers Marseille.

Et comme chaque mois nous vous emmenons, dans votre magazine, vers différentes destinations de Madagascar, plus ou moins confidentielles, dont le fil conducteur est de vous faire découvrir ce qui fait la beauté unique de cette Grande Ile dont nous portons fièrement les couleurs.

Des Iles Radama, petit paradis de la plongée, à l'exceptionnelle biodiversité du parc national de la Montagne d'Ambre, en passant par la Réserve spéciale Kalambatritra ou Amboangibe, vous n'aurez pas assez de 28 jours pour en faire le tour !

Je vous souhaite une agréable lecture et un très bon vol en notre compagnie.

Dear passengers,

It's the shortest month of the year. Less days certainly, but not necessarily less intense!

This February at Air Madagascar we are preparing a wider offer opening the doors to East Africa with the destination Nairobi operated with our preferred partner Kenya Airways and those of South Africa with the reopening of the Johannesburg destination starting mid-June.

We are also preparing to expand our offer to France from the next high season, with up to 7 flights per week between Paris and Antananarivo and dedicating a direct return to Marseille.

And each month we take you, in our magazine, to different destinations in Madagascar, both well and lesser known, whose main theme is to help you discover what makes the unique beauty of this Big Island whose colours we proudly bear.

From the Radama Islands, a small paradise for diving, to the exceptional biodiversity of Amber Mountain National Park, through the Kalambatritra Special Reserve or Amboangibe, you will not have enough 28 days to go around!

I wish you pleasant reading and a very good flight with us.

Rolland Besoa Razafimaharo

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar



Chaque mois nous vous emmenons, dans votre magazine, vers différentes destinations de Madagascar, plus ou moins confidentielles, dont le fil conducteur est de vous faire découvrir ce qui fait la beauté unique de cette Grande Ile.

Each month we take you, in our magazine, to different destinations in Madagascar, both well and lesser known, whose main theme is to help you discover what makes the unique beauty of this Big Island.

Sommaire Contents

Fevrier | February 2019

- 5** Edito Air Madagascar
- 8** Features
Points de Mire » Focal Points
- 16** Health & Beauty
- 20** Features
Une envie de Romance »
In the mood for Romance
- 28** Food and Drink
- 32** Chef & Food
- 36** Mythes et Legendes
Myths & Legends
- 38** Technologie / Technology
- 40** Crafts
- 42** Culture
- 46** Biodiversity
- 50** Features
Le pouvoir de la fleur » Flower power
- 57** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 63** Pages Tsaradia
- 72** Grand Dossier
Un voyage de découverte »
A voyage of discovery



Destinations

- 82** PN Montagne d'Ambre : La Montagne de la vie
Montagne d'Ambre National Park:
The mountain of life
- 86** Lavanono : Eco-Paradise
Lavanono : Eco-Paradise
- 90** ADEMA: De paradis à paradis
ADEMA: Paradise to paradise
- 96** Les trésors de Bemanevika
The Treasures of Bemanevika
- 100** Amboangibe : Un voyage au parfum vanille
Amboangibe : A trip scented with vanilla
- 104** Ampasimbe Onibe : L'aventure en plein nature
Ampasimbe Onibe : Into the wild!
- 108** Réserve Spéciale Kalambatritra : Le berceau
de la vie
Nature Reserve of Kalambatritra : Cradle of life
- 112** Iles Radama : Le paradis retrouvé
Radama Archipelago : Paradise found
- 118** Greetings from the publishers



Pouvoir lui déclarer mon amour partout

Roaming Pass Voyage

Avec le roaming d'Orange,
restez joignable et
connecté, en prépayé
comme en postpayé.

Souscrivez à nos forfaits
en appelant le **#111#**

Vous rapprocher
de l'essentiel



Focal Points Points de Mire



Interview with Matthew Williams-Ellis





Globe-trotting international travel photographer, Matthew Williams-Ellis, is familiar with long haul flights, jet lag and packing heavy camera equipment. Five times finalist of Travel Photographer of the Year, Matthew talks to Prime Magazine about his photography journeys from down a mine in Bolivia to the top of a volcano in Ecuador - and why Madagascar is hard to beat as a travel destination for photography.

Matthew Williams-Ellis, photographe de voyages international et globe-trotteur, connaît bien les vols long-courriers, le décalage horaire et l'emballage des équipements photographiques. Cinq fois finaliste du titre de photographe de voyage de l'année, Matthew partage à Prime Magazine ses voyages en photographie d'une mine minière en Bolivie au sommet d'un volcan en Equateur - et explique pourquoi Madagascar reste la destinations idéal pour la photographie.



One of the highlights has to be leading a two week photography holiday to Madagascar. I had such an enthusiastic group and seeing them develop over the week was really rewarding.

Where has your job taken you in the past 12 months?

Trips include two weeks in Lapland on commission for a travel company, Hong Kong to film a documentary about the issues surrounding single-use plastic, three weeks in India shooting the pilot episode for a film project and numerous short trips to work on personal projects, keep creating new content and hunting out new photography workshop locations.

One of the highlights has to be leading a two week photography holiday to Madagascar. I had such an enthusiastic group and seeing them develop over the week was really rewarding.

Où votre travail vous a-t-il amené au cours de ces 12 derniers mois?

J'ai passé deux semaines en Laponie sur commande d'une agence de voyage de Hong Kong pour la réalisation d'un documentaire sur les problèmes liés au plastique à usage unique, trois semaines en Inde pour le tournage de l'épisode-pilote d'un projet de film et de nombreux courts séjours consacrés à des projets personnels. Je crée constamment de nouveaux contenus et suis à la recherche de nouveaux emplacements d'ateliers de photographie.

Avoir passé deux semaines de vacances à Madagascar était un souvenir inoubliable. J'avais

un groupe si enthousiaste et leur développement en si peu de temps était vraiment enrichissant.

Travel light? Or weighed down by camera equipment?

In an ideal world it would be travel light, but the reality is that I travel very weighed down. I need my photos to be the absolute best image quality I can achieve, as they are sometimes printed off extremely large. When I am shooting video it is even worse; drone, 2 DSLRs, 1 vlog camera, 6 lenses, 2 flash, 1 video light, 1 tripod, 1 Steadicam, microphones, filters, etc. The list goes on.

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

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

Voyage léger? Ou alourdi par l'équipement de la caméra?

J'aimerais bien voyager léger, mais la réalité est que je voyage très alourdi. Je suis à la recherche d'une qualité optimale pour mes photos car elles seront

parfois imprimées en grand format. Quand je tourne une vidéo, c'est encore pire. Drone, 2 DSLR, 1 caméra vlog, 6 objectifs, 2 flashes, 1 lampe vidéo, 1 trépied, 1 Steadicam, microphones, filtres, etc. La liste est longue.

Si toutefois on me demandait de recommander 'le voyage léger' ou 'alourdi' à un amateur, je suggérerais 'Voyager léger' avec un système de caméra sans miroir. La qualité d'image est vraiment impressionnante et les économies de poids sont considérables. C'est comme cela que fonctionne le marché.

La seule fois où j'essaie de voyager léger, c'est de tourner des scènes inopinés sur les marchés, car il est utile de pouvoir se fondre dans l'image et lorsque je photographie le kayak, tout mon matériel doit tenir sur mes genoux.

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

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

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

Quel article prends-tu toujours dans ton bagage à main?

Un chargeur - il serait impossible de trouver un remplacement si mes bagages de soute étaient perdus ou si je devais les laisser dans une chambre d'hôtel à mi-chemin de Madagascar sur la RN7.

Aussi, des écouteurs – je déteste le son du moteur de l'avion (ce n'est pas un trait particulièrement utile en tant que photographe de voyage).

How do you pass the time on long haul flights?

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

Comment passez-vous le temps sur les vols long-courriers?

Dormir, dormir et encore dormir. J'aime rester éveillé tard la nuit avant un vol pour m'assurer d'être conscient pour le moins de temps possible. Si je suis réveillé, j'édite des photos et rédige des rapports de voyage et des blogs jusqu'à épuisement de la batterie de mon ordinateur portable. Puis je dors.

I just knew that if I could make photography my life then I would be infinitely happier.

You qualified after 6 years to become an accountant and immediately left your desk job to travel as a photographer. Why such a radical and (excuse pun) snap decision?

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

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

Après 6 ans, vous avez été qualifié pour devenir comptable et vous avez immédiatement quitté votre emploi de bureau pour voyager en tant que photographe. Pourquoi une décision aussi radicale et brusque?

La raison du changement était simple; je puise un réel enthousiasme et joie de la photographie. Ce n'était pas que je n'appréciais pas le monde des affaires et de la finance, mais je savais que si je pouvais faire de la photo, ma vie, je serais infiniment plus heureux.

Je suis partisan à essayer de passer autant de temps dans sa vie à faire les choses que l'on aime faire.



What's the most amazing place you've been to photograph?

This question is impossible to answer but I will give it a go. The most amazing place is the 5,897m glacier-capped summit of Cotopaxi Volcano in Ecuador.

It was amazing because of the sense of achievement in getting there. It is without a doubt the most physically exhausting thing I have ever done and I had never used an ice-axe before either. My lesson in 'how to stop yourself if you slip and start sliding down the glacier' happened on the volcano at 2am in pitch black. I didn't even realise this was a possibility when I signed up.

The views were incredible, staring down into the crater and out over central Ecuador's avenue of volcanoes. These weren't necessarily the best photos I've taken though. I was too focused on just breathing.



Quel est l'endroit le plus étonnant que tu aies photographié?

Il est impossible de répondre à cette question, mais je vais essayer. L'endroit le plus étonnant est le sommet du volcan Cotopaxi, en Équateur, d'une hauteur de 5 897 m, surmonté d'un glacier.

C'était incroyable en raison des difficultés de sa réalisation. C'est sans aucun doute la chose la plus épuisante physiquement que je n'ai jamais faite et je n'avais jamais utilisé de piolet. Ma leçon sur «comment vous arrêter si vous glissez et commencez à glisser sur le glacier» s'est déroulée sur le volcan à 2 heures du matin en noir. Je ne savais même pas que c'était réalisable lorsque je me suis inscrit.

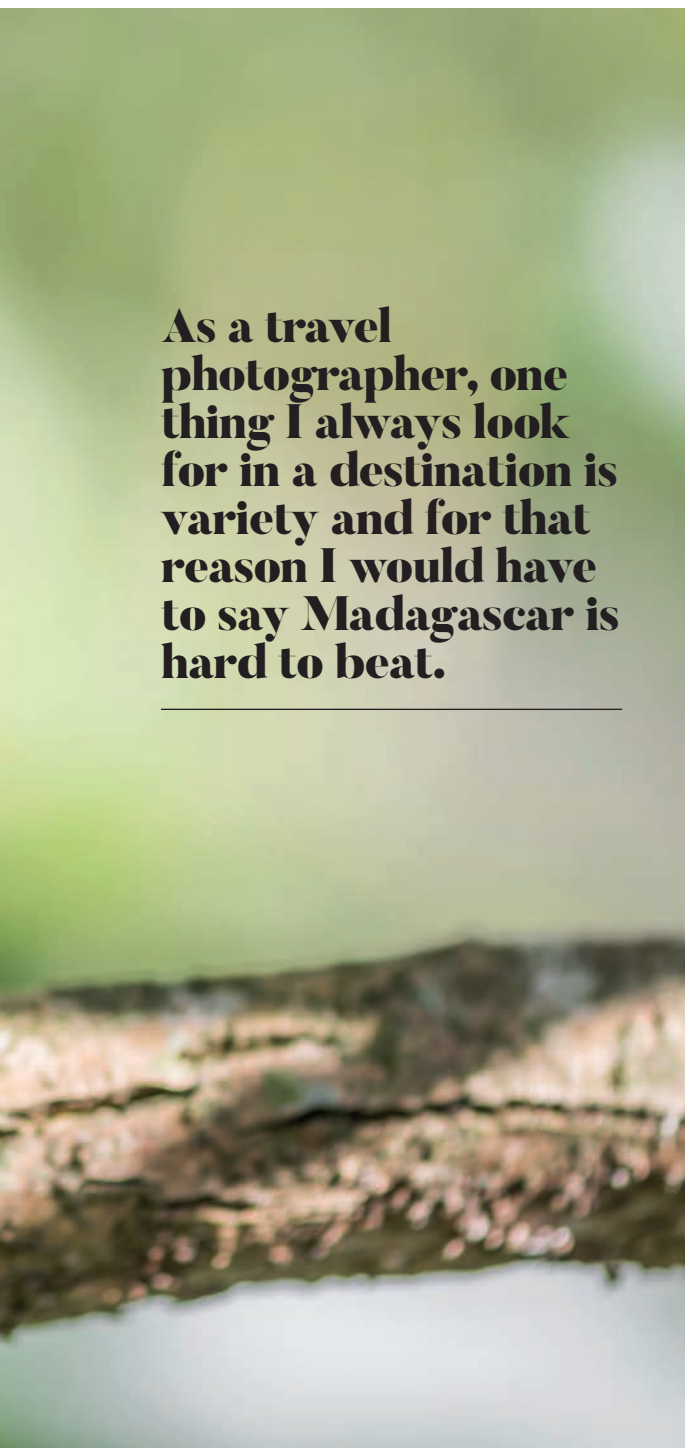
La vue était incroyable, plongeant dans le cratère et sur l'avenue des volcans du centre de l'Équateur. Celles-ci ne sont pas nécessairement les meilleures photos que j'ai prises. J'étais trop concentré sur ma respiration.

What's the hardest shot you've ever successfully taken?

That would depend on your definition of hard? Hard could be difficult techniques, such as shooting star trails over Cotopaxi volcano in the middle of the night, or it could be physically challenging conditions, such as photographing the Northern Lights in -36C inside the Arctic Circle.

On balance, I would say photographing the mines in Potosi in Bolivia was the hardest as it

As a travel photographer, one thing I always look for in a destination is variety and for that reason I would have to say Madagascar is hard to beat.



had both these elements. It was pretty much pitch black apart from a few dim torch lights, there were 1 tonne carts filled with rubble rushing along the tracks we were walking along, and, because the mines are located at over 4,000m and I hadn't acclimatised properly, I was suffering quite badly from altitude sickness. Added to this, I am not a fan of going underground as it makes me feel claustrophobic. I am probably sounding like a complete wimp here, but coming back with images that I was happy with for my exhibition 'Photographic Tales of Latin America' gave such a sense of satisfaction.

Quel est le cliché le plus difficile que vous ayez réussi à prendre ?

Ça dépend de ce que vous entendez par « difficile ». Si c'est la difficulté technique, ça pourrait être les traînées d'étoiles filantes au-dessus du volcan de Cotopaxi au milieu de la nuit. S'il s'agit de difficultés physiques à causes des conditions, ça pourrait être les aurores boréales à -36 à l'intérieur du cercle arctique.

A bien y réfléchir, je dirai que ça a été de photographier les mines de Potosi en Bolivie parce que les deux difficultés étaient réunies : l'obscurité était presque totale, à part quelques lueurs de lampes torches, il y avait des wagons de 1 tonne qui filait le long des voies qu'on suivait et, les mines étant situées à 4 000m d'altitudes et vu que je ne m'étais pas acclimaté, je souffrais pas mal de l'altitude. Ensuite, je ne suis pas fan du sous-terrain, cela me donne une sensation de claustrophobie. J'ai sûrement l'air d'une chochette en vous racontant ça, mais j'étais très content des images que j'ai ramenées pour mon exposition « Contes photographiques d'Amérique Latine ».

What were you doing on your last trip to Madagascar?

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

Qu'avez-vous fait lors de votre de votre dernier voyage à Madagascar ?

J'encadrais un séjour photographique de deux semaines que j'ai mis en place en association avec Pioneer Expéditions. C'était une superbe collaboration. J'avais fait un voyage de reconnaissance il y a deux ans et, combiné avec leurs connaissances du pays acquises au fil de nombreuses années de voyages organisés à Madagascar et mon approche de la photographie, on a pu mettre au point un itinéraire offrant des opportunités photographiques et un voyage unique.

Why Madagascar?

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

Pourquoi Madagascar ?

En tant que photographe de voyage, s'il y a bien une chose que je cherche dans une destination, c'est la diversité, et pour ça je dois dire que Madagascar place la barre très haute. Elle offre une combinaison parfaite d'animaux rares et fascinants pour la photographie animalière, des gens incroyablement accueillants pour les portraits et des scènes variées pour les photos de paysages.

One favourite place in Madagascar? And why?

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

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

breathhtaking at sunrise, as the red morning light hits the sandstone rocks.

Un endroit préféré à Madagascar ? Et pourquoi ?

Le Parc National d'Isalo, le paysage y est surréaliste. Il y a des gorges énormes, de drôles de formations de grès et une image de carte postale d'un oasis apparaissant comme par magie au milieu d'un canyon aride.

En plus de tout ça, il y a les célèbres lémuriens Catta, des insectes très intéressants et des oiseaux très colorés endémiques. Et du point de vue photographique, la vue est à couper le souffle au lever du soleil, quand la lumière rouge du matin frappe les pierres de grès.

For me it is about telling a story through a series of images. That doesn't have to mean spending months or years on one subject, it just means photographing around your subject.



Join Matthew on his next 14 day landscape and wildlife photography expedition in Madagascar from 3rd October, 2020. For more details go to: www.matthewwilliams-ellis.com/international-photography-holidays

Rejoignez Matthew dans sa prochaine expédition photographique de 14 jours sur la vie sauvage et les paysages de Madagascar à partir du 3 Octobre 2020. Pour plus de détails : www.matthewwilliams-ellis.com/international-photography-holidays

War photographer, Don McCullin said, "Photography for me is not looking, it's feeling. If you can't feel what you're looking at, then you're never going to get others to feel anything when they look at your pictures". How would you describe what it takes to be a successful photographer?

For me it is about telling a story through a series of images. That doesn't have to mean spending months or years on one subject, it just means photographing around your subject. This was the idea behind my exhibition 'Photographic Tales of Latin America'. Rather than follow one small story for months, I pursued lots of mini stories for anything from a few minutes to a few days.

Le photographe de guerre Don McCullin a dit « Pour moi la photographie ce n'est pas regarder, c'est ressentir. Si vous ne ressentez rien pour ce que vous regardez, alors vous n'arriverez pas à provoquer une émotion quand on regardera vos photos ». Selon vous, qu'est-ce qui fait un bon photographe ?

Pour moi, il s'agit de raconter une histoire à travers une série d'images. Ça ne veut pas nécessairement dire passer des mois ou des années sur un sujet, ça veut simplement dire photographier autour de votre sujet. C'était l'idée derrière mon exposition « Contes photographiques d'Amérique Latine ». Plutôt que de suivre une petite histoire pendant des mois, j'ai suivi plein de mini-histoires de quelques minutes à quelques jours.

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

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

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

Pour conclure, quel est « LE » conseil que vous donneriez pour faire de meilleures photos ?

Réfléchissez. A partir du moment où vous ferez des photos qui s'inscrivent dans un processus actif réfléchi, plutôt que des photos qui ne sont que réactives, vos photos vont immédiatement s'améliorer. En quoi cette scène devant vous est-elle unique ? Quels éléments voulez-vous inclure et quels éléments ne font que rajouter du bazar et détourner l'attention du sujet principal ? Vos photos doivent être intentionnelles.

Le deuxième point important est souvent moins apprécié : levez-vous tôt, si possible avant le lever du soleil pour capter la lumière matinale. Je déteste vraiment me lever tôt, mais ça vaut toujours la peine. Non seulement la lumière est meilleure, mais souvent vous verrez aussi une vie locale beaucoup plus intéressante.



Photo © : Darren Paul - www.darrenpaul.com

Flying Beauty Beauté Volante

Well-travelled celebrity Hair and Makeup artist, Alice Theobald shares her top tips for pre-flight and on board beauty.

Artiste de coiffure et de maquillage bien connue, Alice Theobald partage ses meilleurs conseils en matière de beauté avant de prendre et à bord d'un vol.

Alice Theobald is Hair and Makeup artist at the Joy Goodman Agency - www.joygoodman.com
Alice Theobald est artiste de coiffure et de maquillage à l'agence Joy Goodman - www.joygoodman.com
<https://www.instagram.com/wonderlandhairandmakeup> | https://twitter.com/alice_theobald

Before you fly take a shower, cleanse then exfoliate the face avoiding the eye and lip area using Clarins Gentle Refiner Exfoliating Cream with Natural Microbeads. Don't forget a lip scrub like Burts Bees'. Exfoliating removes any dead skin cells preparing it to soak up hydrating products.

Avant de prendre l'avion, prenez une douche, nettoyez puis exfoliez le visage en évitant le contour des yeux et des lèvres avec la crème exfoliante douce Clarins Refiner aux microbilles naturelles. N'oubliez pas un gommage des lèvres comme celui de Burts Bees. L'exfoliation élimine toutes les cellules mortes de la peau et les prépare à absorber les produits hydratants.

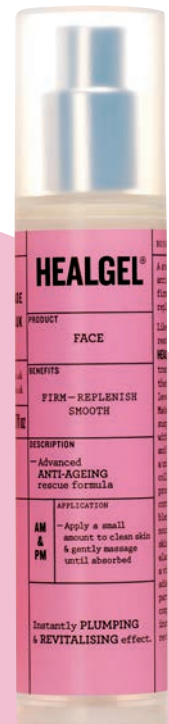


A relaxing aromatherapy body oil will help calm, soothe and moisturise the body and mind. Rose and Jojoba by Pinks Boutique and Serenity by Kokolokahi are blissful.

Une huile corporelle aromathérapie relaxante aidera à calmer, apaiser et hydrater le corps et l'esprit. Rose et Jojoba by Pinks Boutique et Serenity by Kokolokahi sont divins.

Hydrate with a mask such as Ark's Hydration Injection Masque or Bee Yu Firming and Regenerating Face Masque to leave the skin feeling supple and plump.

Hydratez-vous avec un masque tel que le masque hydratant par injection de la marque Ark ou le masque raffermissant et régénérant Bee Yu pour laisser la peau souple et repulpée.



A hydrating serum is a skin saviour. Healgel, is a wise choice as your next step. If you are particularly prone to a parched complexion try the Urban Veda facial oils.

Un sérum hydratant est un sauveur de la peau. Healgel, est un choix judicieux pour la prochaine étape. Si vous êtes particulièrement sensible au teint desséché, essayez les huiles pour le visage Urban Veda.



Top Tips



Apply a moisturiser containing a minimum of SPF 15 such as Estée Lauder Advanced Time Zone Oil Free Creme SPF 15 or Murad Anti-Ageing Moisturiser SPF 30. Ultrasun UV Mineral Eye Protection SPF30 is great for the delicate eye area. Finish off with lashings of Indie Lee Lip Treat, a multivitamin lip balm that contains powerful antioxidants to repair and replenish lips.



Appliquez une crème hydratante contenant un minimum de SPF 15, telle que la crème sans huile SPF 15 Estée Lauder Advanced Time Zone ou la crème hydratante anti-âge Murad SPF 30. La protection des yeux minérale UV Ultrasun SPF30 est idéale pour les yeux délicats. Terminez avec la crème correctrice d'Indie Lee Lip Treat, un baume à lèvres multivitaminé qui contient de puissants antioxydants pour réparer et régénérer les lèvres.

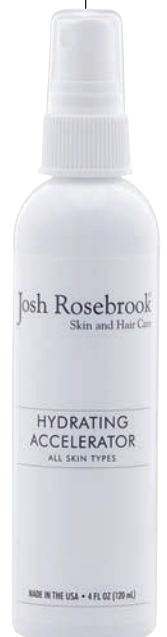
Best advice on board is to drink plenty of water, hydrate from within. Try to stick to herbal tea and juice. Avoid caffeinated beverages and alcohol as they dehydrate. This also goes for foods that are high in fat, sugar and especially salt.

Le meilleur conseil à bord est de boire beaucoup d'eau, de s'hydrater de l'intérieur. Essayez de vous en tenir à la tisane et au jus. Évitez les boissons contenant de la caféine et l'alcool car ils déshydratent. Cela vaut également pour les aliments riches en matières grasses, en sucre et surtout en sel.



A facial spray can be a refreshing treat on a long haul flight but ensure it has a hydrating formula. Plain water sprays may feel great but as the water evaporates it can just increase the dehydration. Spritz with Josh Rosebrook Hydrating Accelerator 2oz (57ml), a vitamin-enriched aloe water.

Un spray facial peut être rafraîchissant sur un vol long-courrier, mais assurez-vous qu'il a une formule hydratante. Les vaporisateurs d'eau pure peuvent sembler très agréables mais, au fur et à mesure que l'eau s'évapore, la déshydratation peut simplement augmenter. Spritz avec Josh Rosebrook Hydrating Accelerator 2oz (57 ml), une eau d'aloès enrichie de vitamines.



Care for your hands with a nourishing hand balm and cuticle oil such as Pinky Try Me manicure set.

Prenez soin de vos mains avec une baume nourrissante pour les mains et de l'huile pour cuticules tel que le kit de manucure Pinky Try Me.

Top Tips



Keep base makeup to a minimum, a good brow frames the face Benefit's Brow Contour Pro is a magic 4-in-1 wand.

Appliquez un minimum de maquillage de base, une bonne palette de contouring tel que the Brow Contour Pro de Benefit's Cosmétique est une baguette magique 4 en 1.

Multivitamin VitSpritz helps boost the immune system for a long haul flight while Vitspritz Vitamin B12 oral spray targets jet lag.

Le Multivitamin VitSpritz aide à renforcer le système immunitaire pendant un vol long-courrier, tandis que le spray oral Vitspritz Vitamine B12 cible le décalage horaire.



Take small travel-sized beauty essentials in your hand luggage such as Proverb Anti Ageing Travel Kit for male grooming and Ark Skincare Age Defend Discovery Collections to suit different age groups. Remember to check the maximum liquid allowance for hand luggage going through airport security screening.

Ayez entre les mains des petits modèles d'articles de beauté pour le voyage, tels que le kit de voyage anti-âge de Proverb pour le toilettage masculin et l'Ark Skincare Age Defend Discovery, adapté aux différentes tranches d'âge. N'oubliez pas de vérifier le maximum de liquide disponible pour les bagages à main soumis aux contrôles de sécurité dans les aéroports.



A mini natural deodorant is always handy to have in your bag such as Schmidt's Fragrance Free sensitive skin stick from A Beautiful World.

Il est toujours pratique d'avoir un mini déodorant naturel dans votre sac, comme le stick pour la peau sensible sans parfum de Schmidt de la gamme A Beautiful World.



Before leaving your flight there's nothing like a spritz perfume to help revive your mood. My favourite is Laliqe L'AMOUR.

Avant de quitter votre vol, rien de tel qu'un parfum de Spritz pour revigorer votre humeur. Mon préféré est L'AMOUR de Laliqe.



Une Envie de In the Mood for Romance

Madagascar est faite pour la romance. Ensemble, vous pouvez créer les seules empreintes de pas sur une plage déserte, explorer de riches forêts tropicales avec juste des lémuriens, partager un océan de créatures incroyables - ou regarder un coucher de soleil incroyable depuis le plus haut sommet de Nosy Be. Faites votre choix parmi ces suggestions romantiques pour la Saint-Valentin le 14 février - ou pour tout autre jour où vous êtes d'humeur romantique.

10 choses les plus romantiques à faire à Madagascar

of the Most Romantic Things to Do in Madagascar

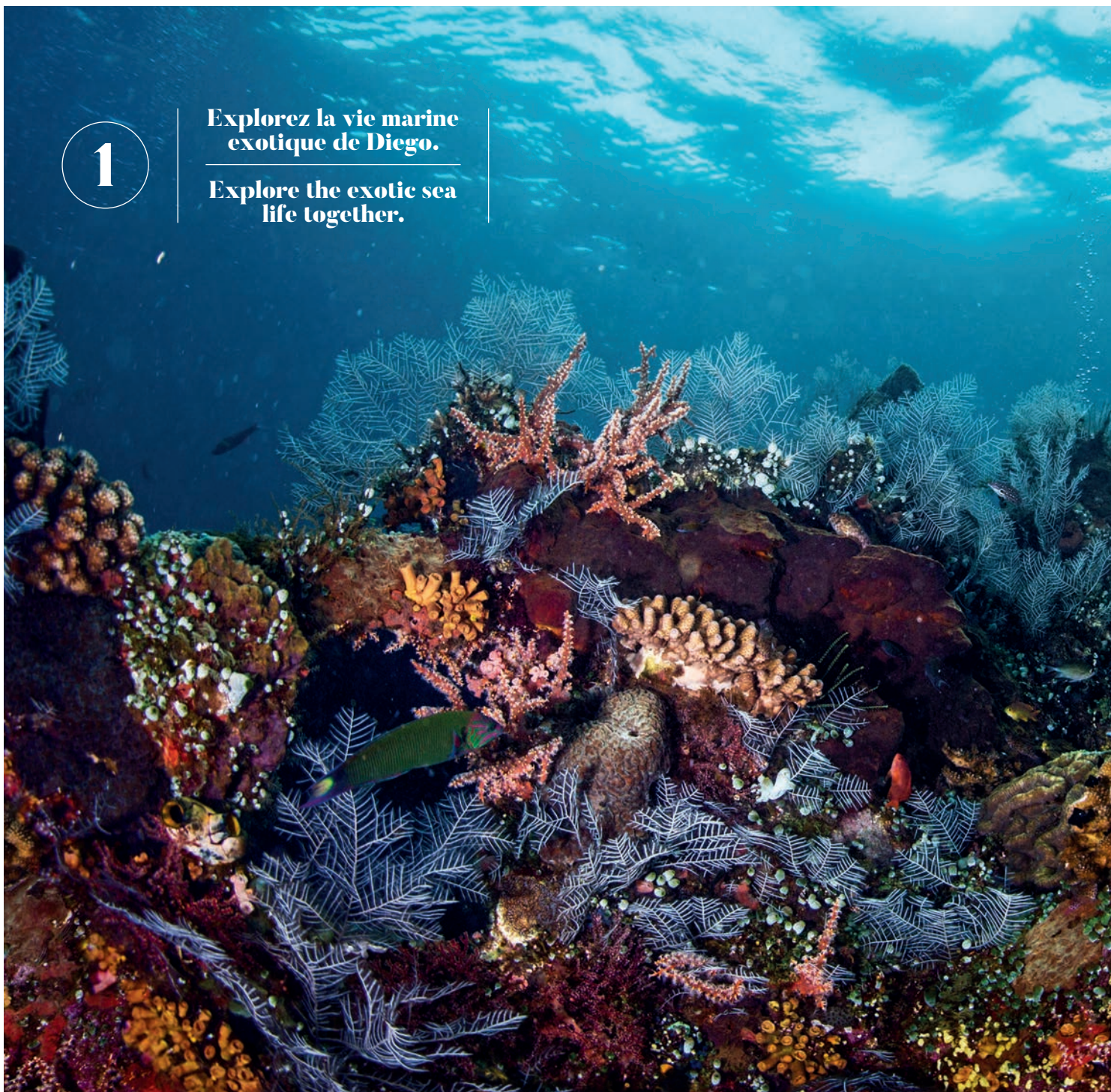


Madagascar is made for romance. Together you can make the only footprints on a deserted beach, explore rich rainforests with just lemurs for company, share an ocean full of amazing creatures - or watch an incredible sunset from the highest peak on Nosy Be. Take your pick from these romantic suggestions for Valentine's Day on 14th February - or for any other day you are in the mood for romance.

1

**Explorez la vie marine
exotique de Diego.**

**Explore the exotic sea
life together.**



2

**Faites de nouvelles empreintes de pas sur
une plage déserte telle que Nosy Iranja.**

**Make fresh footprints on a deserted
beach such as Nosy Iranja.**

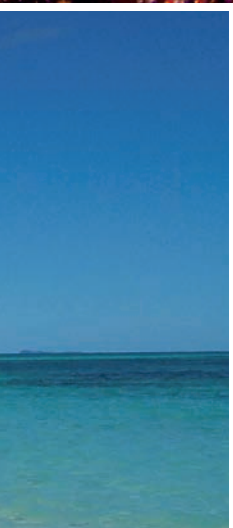




10 choses les plus romantiques
à faire à Madagascar

of the Most Romantic Things
to Do in Madagascar

Photo © : ONTM



3



**Observez les baleines à
bosse au large de Ste Marie.**

**Watch humpback whales off
Ste Marie.**

10 choses les plus romantiques à faire à Madagascar

of the Most Romantic Things to Do in Madagascar



4

Découvrez quelques-unes des 100 espèces de lémuriens de la forêt tropicale au Parc National d'Andohahela au Sud Est.

Discover some of the 100 species of lemurs in the tropical forest of the National Parc of Andohahela in the South East.

5

Nager dans une piscine à débordement surplombant la mer tranquille à Fort-Dauphin.

Swim in an infinity pool overlooking the tranquil sea of Fort-Dauphin.



Photo © : ONTM

6

Dîner dans un restaurant local sur la plage, du poisson fraîchement pêché à Morondava.

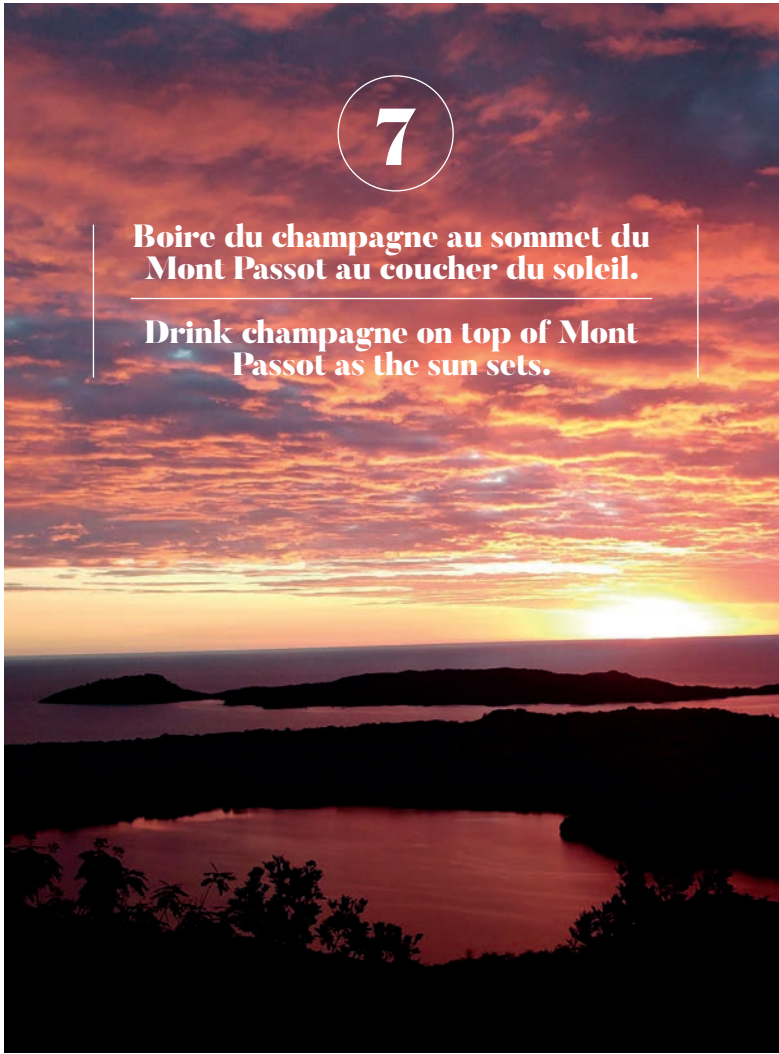
Dine on freshly caught fish at a local restaurant on the beach in Morondava.



7

Boire du champagne au sommet du Mont Passot au coucher du soleil.

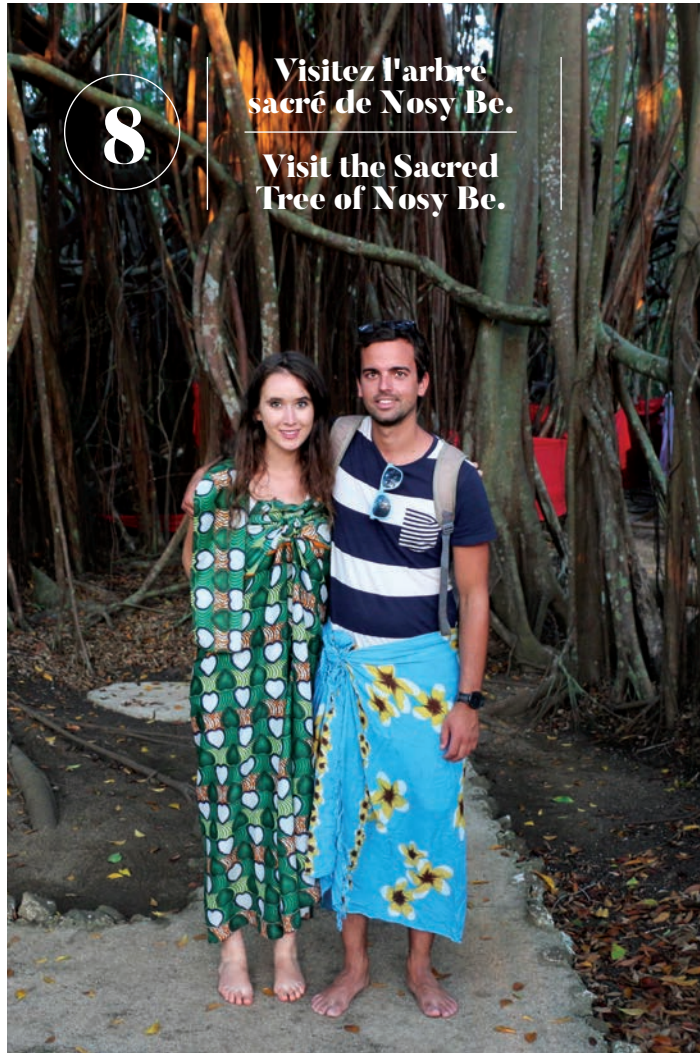
Drink champagne on top of Mont Passot as the sun sets.



8

Visitez l'arbre sacré de Nosy Be.

Visit the Sacred Tree of Nosy Be.



9

Nager avec les tortues géantes à Nosy Sakatia.

Swim with giant turtles Nosy Sakatia.



10

Naviguez dans un boutre le long
des côtes de Nosy Be et Majunga.

Sail along the coast of Nosy Be
and Majunga.



10 choses les plus romantiques
à faire à Madagascar
of the Most Romantic Things
to Do in Madagascar

Doux et amer Sweet and Sour

Art Boisson

Sora

Lifestyle Drinks

Vous aimez tester des boissons atypique, goûtez donc au « Sora » (soura), une sorte de bière ou d'alcool provenant du satrana, un arbre de 10 à 20 mètres de haut qui ressemble beaucoup au palmier. Cette boisson typique de la région du Melaky de Madagascar éveillera vos papilles. Le goût peut être doux et avec le temps devenir plus amer.

Alcool local de la région Melaky et du Menabe, dans l'ouest malgache, vous pouvez également y goûter dans les villes de Besalampy, Maintirano, Beravina, Ambodivato ou encore de Morafeno, là où se situent les plantations du satrana. Un satrana volumineux peut donner un sora de 5 litres, une boisson issue de l'exploitation de la sève du tronc du palmier.

Il est préparé comme le trembo, un jus de fruit qui, avec le temps se transforme en alcool fort. Mais comment est-ce possible ? Une fois la boisson extraite, elle sera laissée au repos quelques heures avant d'être dégustée. Trois jours après son extraction, la boisson peut déjà atteindre les 20°, il en est de même pour le sora.

Au pays, il existe deux types de sora : le doux et l'amer. Après sa récolte, le goût du sora est très doux, c'est même une bonne source de vitamines. Mais après quelques heures, il devient peu à peu amer et alcoolisé. Dans la région du Melaky et du Menabe, le prix du sora est très abordable, mais on vous conseille toujours la modération.

If you like tasting atypical drinks, you should try Sora (or Soura), a sort of beer or alcohol, made from the satrana, a 10 to 20-metre tree very similar to the palm tree. This typical drink from the region of Melaky in Madagascar will stimulate your taste buds. The taste can be sweet, but it turns sour with time.

This local alcohol from the regions of Melaky and Menabe, in the west of Madagascar, can also be found in the towns of Besalampy, Maintirano, Beravino, Ambodivato, or Morafeno, where there are satrana plantations. A big satrana can produce up to 5 litres of sora, the drink being produced from the sap in the trunk of the palm tree.

The preparation is similar to the trembo, a fruit juice that will turn into a strong alcohol with time. But how does this happen? Once the drink is extracted, it will be left to ferment for a few hours. Three days after being extracted, trembo might have already reached 20° and the same goes for the sora.

In Madagascar, there are two types of sora: the sweet one and the sour one. After extraction, the taste of the sora is very sweet and it is even a very good source of vitamins. However, a few hours later, it starts turning into a sour alcohol. In the regions of Melaky and Menabe, the price of the sora is very reasonable, but it is still to be drunk with moderation.





airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

**UN MONDE,
UNE SIM.**

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de 400

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

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



*Offre soumise à condition

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



L'appel à la Banane Banana Appeal

Art Culinaire

Physiquement, on lui trouvait quelques ressemblance avec un téléphone mobile de première génération, ceux du début des années 2000... Le Moforavina est une spécialité malgache qui a parcouru les époques. C'est l'en-cas traditionnel le plus populaire.

La farine de riz et la banane en sont les principaux ingrédients. Son enveloppe lui donne un goût authentique. C'est un « Gâteau de riz à la banane » enveloppé généralement d'une feuille de bananier, coupée en petit rectangle. Dans les côtes Est de Madagascar, les feuilles de Longoza ou maniguette fine (*Aframomum angustifolium*) sont une alternative aux feuilles de bananier. Le Moforavina appelé également kobaravina (koba signifie « farine de riz » et ravina signifie « feuille ») est pris à l'heure du goûter ou bien au petit déjeuner. Il est vendu par des marchands ambulants dans presque toute l'île.

Culinary Arts

Physically, moforavina looks rather like a first-generation mobile phone, from the first decade of the 21st century. It is a Malagasy specialisation that has survived through generations and the most popular traditional snack.

Rice flour and banana are the main ingredients and it is wrapped in an envelope which gives it an authentic flavour. It is 'rice cake with banana', generally wrapped up in a banana leaf and cut up into small rectangles. On the east coast of Madagascar, the leaves of alligator pepper or ginger lily (*Aframomum angustifolium*) are an alternative to banana leaves. Moforavina, also referred to as Kobaravina (koba means 'rice flour' and ravina means 'leaf') is eaten at teatime or for breakfast. It is sold by street vendors virtually all over the island.



Moforavina

Pour 10 pièces, comptez cinq bananes, 250 g de koba, 100 g de sucre et 2 cuillères à soupe d'huile. Il vous faudra aussi un peu de fil. Pour la préparation, c'est très simple : écrasez les bananes, versez la farine de riz, le sucre, de l'huile puis mélangez. Mettre deux ou trois cuillères à soupe de pâte au centre d'une feuille, pliez et ficellez. Pas besoin d'un moule. La cuisson se fait à la vapeur pendant une vingtaine de minutes. Ce succulent gâteau est servi chaud ou tiède, accompagné d'une tasse de thé ou de café. Des recettes revisitées utilisent des cacahuètes concassées ou encore de la vanille pour renforcer le goût du Moforavina.

To make 10 Moforavina, you will need five bananas, 250 g of koba (rice flour), 100 g of sugar and two spoons of oil. You will also need some thread. The preparation is very simple: Crush the bananas, and the rice flour, sugar and oil and then mix. Place two or three tablespoons of the preparation in the centre of a banana leaf, fold over and tie up. No need for a cake tin. Cook over steam for about 20 minutes. This delicious cake is served hot or warm, often with a cup of tea or coffee. Crushed peanuts or vanilla can also be added to enhance the taste of Moforavina.

Live your adventure

GS
AVIATION



LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE





Ro mazava de zébu et akoho gasy

Ravitoto au coco et Fanangany

Ground cassava leaves with zebu ribs

Il nous propose un plat traditionnel, le Ravitoto au coco et Fanangany (feuilles de manioc pilées avec de la basse côte de zébu). Des feuilles de manioc issues de l'est de Madagascar ont été choisies pour leur goût exceptionnel, le lait est extrait à partir de coco râpé et bouilli.

On concocte le Ravitoto avec du gingembre et de l'ail, hachés pendant deux heures. On y ajoute ensuite la basse côte cuite avec le lait de coco et du Trafonkena sauté (bosse de zébu) et on laisse mijoter à feu doux pendant une heure. Ce plat est servi avec du riz rougail ainsi que du Ro mazava de zébu et akoho gasy (viande de zébu et du poulet gasy auquel on ajoute du cresson, du ravimbomanga et de l'anamalaho).

He proposes for us a traditional dish Ravitoto au coco et Fanangany (Ground cassava leaves with zebu ribs). Cassava leaves from the east of Madagascar are chosen for their exceptional flavour and the coconut milk is extracted from grated and boiled coconut.

The Ravitoto (ground cassava leaves) are first chopped with ginger and garlic for two hours. The zebu ribs are then added, with the coconut milk and fried Trafonkena (the hump of the zebu) and left to simmer on a low heat for one hour. The dish is served with rice, fresh chutney, zebu Romazava and Akoho gasy (zebu meat and Madagascan chicken cooked with watercress, ravimbomanga - the leaves of sweet potato - and anamalaho - para-cress leaves).



Chef Richard

Master Chef

Il a su apporter succès et nouveau souffle au sein des différents établissements qu'il a fréquenté. Après huit ans à Fianarantsoa, où grâce à lui le Restaurant « Chez Papillon » a été élu « Meilleur Restaurant de l'Océan Indien » dans les années 80, le chef Richard Ramanantsoa a rejoint Tana « Au Regency » en 1993 puis Majunga en 1997 avant de prendre la tête de la brigade du restaurant « Le Rossini » en 2005.

Chef Richard est l'un des derniers gardiens de la cuisine malgache ayant su préserver les vraies valeurs de cette cuisine. En d'autres termes, c'est un traditionaliste. Interrogé sur ce point, ce chef de 52 ans dit préférer « garder la tradition, une cuisine plus naturelle utilisant des ingrédients simples ».

He has brought success and a new breath of life to each of the restaurants where he has worked. Chef Richard Ramanantsoa first worked for eight years in Fianarantsoa where, thanks to him, the restaurant 'Chez Papillon' was awarded the title of 'Best Indian Ocean Restaurant' in the 1980s. In 1993, he went on to 'Le Regency' in Tana and then, in 1997, Majunga, before becoming the chef of the restaurant 'Le Rossini' in 2005.

Chef Richard is one of the last remaining guardians of Malagasy cuisine and has managed to preserve the true character of this culinary tradition. In other words, he is a traditionalist. When asked about this, the 52-year-old chef says his aim is to 'maintain the tradition, a more natural cuisine using simple ingredients.'



Riz Rougail

All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



Majunga

Baobab Tree

★★★★ Hotel & Spa

Février pour s'aimer

-25% POUR TOUTES RESERVATIONS À PARTIR DE 2 NUITÉES
DURANT TOUT LE MOIS DE FEVRIER

RESERVEZ DÈS MAINTENANT

La nuit de la St. Valentin

14 FEVRIER

**DÎNER ROMANTIQUE
+ 1 NUITÉE**

+ PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE
480 000 AR/COUPLE

**DÎNER ROMANTIQUE
200 000 AR/COUPLE**

**DÎNER ROMANTIQUE
+ 1 NUITÉE**

+ PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE
+PACKAGE SPA
600 000 AR/COUPLE



Chef Cyril

Master Chef

Il était fan de l'émission culinaire de Maïté alors qu'il n'avait que 12 ans. La restauratrice française l'a inspiré. Saucier à la base, Chef Cyril Martinez du restaurant « Le Rossini » nous partage ses spécialités

Chef Cyril a choisi de faire voyager les clients à travers le savoir-faire culinaire de la France, qui est en quelque sorte son âme. Partout, il emmène cette tradition avec lui où qu'il soit.

En quoi ce métier est si exceptionnel ?

Le métier de cuisinier est un métier artistique complet car les cinq sens réagissent...C'est l'une des plus belles représentations artistiques.

Quel est le principal défi pour un Chef ?

Obtenir 100% de clients satisfaits... Pour atteindre cela, on fait redécouvrir des anciens plats oubliés, travaillés dans le respect des produits.

La plus belle expérience serait...

Le défi de l'imagination illustré par « l'Omelette de la mère Poulard ! », cette omelette servie au Mont-Saint-Michel en France mais connue partout dans le monde. Faire plaisir aux gens mais avec peu de produits. Cela réveille la créativité et la réactivité d'un Chef !

At the age of 12, he used to love watching the cooking programme of the French chef Maïté and gained inspiration from her. Cyril Martinez, the chef of the restaurant 'Le Rossini', whose original role in the kitchen was preparing sauces, shares with us the recipes for his favourite dishes.

Chef Cyril has chosen to take the customers who come to his restaurant for a culinary trip around France, which is where his soul lies. Wherever he goes, the tradition goes with him.

Why is your profession such an exceptional one?

The profession of chef is a many-sided artistic activity, as it appeals to the five senses. It is one of the most beautiful forms of artistic expression.

What is the main challenge facing a chef?

100% customer satisfaction... To achieve this, we need to revive forgotten traditional dishes and prepare them with a total respect of the ingredients.

Your most beautiful experience would be ...

The imaginative challenge of 'Mère Poulard's omelette'! It is an omelette served at the restaurant in Mont-Saint-Michel in France, but whose reputation has travelled around the world. Enjoyable food, but prepared with a small number of products, an inspiration for a Chef's creativity and imagination!



Tournedos gourmand sauce cèpes au Calvados

Tournedos gourmand with porcini mushrooms cooked in Calvados

Le montage se fait sur un toast grillé. On dresse la pièce de zébu, on ajoute le foie gras et on nappe avec la sauce aux cèpes dans laquelle on ajoute le Calvados. Avec ce plat, vous aurez l'impression de voyager dans les bois et dans un verger grâce à l'association de goûts. Comme accompagnement, le chef suggère une petite purée campagnarde agrémentée de petits lardons.

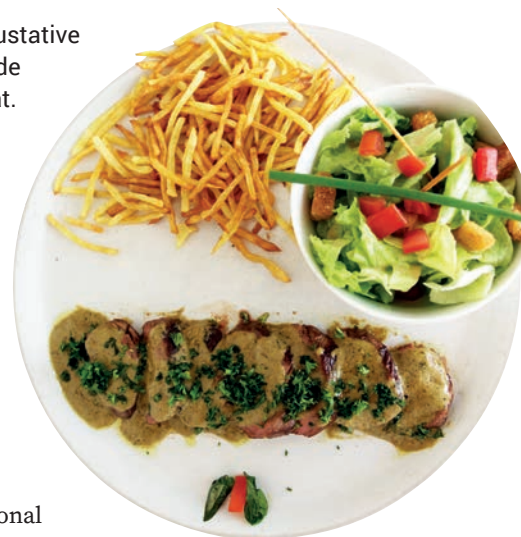
The dish is presented on grilled toasts. The cut of zebu meat is prepared, with the foie gras placed on top, then the porcini mushroom sauce and finally the Calvados. With this dish, the combination of flavours will give you the impression of strolling through woods and orchards. The chef suggests serving with a simple helping of mashed potato and a few pieces of grilled bacon.

Filet de zébu sauce entrecôte

Zebu fillet with entrecôte sauce

Connue pour sa qualité gustative exceptionnelle, la viande de zébu est la base de ce plat.

La cuisson doit se faire dans une poêle très chaude pour que la viande soit comme « croustée », saignante mais croustillante. Le tout est nappé avec la sauce. Une petite salade et des pommes frites allumettes accompagnent ce plat.



Well known for its exceptional flavour, zebu meat forms the basis of this dish. The meat must be cooked in a very hot pan, so that the outside forms a crust, while the inside remains red and raw. The sauce is then poured over the fillet of zebu. The dish is served with a little salad and some French fries.

HAVAL

DYNAMIQUE
PERFORMANTE
FIABLE
CROSSOVER
ROBUSTE
COMFORTABLE
LUXUEUSE
URBAIN
ECONOMIQUE
PRATIQUE
SOLIDE
ATTRACTIVE
ELEGANTE
MODERNE
SUREQUIPE
GARANTIE



Great Wall M4

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 Km

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • 3SV • QUAD • VELO



Ranoro

Un conte écaillés | A fishy Tale

Il y a des siècles, au temps des Vazimba, ancêtres des Malgaches, existait dit-on, des Zazavavindrano soit des sirènes.

Un jour, Andriambodilova, alors qu'il se reposait au bord d'une rivière, aperçut une merveilleuse jeune fille assise sur un rocher.

Voulant lui exprimer son admiration, il se mit à chanter. La belle aux longs cheveux, après avoir écouté pendant quelques instants, plongea. Il décida alors d'user d'un stratagème et un matin, il s'approcha de la roche où semblait dormir l'Ondine et saisit une de ses longues mèches qui flottaient sur l'eau.

Il y a des siècles, au temps des Vazimba, ancêtres des Malgaches, existait dit-on, des Zazavavindrano soit des sirènes.

Elle ouvrit de grands yeux étonnés et voulut plonger, mais le jeune homme n'avait pas lâché prise et elle ne put bouger.

- Je ne m'enfuirai pas, dit-elle.
- Dis-moi quel est ton nom? Veux-tu être ma femme?
- Je m'appelle Ranoro, fille d'Andriantsira (le seigneur du sel). Emmène-moi dans ta case, je serai ta femme, mais à une condition, c'est que tu ne prononces jamais devant moi le mot « sel ».

Les années passèrent, ils étaient heureux et eurent beaucoup d'enfants.

Un matin, Andriambodilova décida de s'absenter. Avant de partir, il recommanda à Ranoro d'attacher le veau. Mais Ranoro, qui était très étourdie, se trompa.

- Tu n'es bonne à rien ! cria-t-il. Tu ne seras toujours qu'une Fille du Sel.

À peine eut-elle entendu le mot fatal que Ranoro courut vers la rivière et plongea et ne revint jamais.

On raconte cependant qu'elle se montrait en songe à son mari et à ses enfants. Elle se montrait aussi aux gens du village. L'endroit où, d'après la tradition, Ranoro se serait jetée dans la rivière est devenu sacré. C'est au village d'Andranoro près de Tananarive que se trouve "la Maison de pierre", devenu depuis lieu de pèlerinage.

Centuries ago, in the times of Vazimba, the ancestors of the Malagasy, it is said that there existed Zazavavindrano, or mermaids.

One day, as he was resting on the bank of a river, Andriambodilova spotted a beautiful young girl sitting on a rock.

Wishing to tell her how lovely she was, he started to sing. The lovely young girl with long hair listened for a while and then dived into the water. Andriambodilova finally thought up a ploy and one morning, he approached the rock where Undine seemed to be sleeping and grabbed hold of one of her long locks of hair floating on the water.

Centuries ago, in the times of Vazimba, the ancestors of the Malagasy, it is said that there existed Zazavavindrano, or mermaids.

Taken by surprise, she opened her eyes and tried to dive in, but the young man would not let go and she was unable to move.

- 'I won't try to escape,' she said.
- 'Tell me your name. Do you want to be my wife?'
- 'My name is Ranoro. I am the daughter of Andriantsira (the Lord of salt). Take me home with you and I will be your wife, but on one condition: that you never pronounce the word 'salt' in my presence.'

Years passed and they were happy and had many children.

One morning, Andriambodilova needed to go out. Before leaving, he asked Ranoro to tie up their calf. But Ranoro, who was very absent-minded, made a mistake.

- 'You are a good-for-nothing!' he yelled at her. 'You will always be just a daughter of salt.'

No sooner had she heard the dreadful word than Ranoro ran to the river and dived in, never to return. The story goes that she would, however, appear before her husband and children in their dreams. She would also sometimes be seen by the people of the village. The spot where it is said that Ranoro dived into the river has now become sacred. It is in the village of Andranoro, not far from Antananarivo, that you can visit the 'house of stone', which has become a place of pilgrimage.

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

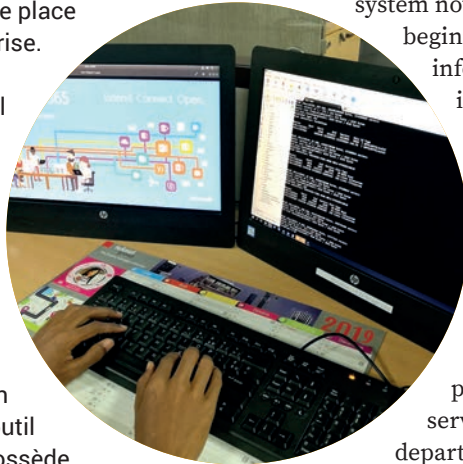
Imaginez votre future maison à 100m d'une école
et à 20 minutes du centre-ville**

** à partir de 30 000 €

Le système d'information

Réseau contribue à la performance de l'entreprise.

Toujours en phase avec les nouvelles technologies, le système d'information tient désormais une place primordiale dès le début de la vie d'entreprise. C'est le système d'information qui fournit les informations nécessaires au personnel pour l'exécution et la coordination des activités. Il aide à la prise de décision dans toute organisation. Dans le quotidien, le système d'information représente l'ensemble des infrastructures informatiques, telles que les matériels (ordinateurs, serveurs, ...), logiciels divers, ERP, réseaux ou base de données. Indispensable au bon fonctionnement des entreprises, il sert d'outil de communication entre les services et possède un rôle opérationnel et stratégique.



The information system

Network contributes to the company's performance.

Always in step with new technologies, the information system now plays a key role from the very beginning of business life. It is the information system that provides the information necessary for staff to carry out and coordinate activities. It helps decision-making in any organization. In everyday life, the information system represents all IT infrastructures, such as hardware (computers, servers, . . .), various software, ERP, networks or databases. Essential for the proper functioning of companies, it serves as a communication tool between departments and has an operational and strategic role.

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

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

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



À PARTIR DE
59 €

Le must
en plein centre ville



Les solutions clé en main



Audit et études
Solutions matérielles & Logicielles
Déploiement & Accompagnement


Sûreté - Sécurité
Identification


Numérisation &
gestion documentaire

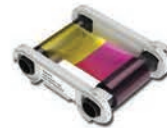

Badges &
cartes personnalisés


Développement
Informatique


Géolocalisation


Formation


Cybersécurité



Microsoft 365


système d'information
réseaux & sécurité

 **teknet**
group



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



Lambahoany

Textos sur Textiles

Le « lambahoany » est un panneau de tissu rectangulaire confectionné souvent en coton ou en soie. Le tissu est imprimé de paysages malgaches ou de scènes de vie malgaches et se complète d'un adage ou d'une citation locale.

Unique, le lambahoany (appelé communément « paréo ») a toujours quelques conseils écrits sur le bas du tissu. Ils servent à communiquer, à éduquer et sensibiliser les gens sur un sujet bien déterminé. Traditionnellement, les images liées à la richesse sont des images de bétail, d'agriculture, ou de commerce.

Les inscriptions sur les lambahoany servent à transmettre un message spécifique. Elles constituent la partie la plus importante des lambahoany. Il y a deux types de messages communiqués : les messages malins et les messages gentils. Les inscriptions malignes sont une manière de dire sans avoir à affronter directement quelqu'un. Par exemple, il y a des Lambahoany que les femmes utilisent pour passer un message « tsy n'inao fa n'inazy » ou « je suis à lui mais pas à toi ». Tandis que les inscriptions gentilles se rapportent souvent à l'amour. Par exemple, il y a un lambahoany qui dit « Tiako ianao vadiko o ! » Qui veut dire « Je t'aime ma femme ! ». Et si pour la Saint-Valentin vous faisiez cadeau d'un lambahoany ?

Texting on Textiles

The 'lambahoany' is a rectangular piece of cloth often made out of cotton or silk, printed with scenes of daily life or landscapes in Madagascar and also includes a local saying or quote.

As it is unique, the lambahoany (often called paréo) always has a few words of advice written around the edge of the cloth. These are used to communicate, educate and build awareness of a specific subject. Traditionally, it can also present images linked to wealth: cattle, agriculture or trade.

The words on the lambahoany communicate a specific message and are the most important part of the lambahoany. There are two types of message: the clever ones and the loving ones. The clever ones are a way of saying something without having to face the person. For example, some of the lambahoany worn by women bear the message 'Tsy n'inao fa n'inazy' or 'I am his but not yours'. A message of love can be, for example, 'Tiako anao vadiko o!', which means 'I love you, my wife!'.

Why not give a lambahoany as a present for Valentine's day?



Le tissu est imprimé de paysages malgaches ou de scènes de vie malgaches et se complète d'un adage ou d'une citation locale.

Printed with scenes of daily life or landscapes in Madagascar and also includes a local saying or quote.



Bague en or blanc avec Spessartite et diamants



LUMIÈRE SUR LE SPESSARTITE

Spessartite est le nom scientifique et officiel. Spessartine est également un synonyme, employé davantage en minéralogie qu'en gemmologie. Il existe deux appellations commerciales que l'on rencontre parfois dans les écrits, Grenat Mandarin, en rapport avec la couleur orange de la mandarine, et aussi Grenat Fanta (en particulier à Madagascar), en référence à la couleur orange vif de la célèbre boisson gazeuse.

Le Grenat Spessartite de belle grosseur, bien orange et sans inclusions visibles à l'œil nu fait partie des grandes et belles raretés, très convoité en joaillerie de luxe car il existe très peu d'autres gemmes orange vif dans la nature.

Cette pierre aurait une action bénéfique sur l'appétit pour retrouver une alimentation perdue, mais aussi elle aurait un effet sur le désir sexuel qu'elle permettrait aussi de retrouver. Selon certains, elle permettrait de déculpabiliser les personnes anxieuses.

MOREBELLI

JOAILLIER

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



Sezabory

Artisanat

Crafts

Souvenir de l'Est

Is sont très beaux à voir et représentent l'artisanat de la région Est de Madagascar. Ces tabourets typiques attirent l'attention de ceux qui empruntent la route de Toamasina. Depuis Brickaville jusqu'à Antananambo se succèdent des petits villages qui proposent ces merveilles de l'artisanat.

A quelques kilomètres avant l'entrée de la ville sont exposés les Sezabory, inévitables souvenirs de cette région. Le Raphia ainsi qu'un arbre du nom de Bonarambazaha (ou de nom scientifique *Albizia moluccana*) sont les matières premières principalement utilisées dans la fabrication des Sezabory. L'arbre est de la même famille que les mimosas mais considérés comme celui des étrangers puisque c'est une espèce introduite. Si les hommes préparent les pieds, le tressage des fils de raffia est réservé aux femmes et aux enfants.

Innovation

Considérés à l'origine comme des accessoires de décoration, les Sezabory sont devenus des meubles à part entière. Une petite famille dans la localité d'Antanandava Toamasina vit de cette activité depuis des années. "Afin de

Considérés à l'origine comme des accessoires de décoration, les Sezabory sont devenus des meubles à part entière.

faire face à la concurrence et donner plus de choix aux consommateurs, nous nous devons de créer des modèles personnalisés", affirme le chef de famille. Des tabourets de bar avec dossiers, des petites tables et surtout une gamme colorée, attireraient davantage les touristes, selon ce même artisan. Les produits

sont aujourd'hui mieux finis, ils répondent de lignes plus design et sont aussi plus confortables et plus robustes. Au raffia s'ajoutent des fils de nylon de toutes les couleurs, pour le plaisir des yeux.

Souvenirs from the East

They are very beautiful example of handicrafts from the east of Madagascar. These typical stools catch the attention of those travelling on the road to Toamasina. Between Brickaville and Antananambo, one village after another offers these wonderful examples of locally-made products.

A few kilometres before each town, the traveller cannot fail to notice the Sezabory, local souvenirs set out by the side of the road. Raffia palm, as well as another tree called Bonarambazaha (*Albizia moluccana*), an introduced species from the same family as the mimosa, are the raw materials mainly used in the making of the Sezabory. While it is the men who prepare the legs, the weaving of the raffia is the job of the women and children.

Innovation

Originally seen as ornamental accessories, the Sezabory are now fully considered to be pieces of furniture. A small family in the district of Antanandava Toamasina has been

Originally seen as ornamental accessories, the Sezabory are now fully considered to be pieces of furniture.

making a living out of this activity for years. 'In order to face up to competition and give customers more choice, we have to create customized models,' says the head of the family. According to this craftsman, bar stools with backrests, coffee tables and, most of all, a range of colours attract more tourists. Nowadays, the products are more meticulously

finished, the design is more modern and they are tougher and more comfortable. For the pleasure of the eyes, colourful nylon threads are added to the raffia.



Since 1928

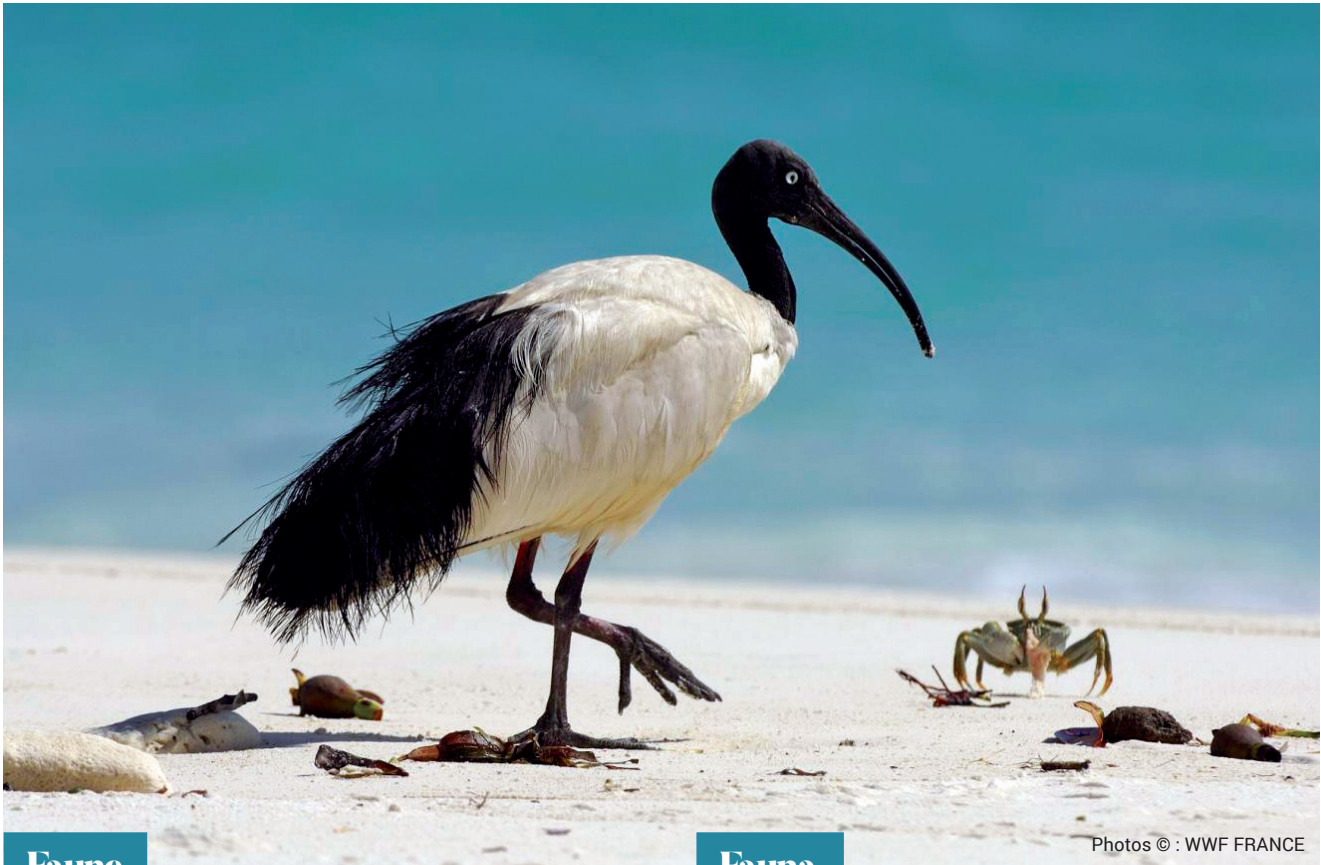
For your business trip?
Request your preferential rates now !



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

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

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



Photos © : WWF FRANCE

Faune

Fauna

L'Ibis Sacré

L'ibis sacré de Madagascar ou Ibis de Bernier (*Threskiornis bernieri*), connu sous diverses appellations locales comme Vorombengy ou encore Voronosy, est une espèce que l'on retrouve à Madagascar comme aux Seychelles. Ce nom "sacré" lui a été attribué vu qu'il fut vénéré des pharaons égyptiens.

C'est un oiseau des zones Humides qui vit le long de la côte ouest, dans les embouchures, les lacs et les mangroves. Du haut de ses 89 centimètres, cet oiseau se distingue par son plumage blanc orné de noir sur la tête et le bas de sa queue. Il se démarque aussi par un long bec incurvé vers le bas.

L'ibis sacré de Madagascar se reproduit au début de la saison des pluies, en novembre et décembre. Sa couvée est installée dans un petit nid de brindilles dans les arbres ou nichée sur le sol. La femelle pond de 1 à 3 œufs. Ils cherchent leur nourriture en petit groupe, et leur régime alimentaire est très varié composé à la fois de crustacés, d'invertébrés, ou de reptiles.

Cette espèce est menacée et se raréfie par la dégradation de son habitat dans les zones humides notamment les mangroves. Mais la collecte des œufs est une autre cause de sa raréfaction. L'ibis sacré de Madagascar est classé parmi les espèces en danger sur la liste rouge de l'UICN. Pour sa conservation, WWF restaure les mangroves, son habitat naturel dans les paysages de Manambolo Tsiribihina et Mahafaly.

Prime remercie WWF pour l'élaboration de ce texte et les photos.

Sacred Ibis

The Malagasy Sacred Ibis or Bernier's Ibis (*Threskiornis bernieri*), locally known as Vorombengy or Voronosy, is a species found both in Madagascar and in the Seychelles. It is a bird that lives in areas of wetland along the west coast, in estuaries, lakes and mangroves. Measuring 89 cm in height, the bird can be recognised by its white feathers, with black at the end of its tail and on its head. It is also noticeable from its long downward-curving beak.

The Malagasy Sacred Ibis reproduces at the start of the rainy season, in November and December. It lays its eggs in a small nest of twigs it has built in trees or on the ground. The female lays between one and three eggs. The birds set out to find food in small groups and their diet is very varied, consisting of crustaceans, invertebrates or reptiles.

The species is threatened and has become rare due to the destruction of its habitat in wetlands, notably mangroves. Another reason for the Ibis becoming rare is collection of eggs. The Malagasy Sacred Ibis is classified as an endangered species, on the IUCN red list. In order to attempt to conserve the species, WWF has restored areas of mangrove, its natural habitat in the regions of Manambolo, Tsiribihina and Mahafaly.

Prime thanks WWF for developing this text and pictures.

TAMBOHO

HÔTELS & SUITES

 TAMBOHO
SUITES

DE VÉRITABLES APPARTEMENTS SPACIEUX
ET FONCTIONNELS À QUEQUELS PAS
DE L'AVENUE PRINCIPALE D'ANALAKELY

HÔTEL 4 ÉTOILES
CENTRE VILLE
56 STUDIOS ET SUITES
CONCEPT APPART HÔTEL



 TAMBOHO
BOUTIK HOTEL

UN HARVE DE PAIX ET DE QUIETUDE
A PROXIMITÉ IMMEDIATE DU CENTRE VILLE

HÔTEL 3 ÉTOILES
TANA WATER FRONT
30 CHAMBRES
CONCEPT BOUTIQUE HÔTEL



Informations et réservations :



www.tambohosuites.com



reservations@tambohohotels.com



+261 (0) 20 22 694 00

Une bouffée d'air frais

Madagascar a récemment fait un grand pas en avant dans la réduction des émissions, la conservation de la vie sauvage et l'amélioration de la qualité de vie de la population malgache. Les actions du projet REDD+ avec le parc naturel de Makira sont comme une bouffée d'air frais pour la planète.

Un grand pas en avant pour la conservation à Madagascar. Le projet pilote associant développement durable, conservation de la biodiversité et séquestration du carbone a été créé via le projet REDD+ (Réduction des émissions issues de la déforestation et de la dégradation). La méthode permettrait aux différents organismes de compenser leurs émissions de gaz à effet de serre respectives en achetant des crédits. Un « crédit-carbone » équivaut à une tonne de CO₂ (gaz carbonique proprement dit et autre types de gaz à effet de serre).

Depuis 2015, la Fondation Tany Meva a géré les cinquante pour cent (50%) des rentes de carbone dans la Parc Naturel Makira, soit l'équivalent de sept cent mille dollars (700 000 US Dollars) dans l'esprit d'accompagner les communautés locales dans le processus de conservation de l'environnement et du développement durable dans la zone.

Le Parc Naturel Makira, inauguré en 2015, est un site forestier d'une superficie de 372 470 hectares, situé au nord-est de Madagascar. Il représente la plus grande bande de basse et moyenne altitude de la forêt tropicale sur l'île. Il abrite des espèces faunistiques endémiques notamment quatre espèces menacées de lémurien.

Des résultats tangibles ont été enregistrés suite à la mise en œuvre des activités ayant pour ambition l'amélioration du bien-être et des conditions de vie des 15 000 ménages autour du Parc Makira. Les activités clés consistent à la création d'infrastructures structurantes (éducation, santé) et le développement des filières porteuses (vanilliculture verte, riziculture améliorée) en doublant voire triplant le rendement à l'hectare.



A breath of fresh air

There has recently been a big step forward in Madagascar to reduce emissions, conserve wildlife and improve the quality of life of the Malagasy population. The actions of the REDD+ Project with Makira Natural Park are like a breath of fresh air for the planet.

The pilot project combining sustainable development, biodiversity conservation and carbon sequestration has been created via the REDD+ project (Reducing Emissions from Deforestation and Degradation), which allows different organisations to offset their emissions and greenhouse gases by purchasing credits. A "carbon credit" equals one tonne of CO₂ (carbon dioxide proper and other types of greenhouse gases).

Since 2015, the Tany Meva Foundation has managed the fifty percent (50%) of the carbon rents in the Makira Natural Park, the equivalent of seven hundred thousand dollars (700 000 US Dollars) in the spirit of accompanying the communities in the process of environmental conservation and sustainable development in the area.

The Makira Natural Park, inaugurated in 2015, is a 372,470-hectare forest site located in the north east of Madagascar. It represents the largest band of low and medium altitude tropical rainforest on the island. It is home to endemic fauna species including four endangered species of lemur.

Tangible results were recorded following the implementation of activities aimed at improving the well-being and living conditions of the 15,000 households around Makira Park. The key activities consist of the creation of infrastructures (education, health) and the development of promising sectors (green vanilliculture, improved rice cultivation) by doubling or even tripling the yield per hectare.



Prime remercie la Fondation Tany Meva pour la collaboration et les informations apporté à ce texte.
Prime would like to thank Tany Meva Foundation for their collaboration and the information for this text.

MADAGASCAR,

TERRE DE MERVEILLES
LAND OF WONDERS



Dans la perspective de la mise en œuvre du Plan Stratégique IV, la Fondation Tany Meva continuera ses efforts pour atteindre les Objectifs de Développement Durable (ODD) à Madagascar tout en accompagnant les structures locales de base en finançant au moins 150 projets pour 2019.

Afin de mieux servir les structures locales de base, ces projets sont surtout axés sur l'Amélioration du bien-être et des conditions de vie de la population, la Contribution à l'atténuation et adaptation au changement climatique ainsi que la conservation durable des écosystèmes.

In the perspective to implement the Fourth Strategic Plan, Fondation Tany Meva will continue its efforts to achieve the Sustainable Development Goals (SDG) of Madagascar by implementing at least 150 projects for 2019.

To better serve the local community particularly located in rural and remote place, funding will be more focused by improving their life standard and social well-being, reinforcing their capacity to address with effectiveness climate change damages, as well as implementing ecosystems services mechanisms.

Pour plus d'information

(politique, appel for projets, apport au capital, partenariat),
prière de nous contacter au :

For more information

(policy, call for projects, contribution to capital, partnership),
please feel free to contact us to :



*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



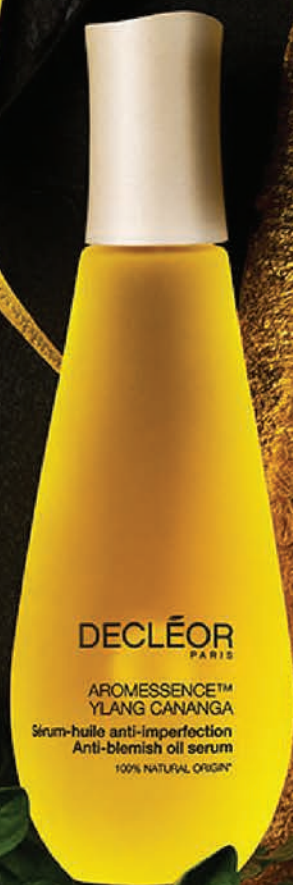
AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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

DECLÉOR
PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



Les huiles essentielles à la beauté

AROMESSENCE™ YLANG

100% NATUREL & SÉRUM HUILE PURIFIANT

WWW.DECLEOR.COM

DECLÉOR
PARIS

Soins visage et corps
Dédiés pour vos INSTITUT & SPA



Distributeur exclusif
oddis@edl.mg



Le Pouvoir de la Fleur

Parmi plus de 1,500 matière première utilisée en parfumerie, l'ylang-ylang est l'une des fleurs les plus convoitées. Cultivé dans les champs odorants de Madagascar, en particulier à Nosy Be, c'est une matière première de prédilection pour les parfumeurs, un puissant élément olfactif des parfums les plus vendus des femmes.



Flower Power

Among more than 1500 raw materials used in perfumery, ylang-ylang is one of the most coveted flowers. Grown in the fragrant fields of Madagascar, particularly in Nosy Be, it is a favourite raw material for perfumers, a powerful olfactory element of women's top selling scents.

Le commencement

Natif de l'archipel des Moluques dans l'Est de l'Indonésie, l'arbre de l'ylang appelé autrefois par "Cananga" puis "alanga" qui signifie fleur est un arbre tropical de la famille des magnolias qui fleurit régulièrement toute l'année. L'histoire raconte qu'un marin allemand Albertus Schwenger, charmé par le parfum envoûtant de ses fleurs, aurait installé la première unité de distillation d'ylang ylang en 1860 dans la région de Manille aux Philippines, donnant naissance au commerce de l'huile essentielle. Puis la production s'est déplacée vers Mayotte puis à l'île de la Réunion, où les chasseurs d'épices avaient introduit l'arbre au XVIIIe siècle. Elle s'établit finalement de nos jours au Nord-Ouest de Madagascar plus particulièrement à Nosy Be grâce au Révérend Père Rimbaud.

How it started

A native of the Maluku archipelago in eastern Indonesia, the ylang, formerly called "Cananga" then "alanga" which means flower a tropical tree of the magnolia family, flowers regularly all year round. The story goes that a German sailor, Albertus Schwenger, charmed by the bewitching scent of these flowers, installed the first distillation unit of ylang ylang in 1860 in the region of Manila in the Philippines, giving birth to the perfume oil trade. Then production moved to Mayotte the Reunion Island, where the spice hunters had introduced the tree in the eighteenth century. It is now established in the north west of Madagascar, particularly in Nosy Be, thanks to the Reverend Father Rimbaud.

La fleur des fleurs

Ylang-ylang est l'une des plus importantes fleurs de Madagascar les plus convoitées au monde. Son nom signifie «fleurs de fleurs». Il est également appelé « l'arbre à parfum ». En effet, l'arbre produit des fleurs agréablement odorantes de couleur vert pâle, qui deviennent jaunes par la suite. On en trouve en grande majorité à Nosy Be avec des hectares de plantation. C'est en 1902 siècle qu'est créée la première exploitation à Ampasimenabe à Nosy Be. Son parfum doux peut être léger à très intense grâce à l'humidité environnante. A cette époque, l'argent récolté a financé la construction de la première église catholique de Nosy Be.

The flowers of flowers

Ylang-ylang is one of the most important flowers of Madagascar and the most coveted in the world. The name means "flowers of flowers". It is also called "the perfume tree". Indeed, the tree produces pleasantly fragrant flowers of pale green colour, which become yellow thereafter. The vast



majority of them are found in Nosy Be with many hectares of plantation. It was in 1902 century that the first exploitation was created in Ampasimenabe in Nosy Be. Its sweet scent can be light to very intense thanks to the surrounding humidity. At that time, the money raised financed the construction of the first Catholic Church of Nosy Be.



La récolte

Cette petite fleur jaune, se cueille à la main de l'aube à 9h du matin, l'heure à laquelle le parfum est à son maximum. Particularité de cette fleur, elle ne se ramasse qu'à la main. Si son arbre paraît étrange, c'est qu'il est façonné par les agriculteurs de façon à ce qu'on puisse facilement cueillir les fleurs, la plupart ne dépasse pas les deux mètres de haut.

A Madagascar, la floraison dure toute l'année avec des pics en mi-décembre. Son essence est obtenue en distillant les fleurs fraîches. Il faut la chauffer plus de 10 heures environ.

Selon la fréquence de distillation, on obtient différentes qualités d'essence d'Ylang-Ylang. La fleur fraîche d'Ylang-Ylang est distillée à l'eau dans des alambics qui effectuent l'extraction d'huile essentielle d'Ylang-Ylang divisée en plusieurs fractions. Elle se commercialise sous 5 formes différentes de qualité, soit l'extra supérieure obtenue durant la première demi-heure de la distillation (la meilleure), La grade première et la grade deuxième, l'huile obtenue après la demi-heure de distillation, ensuite la troisième grade, et vient en dernier la dernière grade.

Harvest time

This little yellow flower, is picked by hand from dawn at 9am, the time when the perfume is at its maximum. A particularity of this flower is that it can only be collected by hand. If its tree seems strange, it is because it is shaped by farmers so that the flowers can be reached and easily picked. Most do not exceed two metres high.

In Madagascar, flowering lasts all year with peaks in mid-December. Its essence is obtained by distilling fresh flowers, heated for more than 10

hours. Depending on the distillation frequency, different grades of ylang-ylang oil are obtained. The fresh ylang-ylang flowers are distilled with water in stills that extract ylang-ylang essential oil divided into several fractions. It is marketed in 5 different forms of quality, the "extra high" obtained during the first half-hour of distillation, (the best), The first grade and the second grade, the oil obtained after the half-hour distillation, then the third grade, and comes what they called???(something is missing here).



Des Faits et des chiffres

400 à 500 fleurs équivalentes à 1 kg. Pour un litre on a besoin de 40kg de fleurs. Etant donné que l'eau est plus légère que l'huile, pour la première catégorie, « la Grade extra », 1 litre donne à peu près plus de 940 grammes d'huile essentielle à 960 grammes. Pour la troisième catégorie, pour un litre on obtient 905 grammes à 919 grammes selon la densité.

Facts and figures

400 to 500 flowers are equivalent to 1kg. For a litre we need 40kg of flowers. Since the water is lighter than the oil, for the first category, "Extra Grade", 1 litre gives about 940 grams of essential oil to 960 grams. For the third category, for one litre we obtain 905 grams to 919 grams depending on the density.



L'essence du succès

Ylang ylang est une fleur importante dans le processus de création de nombreux parfums connus et appréciés comme le parfum Chant d'Arômes de Guerlain, ou encore le fameux Chanel n°5 de chez Coco chanel, ou J'adore In Joy de Dior et tant d'autres. Pour vous dire,

que son essence est l'une des plus recherchées dans le monde de la parfumerie, pour créer une formule de parfum réussie.

En l'espace de cinq ans le prix du kilo d'huile a presque triplé, elle vaut actuellement une centaine d'euro selon sa qualité. Le succès de la production d'ylang ylang a changé

la vie de nombreux producteurs malgaches et de ces 30 000 habitants de Nosy Be impliqués dans la récolte et la production de cette fleur parfumée magique. Sachez que Madagascar est le deuxième producteur d'ylang derrière les Comores, et la grande majorité de la production est exportée en Europe.



The essence of success

Ylang ylang is an important flower in the process of the creation of many well-known and well-loved perfumes, like the perfume Chant d'Arômes of Guerlain, or the famous Chanel N° 5 by Coco Chanel, or J'adore In Joy by Dior and so many others. Its essence

is one of the most sought after in the world of perfumery, to create a successful fragrance formula.

In the space of five years the price of the kilo of oil has almost tripled, it is currently worth a hundred euros depending on its quality. The success of ylang ylang production has changed

the lives of many Malagasy producers and those 30,000 inhabitants of Nosy Be who are involved in the harvest and production of this magical scented flower. Know that Madagascar is the second producer of ylang behind the Comoros, and the vast majority of production is exported to Europe.

floribis®
Extraits de Nature

*Le plaisir d'offrir
un extrait de nature*



UN RITUEL D'EXCEPTION
AVEC LES BIENFAITS DE LA VANILLE

Ile Sainte-Marie
MADAGASCAR
www.soanambo.mg



Soanambo
Hotel*****



Réservations
resa@hsm.mg
+261 34 20 150 58
Accueil Hôtel
+261 34 44 416 17

Le luxe d'un grand hôtel

La chaleur d'un foyer

Chambres de prestige - Cuisine raffinée - Wifi
Salle de conférence - Excursions - Spa et Fitness - Tennis



LA LOCATION
SUR MESURE
POUR LES **PROS**



BUREAUX A LOUER
A PARTIR DE

1 999 000 Ar*
HT/MOIS

- / À partir de 35m²
- / Bureaux
- / Open space modulable
- / Equipé ou non équipé
- / Immeuble connecté sur fibre optique
- / Sécurité - Parking
- / Ascenseur par bâtiment
- / Nombreux commodités: fitness, salon de coiffure, pressing, foodcourts...

* hors charge

LA CITY

 Ivandry Antananarivo - MADAGASCAR
 +261 32 07 001 54

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.

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

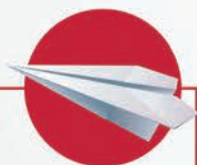
Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**



MD Famille



POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE



5%
DE REMISE



0,00 AR

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



+1

PIÈCE DE
BAGAGE DE
23 KGS
PAR FAMILLE

Contacts et réservations : callcenter@airmadagascar.com

* Offre soumise à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

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



À PROPOS DE

TSARADIA



UN BEAU VOYAGE

Le réseau domestique fait partie des leviers de réussite identifiés pour la transformation amorcée de la compagnie aérienne nationale Air Madagascar. Pour dynamiser ce réseau et en développer tout le potentiel, Air Madagascar a décidé de créer une compagnie filiale entièrement dédiée à ce réseau.

La compagnie a été baptisée **TSARADIA**, qui signifie littéralement « un beau voyage ».

Cette dénomination simple reflète le positionnement de la compagnie et véhicule les valeurs qu'elle porte :

L'orientation-client :

Dynamique et attentive, **TSARADIA** place la proximité avec le client et la satisfaction de ses attentes au cœur de son activité

Le professionnalisme :

La sécurité, la ponctualité, la fiabilité et un service de qualité structurent les activités de **TSARADIA**

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

TSARADIA œuvre pour le rayonnement économique et touristique de la destination Madagascar, pour le développement de sa population et pour la protection de sa biodiversité.



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

TMM-WMN : J1 J2 J5
WMN-TMM : J2 J5
TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J3 J7

NOSY BE

NOS-DIE-NOS : J1 (18 JUN AU 03 SEP) J4
DIE-NOS-DIE : J2 (11 SEP AU 23 OCT) J4

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6
SVB-TMM-SVB : J1 J3 J5 J6
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3-J7

TOAMASINA

TMM-SVB-TMM : J1 J3 J5 J6
TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3 J7
TMM-SMS-TMM : J6
TMM-WMN-TMM : J5

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS TROUVER ?



Air Madagascar



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

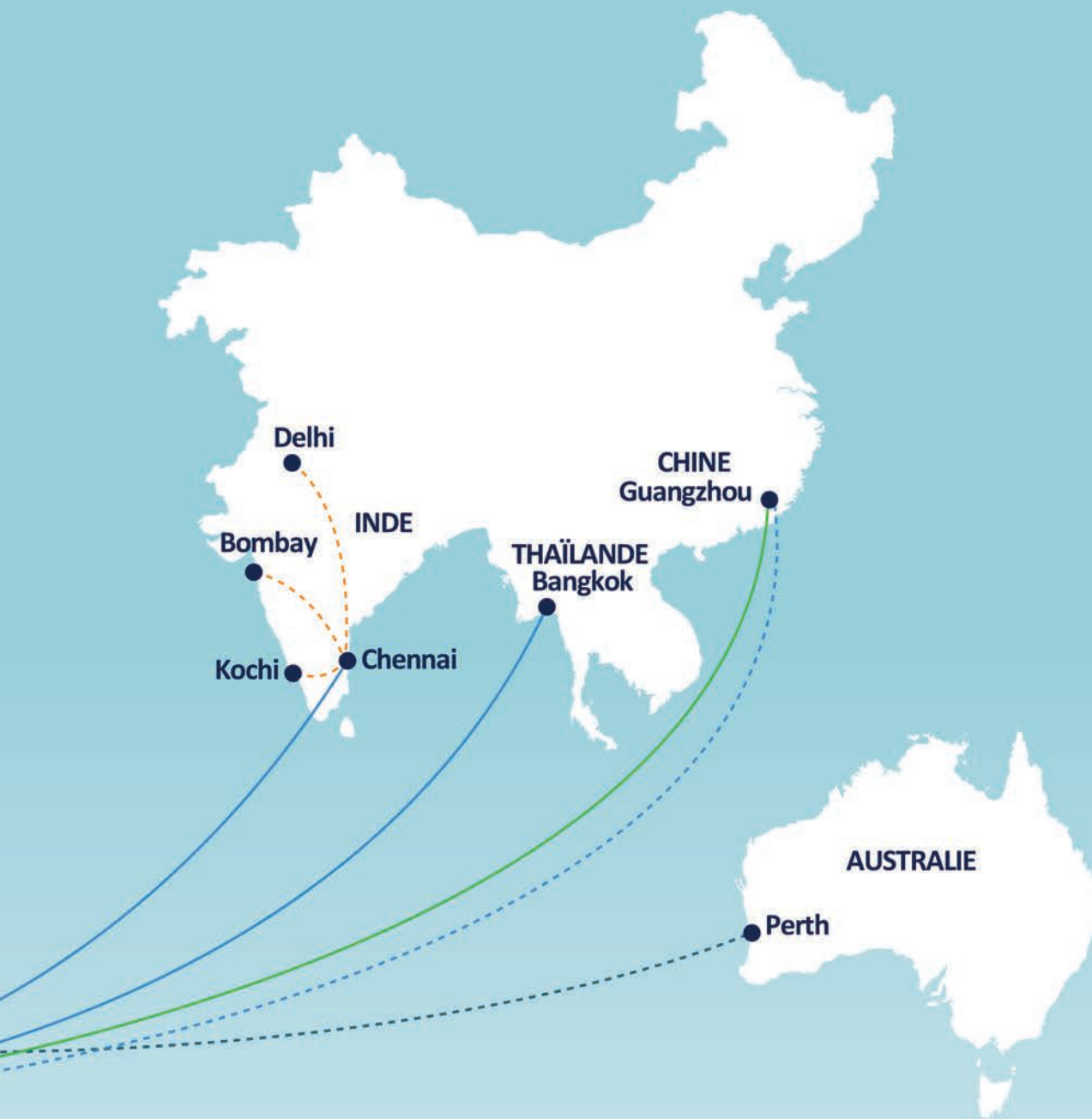


Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU








 **AIR AUSTRAL**

 **Air Madagascar**


 **TSARADIA**
Filiale d'Air Madagascar

 **ewa**
Filiale d'Air Austral

 *Ouverture des lignes saison programme hiver 2018

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**

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

FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
COMMUNICATION

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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




Un voyage de découverte

A voyage of Discovery

Pour la découverte de la côte Nord-Ouest de Madagascar, partez en voyage à bord d'un boutre. Entre Majunga et Nosy be, la baie de Narindra, l'archipel des Radama et des terres inconnues, longer les côtes sauvages pour découvrir chaque jour un site nouveau.

To discover the northwest coast of Madagascar, go on a trip aboard a dhow. Between Majunga and Nosy be, Narindra bay, the Radama archipelago and unknown lands, sail along the wild coasts to discover a new site every day.



Bivouaquer c'est passer par une mer divine, jouer aux pirates, partir pour une vraie aventure, tout en cultivant un art de vivre épicurien. Grâce à ce voyage, vous découvrirez des paysages grandioses et la culture sakalava. Avec un équipage malgache, la bonne humeur sera au rendez-vous, c'est aussi une possibilité de s'apprécier et d'apprendre une manière de vivre tout en se respectant malgré la différence.

To bivouac is to pass by a divine sea, to play pirates, to leave for a real adventure, while cultivating an epicurean art of living. Thanks to this trip, you will discover grandiose landscapes and Sakalava culture. With a Malagasy crew, there's always a good mood at the rendezvous, it is also an opportunity to appreciate and learn a way of life while respecting the difference.



Durant votre séjour en boutre, plusieurs escales sont possibles, des plages désertes, du sable blanc à perte de vue, des îles, des terres encore méconnues, une population attachante remplie de bonne humeur, mais surtout des heures et des heures de mer. Avec une mer transparente favorable à la plongée, explorez les fonds marins de la côte ouest. Prévoyez tout de même une crème solaire et des médicaments contre le mal de mer pour les plus fragiles.

Bivouaquer c'est passer par une mer divine, jouer aux pirates, partir pour une vraie aventure.

During your stay in the dhow, several stops are possible, deserted beaches, white sand as far as the eye can see, islands, lands still unknown, an endearing population full of good humour but especially hours and hours of sea. A transparent sea favourable for diving, exploring the seabed of the west coast. Plan sunscreen and seasickness medicine for the most vulnerable.

To bivouac is to pass by a divine sea, to play pirates, to leave for a real adventure.





At noon, on the menu, exotic fruits and abundant seafood! Generally, your travelling companions will take care of the fishing and its preparation. If it's windy, eat lavishly on the boat.

In the evening, you can sit on the beach, spend a starry night in the tents while being lulled by the sound of the waves. In the early morning, return to the dhow for another day of discovery. And in the space of a few days, bring your children's dreams to life!

A midi, au menu, fruits exotiques et fruits de mer à volonté ! Généralement, vos compagnons de voyage s'occuperont de la pêche et de sa préparation. Au gré du vent, manger copieusement sur le bateau. Vivre tout en se respectant malgré la différence.

Le soir venu, vous pouvez vous installer sur la plage, passez une nuit étoilée dans les tentes tout en étant bercé par les bruits des vagues. Au petit matin, rendez-vous de nouveau sur le boutre pour une autre journée de découverte. Et en l'espace de quelques jours, donnez vie à vos rêves d'enfants !



**Grâce à ce voyage, vous
découvrirez des paysages
grandioses et la culture sakalava.**

**Thanks to this trip, you will
discover grandiose landscapes
and Sakalava culture.**



Prime remercie Alefa pour les informations et la collaboration photographique.

Prime would like to thank Alefa for providing the text and image content.

LA PERFORMANCE AU SERVICE DES PROS

KOMATSU D65
(GAMME COMPLETE)

DFM
(GAMME COMPLETE)

SUV **AX7**

PICKUP **ZNA RICH**

HELI
CHARIOTS ELEVATEURS

CIMC
REMOREQUES TOUS TYPES

ID MOTORS

Route Digue Andohatapenaka
Antananarivo - MADAGASCAR
e-mail : info@idmotors.com
M : 032 11 035 15  ID Motors

REPRESENTANT EXCLUSIF DE

KOMATSU ET  **DONGFENG**
DONGFENG MOTOR CORPORATION

SCOOTERS **SYM**

A GROUP SMTP COMPANY

LA GAMME SCOOTERS



MADE IN TAIWAN

**GARANTIS 2ANS
OU 24 000 KM
[1^{er} TERME ATTEINT]**

Naked 50

Mio 115

Crox 125 - 150

Orbit II 125

Jet 14 125

SYMPHONY 125 - 150 - 200

GTS 300i

CRUISYM 300

MAXSYM 600i



Immeuble STTA Morarano Alarobia
Antananarivo - 101 MADAGASCAR
Tél : 020 23 600 00 - Mob : +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg

TANA
- MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 48/61
- ID MOTORST
GSM : (0) 32 11 035 15

TAMATAVE
NOVELTA
GSM : (0) 34 07 043 99
MAJUNGA
PISTE ROUGE
GSM : (0) 32 45 902 35

TULÉAR
MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 80
NOSY BE
VDM MADA SERVICE
GSM : (0) 32 07 761 24

SAMBAVA
AUTO IMPORT
GSM : (0) 32 07 143 08

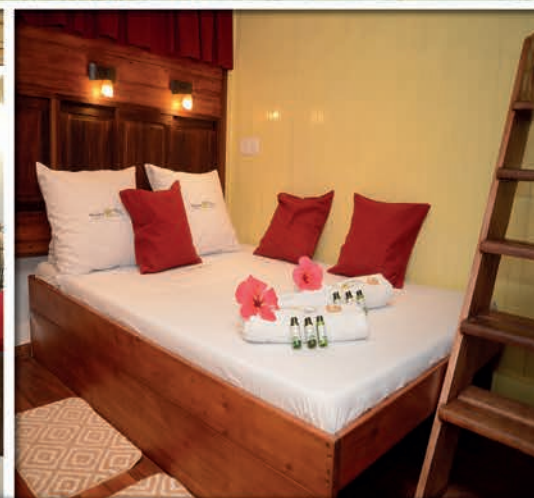
Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

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





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

Photo © : R.Bohan Transcontiments

La Montagne d'Ambre appelée également montagne de vie est aussi le refuge d'une grande variété de faunes à très forte endémicité.

The Montagne d'Ambre, also referred to as the 'mountain of life' is home to a large variety of endemic fauna.

P N Montagne d'Ambre



Au sommet de la Montagne d'Ambre, une vue panoramique grandiose de la pointe Nord de la Grande Île entre le canal de Mozambique à sa gauche et l'Océan Indien à sa droite vous attend.

Un peu plus bas, il y a la cascade sacrée, joliment encadrée par des fougères, la cascade d'Antakarana pour les amoureux du shooting et des selfies avec ses paysages dignes d'un tableau ou encore la cascade d'Antomboka qui précèdent le lac maudit et le grand lac. Mais à part ces paysages uniques qui prouvent que le site est un des Parcs les plus arrosés de la Grande Ile, la Montagne d'Ambre appelée également montagne de vie est aussi le refuge d'une grande variété de faunes à très forte endémicité dont le « Brookesia » le plus petit caméléon du monde d'à peine 2 cm, le lémur couronné ou encore ce petit animal carnivore qui se faufile dans les herbes avec une vitesse extraordinaire « la Galadie élégante ». En marchant, la beauté de la flore vous surprendra allant de la vue époustouflante des lichens aux orchidées, des palmiers aux ficus aux fantastiques épiphytes aux modestes plantes herbacées.

Pour compléter la gamme d'attractions



touristiques qu'offre ce Parc, la forêt de la Montagne d'Ambre est considérée depuis toujours comme un lieu de rencontre entre le monde des vivants et celui des esprits. Bref, le visiter c'est découvrir les signes du profond attachement spirituel de la population locale envers l'âme immortelle des ancêtres.

Parc National Montagne d'Ambre

La Montagne de la vie

The Mountain of Life

From the peak of the Montagne d'Ambre, you will have a stunning panoramic view over the northern tip of Madagascar, with the Mozambique Channel to the left and the Indian Ocean to the right.

A little lower down, there is a sacred waterfall, surrounded by lovely ferns, the waterfall Antakarana for those who like shooting videos or taking selfies, with its landscapes worthy of a masterpiece, or the waterfall of Antomboka that



tumbles down into the cursed lake and then a larger lake. In addition to these unique landscapes, which bear witness to the site being one of Madagascar's wettest national parks, the Montagne d'Ambre, also referred to as the 'mountain of life' is home to a large variety of endemic fauna, such as the Brookesia, or leaf chameleon, the world's smallest chameleon, hardly two centimetres in length, and the crowned lemur or the ring-tailed mongoose, a small carnivorous animal that runs through the grasses with extraordinary speed. As you walk through the park, you will be astonished to see the beauty of the flora, ranging from amazing lichens to orchids, palms and ficus, as well as the fantastic epiphytes or simple grasses.

To add to the attractions offered by the park, the forest of the Montagne d'Ambre has always been considered as a meeting-place between the world of the living and that of the spirits. In a word, a visit to the park will give you an idea of the deep spiritual attachment that the local population retains with the immortal spirits of their ancestors.

Infos pratiques » Useful information



Photos © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

La région nord de Madagascar est caractérisée par un climat doux avec une température presque constante toute l'année (25 à 26°C). Une climatisation naturelle formée par l'Alizé peu violent ou Varatraza souffle à Diégo entre avril et octobre. La visite de ce Parc est surtout conseillée entre le mois de mai et le mois d'octobre.

The north of Madagascar is characterised by its mild climate, with temperatures remaining constant virtually all the year round (25 to 26°C). There is natural air-conditioning provided by the trade winds or Varatraza that blows into Diego between April and October and the best period to visit the park is between May and October.



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

Des vols réguliers de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia relient la capitale avec la ville de Diégo. Vous pouvez également rejoindre cette ville du nord de la grande Ile en empruntant la RN4 puis la RN6 au niveau d'Ambondromamy. Il vous faudra faire un trajet de 1187 kilomètres.

There are regular Air Madagascar/ Tsaradia flights linking the capital and the town of Diégo. You can also get there by road, driving north along the RN4, then take the RN6 at Ambondromamy. The total distance is 1,187 kilometres.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez au Grand Hôtel SPA pour un séjour confortable. Vous pouvez aussi choisir entre

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

l'Allamanda, le Colbert, Le Relais de la Montagne d'Ambre (Le Gîte des Roussettes) et l'Hôtel Nature Lodge.

The most comfortable accommodation is at the Grand Hôtel SPA. You can also stay at the Allamanda, the Colbert, the Relais de la Montagne d'Ambre (Le Gîte des Roussettes) or the Nature Lodge hotel.



Où manger? / Where to eat?

Goûtez la saveur de la cuisine malgache au Restaurant R'art vato. Essayez aussi Le Mexicoco, le Restaurant du Grand Hôtel ou encore Sue Giuou. Le Tsara Be, le Planète Diego, La Mouna, Le Shangra Li sont également de bonnes adresses.

Enjoy typical Malagasy cuisine at the R'art Vato restaurant. Other restaurants that can be recommended are the Mexicoco, the restaurant of the Grand Hôtel or the Sue Giuou. The Tsara Be, the Planète Diego, the Mouna and the Shangra Li also serve good-quality food.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre passage à Diégo pour visiter d'autres sites réputés comme le circuit Vallée des baobabs, les Tsingy rouges, le site Anivorano Montagne des Français, la fameuse mer d'Emeraude ou encore la plage de Ramena.

Take advantage of your stay in Diégo to visit other sites such as the Baobab Valley, the red Tsingy, the site of Anivorano, the Montagne des Français and the famous Emerald sea or the beach of Ramena. the craftsmen working there.

Prime Magazine wishes to thank Madagascar National Parks for the text of this document.



“Le charme de l'été et de l'automne”

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

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar

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

email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hôtel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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



Lavanono **Eco-Paradise**





C'est un endroit enclavé et sans eau, occupé par des pêcheurs et devenu un site touristique.

Occupied by fishermen, it has no running water, but has become a tourist spot.

C'est un endroit enclavé et sans eau, occupé par des pêcheurs et devenu un site touristique. Un ressortissant français passionné de surf, lui a donné le nom de « Lavanono », (référence à un « un sein ») et après des années de travaux, de nombreuses infrastructures y ont été érigées et mises en place

Le bâtisseur en a fait un « écolodge », où les visiteurs se pensent arrivés au paradis, à Madagascar. On y accède en 4x4 par la piste et des bungalows, les pieds dans le sable, offrent aux visiteurs un environnement calme et paisible, dans des cases « à l'ancienne ». Vue sur mer, odeur des fleurs, et parc naturel peuplé d'espèces endémiques, la vie est ici à l'état naturel. Situé à 250 km de Fort-Dauphin, Lavanono est à quelques dizaines de kilomètres à l'extrémité sud - ouest du Cap Sainte-Marie.



Lavanono is an enclave. Occupied by fishermen, it has no running water, but has become a tourist spot. A Frenchman who loved surfing named it Lavanono (referring to a woman's breast). After several years of construction work, several infrastructures were set up and the constructor decided to set up an 'eco-lodge'

Visitors have the impression of staying in paradise. Access is by 4 x 4 along a track and the traditional style bungalows, set in the sand, provide an environment of total peace and calm: completely in harmony with nature, with a view over the sea, the fragrance of flowers and a natural park teeming with endemic species. Situated 250 km from Fort-Dauphin, Lavanono is a few dozen kilometres from the southwestern tip of the Cap Sainte-Marie headland.

Infos pratiques » Useful information



Quand y aller? / When to go?

Entre le mois de mai et octobre, la température varie de 22° à 28° C à l'ombre quand elle est entre 23° à 27° en mer.

Between May and October, the temperature varies between 22° and 28°C in the shade and the sea temperature is between 23° and 27°C.



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

La Compagnie Air Madagascar-Tsaradia relie la capitale et Fort-Dauphin. On peut louer ensuite une voiture entre Fort-Dauphin et Lavanono et finir en 4x4.

You can fly from the capital of Madagascar to Fort-Dauphin with Air Madagascar / Tsaradia, then hire a car between Antananarivo and Lavanono, finishing the trip by 4 x 4.



Où se loger? / Where to stay?

Dans des bungalows appartenant à « Modge principal », répliques exactes des habitations Antandroy. Les espaces sont luxueux et confortables.

In bungalows belonging to 'Modge principal', exact copies of houses of Antandroy. The living space is luxurious and comfortable.



Où manger? / Where to eat?

L'espace de convivialité « Lavanono Surf Lodge » propose une cuisine de qualité à base de produits locaux (langouste locale, steak de zébu, huîtres de Fort-Dauphin) vont exciter vos papilles. Les auberges du coin proposent également une cuisine saine et savoureuse dont des grillades au charbon de bois de produits de la mer.

The 'Lavanono Surf Lodge' offers high quality food using delicious local products (crayfish, zebu steak and oysters from Fort-Dauphin). Several local eateries in the area also offer healthy and tasty food such as charcoal grilled seafood.



Que voir? / What to see?

Des espèces endémiques (cactées, bombacacées et euphorbiacées) superbes. Possibilité aussi de survoler le littoral en avion. Et les amateurs de surf ne voudront plus repartir.

Stunningly beautiful endemic species (cacti, baobabs and euphorbia). You can take a flight over the beautiful coast and lovers of surfing will not want to leave.

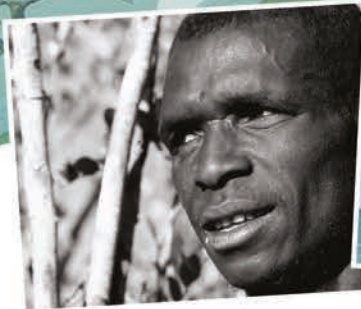


*Un des plus beaux
lagons au monde*

*One of most beautiful
lagons in the world*

L'équipe du Mikea Lodge vous souhaite une

Bonne Année
- 2019 -



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

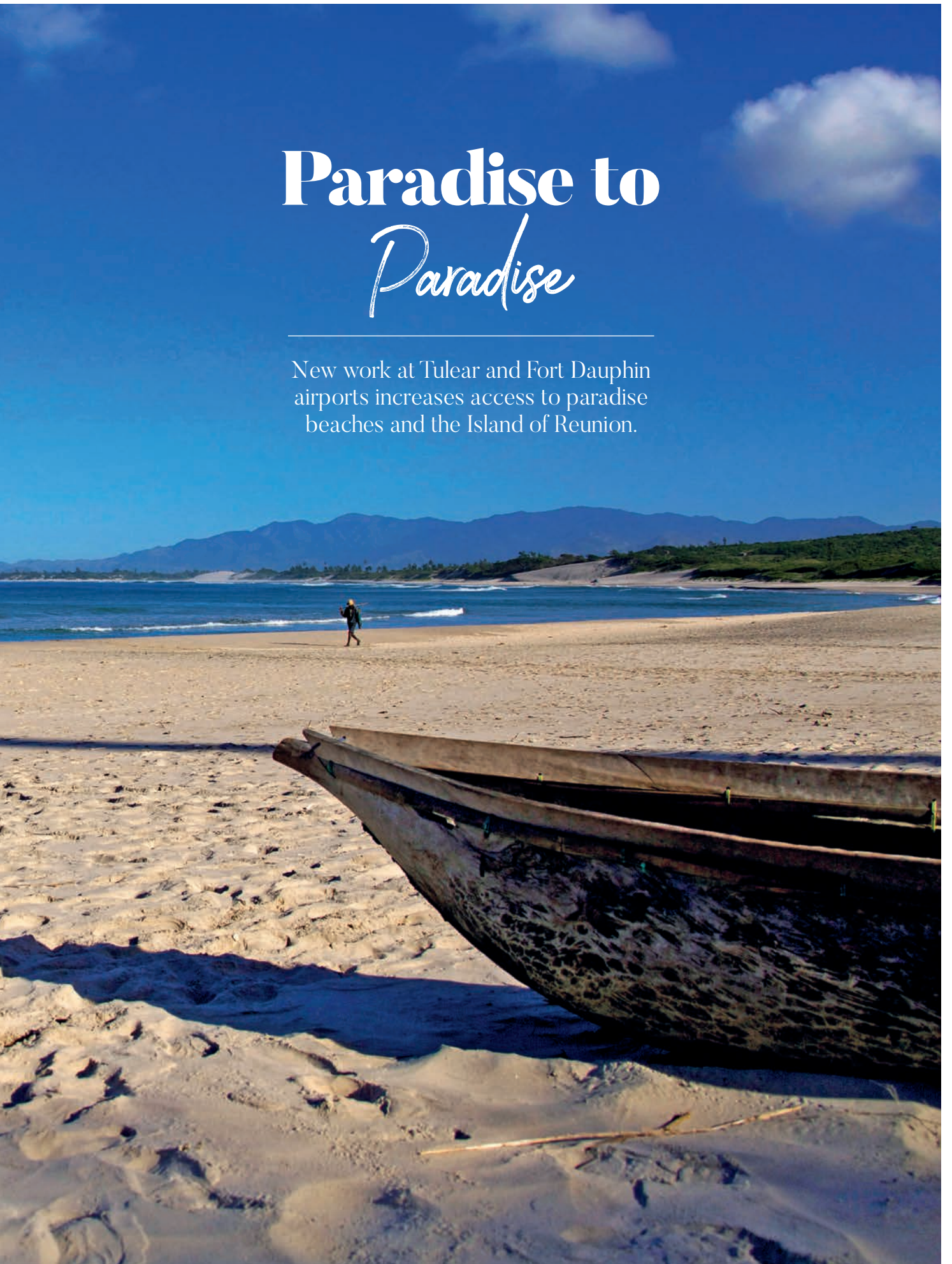
De Paradis a *Paradis*

De nouveaux travaux aux aéroports de Tulear
et de Fort Dauphin améliorent l'accès aux
plages paradisiaques et à l'île de la Réunion.



Paradise to *Paradise*

New work at Tulear and Fort Dauphin airports increases access to paradise beaches and the Island of Reunion.





Le premier vol reliant Réunion et Tuléar a été inauguré le 3 décembre. L'ADEMA a entrepris des travaux de mise aux normes des infrastructures, condition sine qua non de l'existence de ce vol régional reconnu comme ayant une importance économique pour le pays, notamment le développement du tourisme.

En 2015, les travaux effectués au niveau des pistes d'atterrissage et de la protection incendie des Aéroports de Tuléar et de Fort-Dauphin ont permis d'accueillir le Boeing 737-800 choisi par la Compagnie nationale Air Madagascar pour remplacer les Boeing 737-300. Le partenariat stratégique entre Air Madagascar et Air Austral prévoit l'augmentation de la desserte régionale, via La Réunion, sur les deux lignes.

Modernisation

Les opérations d'adaptation des infrastructures aéroportuaires ont ainsi débuté en octobre 2017 ; de longs travaux mais également des investissements. La protection incendie de l'aéroport de Tuléar est passée au niveau 6, le hall d'accueil a bénéficié d'une extension et d'une modernisation.

Dorénavant, cet aéroport peut faire face à l'augmentation du nombre de passagers. Cette année, des travaux sont encore prévus comme l'extension de l'aérogare et l'installation d'un système de balisage électrique permettant les dessertes de nuit, pour l'aéroport de Fort-Dauphin.

Etant donné sa mission qui repose sur la construction, la gestion et l'exploitation des aéroports et aérodromes civils ouverts à la circulation aérienne publique, ADEMA nécessite des appuis du Gouvernement et des bailleurs de fonds.

The first flight connecting Reunion and Tulear was inaugurated on December 3rd. ADEMA has carried out work to bring infrastructures up to standard, a condition sine qua non for the existence of this regional flight, which is recognised as having economic importance for the country, particularly the development of tourism.

In 2015, the work done at the airstrips and fire protection levels at the Tuléar and Fort Dauphin Airports allowed the Boeing 737-800 chosen by the National Airline Company Air Madagascar to replace the Boeing 737 - 300. The strategic partnership between Air Madagascar and Air Austral foresees the increase of the regional service, via La Réunion, on both lines.

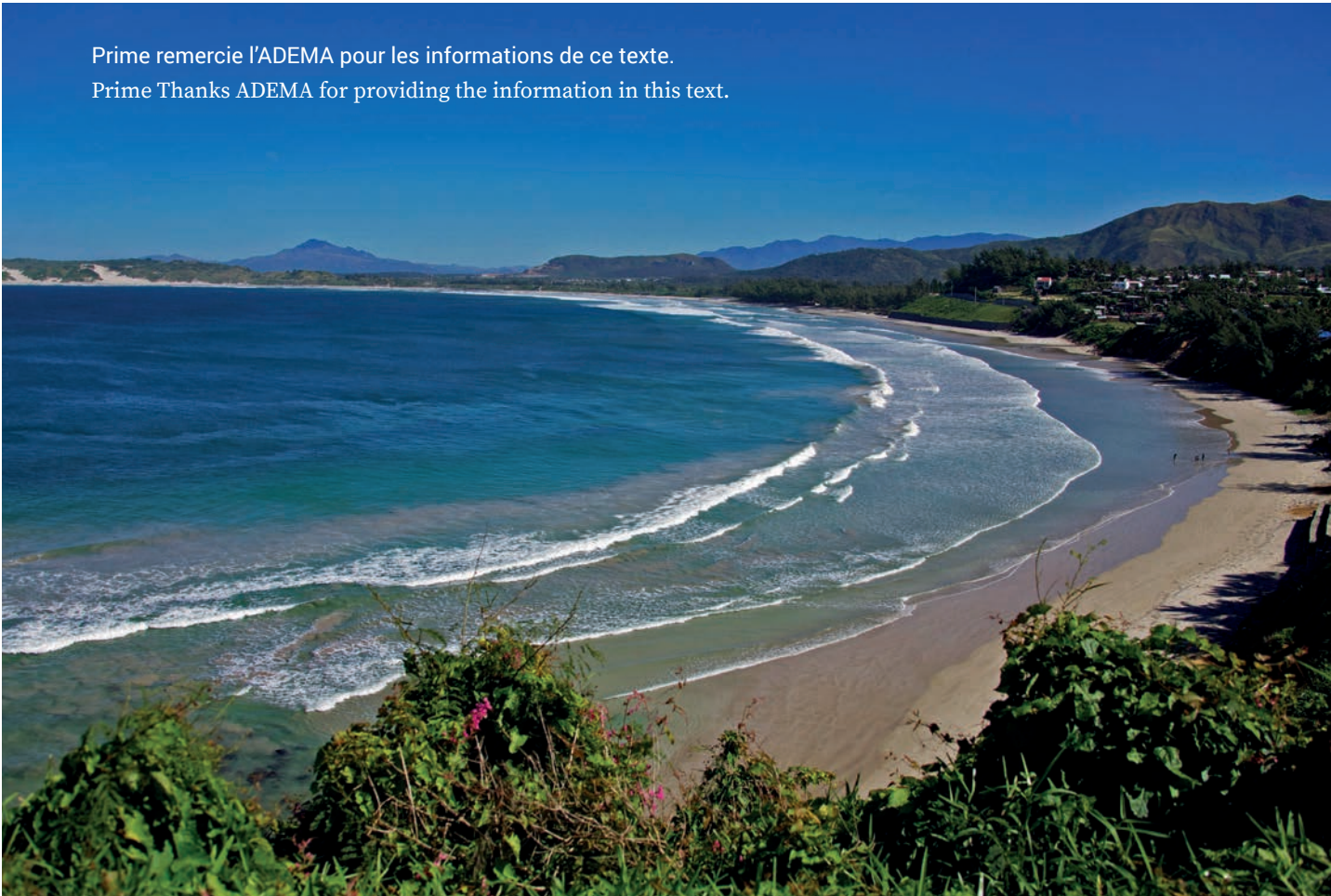
Modernization

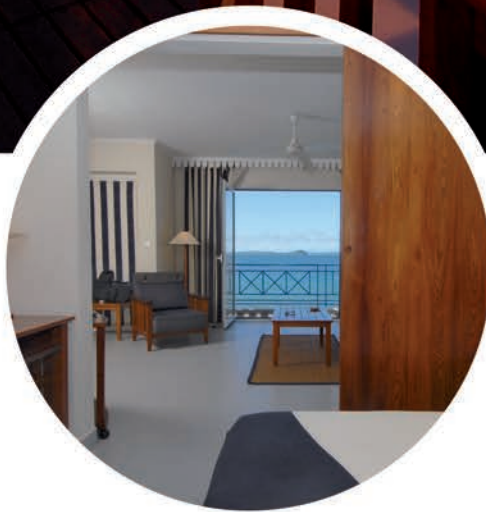
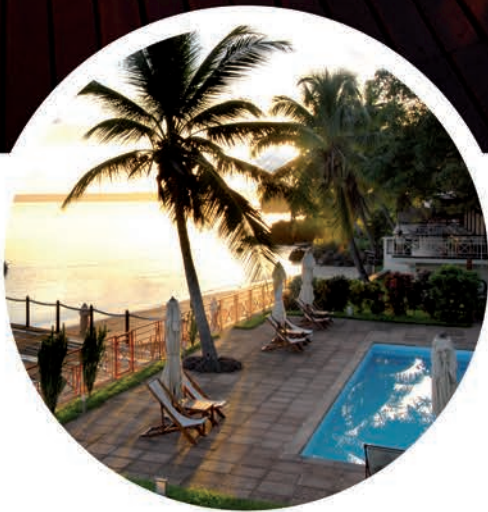
Airport infrastructure adaptation operations began in October 2017; long work but also investments. Fire protection at Tulear airport has been upgraded to level 6, the lobby has been extended and modernised. From now on, this airport can cope with the increase in the number of passengers. This year, work is still planned such as the extension of the terminal and the installation of a lighting system for night services, for the airport of Fort Dauphin.

Given its mission based on the construction, management and operation of civil airports and airfields open to public air traffic, ADEMA requires support from the Government and donors.



Prime remercie l'ADEMA pour les informations de ce texte.
Prime Thanks ADEMA for providing the information in this text.





En ville, au bord de la mer



Allamanda

H Ô T E L * * *
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97
Diégo-Suarez 201
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : hotelallamanda@gmail.com

LUMIERE, MAGIC ET CHARME



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



Dans les 45 chambres réparties sur 7 étages, les clients bénéficient de tout le confort nécessaire. Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement. Les clients disposent également d'un restaurant et un skybar avec vue sur la ville.





Bemanavika

All photos © : MNP

Parcourir un splendide paysage qui semble n'avoir jamais été exploré est encore possible à Madagascar. C'est le cas de Bemanevika où découverte et émerveillement sont au rendez-vous. Situé dans un environnement volcanique, Bemanevika abrite un écosystème hors du commun. Forêt, savane, lacs, marais et marécages se succèdent et offrent un spectacle naturel inouï.

La forêt est composée de variétés d'arbres endémiques et de plantes médicinales inestimables. C'est aussi l'abri du hibou rouge, un rapace endémique de Madagascar. Les lacs sont d'autant plus surprenants que leurs superficies vont jusqu'à une soixantaine d'hectares et que leurs formes reprennent celles de cratères aux bords entourés d'une forêt naturelle majestueuse. Quatre lacs de Bemanevika sont connus comme l'habitat unique du « onjy », un oiseau endémique

de Madagascar au nom scientifique de « aythya innotata » et que les Malgaches appellent « gana fotsy maso » ou « canard aux yeux blancs ». Cette espèce, considérée comme éteinte par les ornithologues a été redécouverte, à la surprise de tous, à Bemanevika. Depuis, le site fait partie intégrante du Complexe d'Aires Protégées d'Ambohimirahavavy Marivorahona. Le site de Bemanevika reste très préservé. Il n'est entouré que de très peu de villages aux alentours, garantie d'une escapade nature inoubliable.

Il n'est entouré que de très peu de villages, garantie d'une escapade nature inoubliable.

Les trésors de The Treasures of Bemanevika

Exploring a stunning landscape with the impression that no one else has ever set foot there before you is still possible in Madagascar. Bemanevika is a region where you will be constantly delighted and amazed. Nestling at the heart of a volcanic region, Bemanevika has a unique ecosystem, with forests, savannah grassland, lakes, bogs and marshes, forming an extraordinary natural environment.

The forest has several endemic species of trees, as well as inestimable medicinal plants. It is home to the red owl, a bird of prey endemic to Madagascar. The lakes in the region are all the more surprising as certain stretch over 60 hectares. They have the shape of volcanic craters, the edges surrounded by a majestic natural forest. Four lakes in Bemanevika are known to be the unique habitat of the 'onjy', a bird endemic to Madagascar, the scientific name of which is 'Aythya innotata' and that the population refers to as 'gana fotsy maso' or 'white-eyed duck'. Ornithologists used to think that the species was extinct, but to everyone's surprise it was rediscovered in Bemanevika. Since then, the site has been an integral part of the Protected Areas Complex of Ambohimirahavavy Marivorahona and Bemanevika is strictly protected, only surrounded by a small number of villages. A journey of discovery of the natural environment is guaranteed!



Only surrounded by a small number of villages. A journey of discovery of the natural environment is guaranteed!



Photo © : MNP



Quand y aller? / When to go?

La saison favorable pour ce rendez-vous incontournable avec la nature est entre mai et décembre. Le beau temps rendra le séjour encore plus appréciable.

The most favourable season for this essential trek through the natural landscape is between May and December, when the fine weather will make your stay even more unforgettable.



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

Le seul moyen de rejoindre Bemanevika est la voiture. On atteint le site en traversant le fokontany d'Amberivery, à mi-chemin entre Bealanana et Bemanevika.

The only way to get to Bemanevika is by road. The village is reached by driving through fokontany (district) of Amberivery, halfway between Bealanana and Bemanevika.



Où se loger? / Where to stay?

L'aventure continue... Laissez-vous tenter par le campement réservé aux visiteurs du site (équipé en infrastructures sanitaires). Ainsi, vous dormirez sous tente au milieu d'un lambeau forestier et à proximité d'un cours d'eau, un « luxe » simple. Sinon, dormez chez l'habitant pour une expérience humaine intense.

The adventure continues. Let yourself be tempted by accommodation at the campsite reserved for visitors (equipped with full sanitation). Here, you will sleep in a tent in the middle of the forest,



Où manger? / Where to eat?

Faute de restaurant, optez pour un déjeuner pique-nique en cours de route.

As there are no restaurants, buy what you will need for a picnic lunch along the way.



Que voir? / What to see?

Sur la route de Bemanevika, en provenance de Bealanana, se trouvent deux impressionnants cours d'eau. Quoique très respectés et craints localement car considérés comme sacrés, les contempler pour le plaisir des yeux suffit aux amoureux de la nature. Puis, à la sortie de Bemanevika, vivez l'expérience d'une randonnée vers Ambanja à travers une forêt dense, riche en biodiversité. Ne manquez pas de visiter la ville très animée d'Ambanja et le célèbre fleuve Sambirano.

On the road to Bemanevika, as you drive from Bealanana, you will come across two impressive water-courses. Though these are greatly respected - even feared - by the local population, who consider them to be sacred, take some time just to gaze at them, a true delight for the eyes. Then, as you drive out of Bemanevika, enjoy the experience of a hike towards Ambanja through a dense forest, rich in biodiversity and stop off at miss Ambanja, a very busy town, as well as the famous Sambirano river.





*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



Amboangibe

**Un voyage
au parfum
vanille**

**A trip
scented
with vanilla**



Amboangibe

Photo © : Serge Marizy



Un voyage qui croise le circuit de la vanille de Madagascar est une aventure exceptionnelle. Le point de départ se situe à Amboangibe, un célèbre village du nord de la Grande île.

Cette localité demeure la plus grande zone à posséder un immense terrain consacré à ce produit d'exportation de qualité supérieure, connu au niveau mondial. Une centaine d'hectares de champ de vanillier représente le cœur de la production de vanille de la Région SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Ambilobe). Les touristes qui s'aventurent dans cette cité aromatisée peuvent assister aux ateliers de conditionnement de gousses de vanille.

La visite de cet eldorado de la vanille se poursuit vers le port fluvial d'Amboangibe, situé en pleine brousse, à 58 km de Sambava, c'est un endroit traversé par le fleuve de Bemarivo. Le fleuve assure le transport de toutes les marchandises à l'aide d'une flotte fluviale d'un autre âge telle que représentée dans le film "La rivière de bonne espérance". Pour une attraction d'un autre genre, sauter dans la chute d'Ampambokinana, un village à proximité d'Amboangibe va sûrement vous intéresser. C'est là que vient se jeter le fleuve de Bemarivo, après un circuit naturel.

Les touristes qui s'aventurent dans cette cité aromatisée peuvent assister aux ateliers de conditionnement de gousses de vanille.

Tourists who visit this sweet-scented town can see vanilla pods being conditioned.

Atrip through Madagascar's vanilla trail is an exceptional adventure. The point of departure is Amboangimbe, an extremely well-known village in the north of the island.

This region has Madagascar's largest area of land devoted to this high-quality export crop, well known throughout the world. Hundreds of hectares of vanilla plantations are the heart of vanilla production in the SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Ambilobe) region. Tourists who visit this sweet-scented town can see vanilla pods being conditioned.

Your visit of the vanilla Eldorado will continue towards the river port of Amboangibe, through which runs the river Bemarivo. It is situated in the middle of the bush, 58 kms from Sambava. All the goods in the region are transported along the river in old-fashioned boats, which can be seen in the film 'La rivière de bonne espérance'. For a different type of attraction, you can jump down the waterfall of Ampambokinana, a village close to Amboangibe. The river Bemarivo flows through the village here, after following a natural course.



Quand y aller? / When to go?

La saison des pluies empêche de voyager librement et de profiter d'Amboangibe dans toute sa splendeur. Il est donc préférable d'y aller en période d'hiver notamment entre mai et octobre.

During the rainy season, it is impossible to travel freely and take advantage of all the extraordinary attractions of Amboangibe. It is therefore preferable to visit during the winter period, notably between May and October.



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

Pour rejoindre Amboangibe, le 4x4 s'avère le moyen de locomotion idéal pour les terres battues. Il faut néanmoins traverser le fleuve Bemarivo à Ambinanibe pour atteindre cette localité.

A 4 by 4 is the ideal means of transport for the dirt tracks through Amboangibe. However, you will have to cross the river Bemarivo at Ambinanibe.



Où se loger? / Where to stay?

A Amboangibe, l'hôtel « Carrefour » dispose de chambres confortables avec terrasse et salon commun. « Soaland Apparts » propose également des chambres spacieuses.

At Amboangibe, the Hotel Carrefour has comfortable rooms with verandas and a communal sitting-room. Soaland Apparts also offers spacious rooms.



Où manger? / Where to eat?

Le fast-food local sur la route de Bemarivo ne va pas vous décevoir. Mais il est aussi possible de demander aux habitants de vous préparer des plats locaux à base de produits de la mer. Le « Soland Apparts » propose également des plats où les saveurs de la mer et du terroir se marient au parfum de la vanille.

The local fast food on the road to Bemarivo is a good location. You can also ask the locals to prepare you dishes using fresh seafood from the region. Soland Apparts also prepares food based on fish and other local products, flavoured with vanilla.



Que voir? / What to see?

Outre la beauté offerte par le champ de vanille et ses attrayants paysages, d'autres cités avoisinantes sont intéressantes. Une chute d'eau impressionnante vous attend à Ampambokinana, à 4 heures de marche d'Amboangibe. A cela s'ajoute une inexplicable fissure dans le rocher large de 50 cm mais d'une profondeur inconnue et qui offre un spectacle éblouissant.

Apart from the beauty of the vanilla plantations and the wonderful landscapes, there are other interesting sites in the area. There is an impressive waterfall at Ampambokinana, a four-hour walk from Amboangibe, where there is also an unexplained fissure in the rocks, 13cm wide but of unknown depth, offering a stunning sight.



Vespa



CTmotors

www.ctmotors.mg

034 07 950 64





Ampasimbe Onibe

De gros bambous entourent une cascade où une superposition de rochers donne l'impression d'un escalier.

With lofty bamboos around a waterfall where overlapping rocks form a natural staircase.

Ampasimbe Onibe

**L'aventure en pleine nature
Into the wild!**



C'est un village qui a su préserver sa nature. De gros bambous entourent une cascade où une superposition de rochers donne l'impression d'un escalier. Quoi de mieux que l'eau froide dans une région tropicale... La rivière Onibe a d'ailleurs donné son nom au village. Ce fleuve du versant est de la Grande Île se jette dans l'océan Indien.

L'eau rafraîchissante de la rivière, les végétations verdoyantes environnantes et les chants d'oiseaux font de la cascade d'Ampasimbe un site d'exception où calme, sérénité et beaux paysages variés sont au rendez-vous. Les passionnés de botanique auront l'occasion d'observer les espèces comme le tulipier du Gabon ou encore le *clitoria ternatea*.

Circuit phare de l'est pour sortie en quad

Ce site est localisé dans la région Atsinanana, en empruntant la RN5 qui mène à Fénéry-Est, bifurquez à gauche après le long pont, à 6 km au nord de Foulpointe. Prenez ensuite la route secondaire sur 13 km, dont certaines portions sont assez difficiles en raison de sols sablonneux et pierriers. Presque pendant toute l'année, cette destination accueille des sorties de groupes en 4x4 mais surtout en quad. Les chemins sinueux et boueux en été font accentuer les sensations fortes et promettent plus d'aventure aux sportifs. Un opérateur spécialisé dans la location de quad organise régulièrement des sorties randonnées en quad avec un guide, au départ de Toamasina. Des dizaines de kilomètres et des heures de moments magiques.



It's a small village that has managed to preserve its original character, with lofty bamboos around a waterfall where overlapping rocks form a natural staircase. And what better than cool water in a tropical region? The name of the village comes from the Onibe River that runs down the eastern slopes of Madagascar, flowing into the Indian Ocean.

The refreshing water of the river, the vividly green vegetation and the birdsong make the Ampasimbe waterfall an exceptional spot of calm, serenity and beautiful varied landscapes. Here, lovers of botany can observe different species, such as the African tuliptree or the *clitoria ternatea* (butterfly pea).

Well-known quad-biking tour of the east of the island

The site is located in the region of Antsinanana on the RN5 towards Fénéry-Est. 6km to the north of Foulpointe, turn left after the long bridge, then drive along the minor road for 13km, but be warned: some sections of the road are difficult to negotiate, as they are mainly sand and rocks. For most of the year, this destination is often used by 4 by 4 vehicles and, plenty of quad bikes. The narrow muddy tracks in summer make the experience even more exciting and are the promise of adventure. A tour operator specialised in quad bike rental often organises trips with a guide, leaving from Toamasina, promising customers dozens of kilometres of fun and hours of magic.



Quand y aller? / When to go there?

Le climat dans la région est de Madagascar est très pluvieux. Cela favorise une végétation luxuriante. La saison cyclonique est entre novembre et mars. Les passionnés d'aventure aiment toutefois explorer les pistes boueuses qui mènent vers la cascade d'Ampasimbe Onibe en période de pluies.

The climate in the east of Madagascar is very rainy, making the vegetation extremely luxurious. The cyclone season lasts from November to March, yet those in search of adventure will love to experience the muddy tracks leading to the waterfall of Ampasimbe Onibe in the rainy season.



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

Air Madagascar/Tsaradia organises flights between the capital city and the town of Toamasina, the village of Ampasimbe Onibe being around 50 km away from the Ambalalanasy airport along the RN5 main road. We recommend you use 4 by 4 vehicles.

Air Madagascar/Tsaradia organises flights between the capital city and the town of Toamasina, the village of Ampasimbe Onibe being around 50km away from the Ambalalanasy airport along the RN5 main road. We recommend you use 4 by 4 vehicles.



Où se loger? / Where to sleep?

Azura Golf Resort & Spa Foulpointe will give you a warm welcome and meets international standards with very professional staff. The hotel La Salamandre has an all-in formula that includes a visit of the village of Ampasimbe Onibe. In

Mahambo, you have the choice between the Ylang-Ylang hotel and the hotel La Pirogue.

Azura Golf Resort & Spa Foulpointe will give you a warm welcome and meets international standards with very professional staff. The hotel La Salamandre has an all-in formula that includes a visit of the village of Ampasimbe Onibe. In Mahambo, you have the choice between the Ylang-Ylang hotel and the hotel La Pirogue.



Où manger? / What to eat?

Faites-vous plaisir en essayant la cuisine locale chez « Madame Roger ». Possibilité de pique-niquer également au bord de l'eau. A Mahambo, vous pouvez manger au restaurant « La Pirogue », à « Mahambo Beach » ou encore à « L'Hibiscus ».

Treat yourself to the delicious local meals of Madame Roger, or have a picnic by the water. In Mahambo you can choose between the restaurant La Pirogue, Mahambo Beach or L'Hibiscus.



Que voir? / What to see?

Comme le village est à proximité de Mahambo, profitez-en pour faire un détour surf. Visitez Fort Manda, vestige du passé du royaume betsimisaraka, à Foulpointe. Appréciez les fruits de saison qui font la renommée de la partie orientale malgache : ramboutan, litchis ou fruit du jacquier.

As the village is close to Mahambo, you can take the opportunity to go surfing, or go to Foulpointe to visit Fort Manda, the remains of the Betsimisaraka kingdom. Make sure you taste the delicious seasonal fruits that have made the reputation of the eastern part of Madagascar: ramboutans, lychees and jackfruits.



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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📱 Souvlaki-gr-madagascar



Hotel Tripolitsa

L'essentiel pour un beau séjour



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

Le Berceau de la vie Cradle of Life

Réserve Spéciale

Sur une superficie de 28.255 ha, la réserve spéciale de Kalambatriitra, concentre une nature inédite riche d'une forte valeur biogéographique où les espèces du sud, de l'est et des Hauts plateaux sont rassemblés en un seul lieu.

Cette forêt dense humide de basse altitude constitue une cible importante pour un nombre considérable d'espèces considérées en danger. On y trouve entre autres les *melanophylla alnifolia*, la *senecio kalambatriitiensis*, le *psychotria ivakoanyensis* et le *psiadia dracaenifolia kalambatriitiensis*.

Les lémuriens font partie des habitants précieux de cette réserve. Six espèces sont représentées :

l'eulemur *collaris*, l'eulemur *fulvus rufus*, l'hapalemur *griseus spp*, l'hapalemur *griseus griseus* et le *lepilemur mustelinus*, tous menacés. 72 espèces d'oiseaux enchantent ce décor unique en son genre dont 68% endémiques à Madagascar et 16% endémiques de la région. Et enfin et non des moindres, on y trouve également 41 espèces de micromammifères dont deux espèces sont classées menacées selon la liste IUCN.

Cette réserve est située à environ 55 km à l'est de Betroka, à la limite des régions d'Ihorombe et d'Anosy. Elle fait partie des zones les plus riches en espèces de Madagascar avec un pourcentage d'habitat naturel par bande altitudinale avoisinant les 96,8%.



The nature reserve of Kalambatritra, with an area of 28.55 ha, has a unique rich wildlife with high bio-geographical value.

Here, there are species from the south, the east and the high plateaus of the island.

This dense low altitude humid forest concentrates a high number of species considered to be critically endangered, including the *Melanophylla alnifolia*, the *Senecio kalambatritiensis*, the *Psychotria ivakoanyensis* and the *Psiadia dracaenifolia kalambatritiensis*.

Among these precious inhabitants of the reserve are six species of lemurs: the *Eulemur collaris*, the *Eulemur fulvus rufus*, the *Hapalemur griseus* spp, the *Hapalemur griseus griseus* and the *Lepilemur mustelinus*, all considered as endangered. This very unique environment is also home to 72 species of birds, 68 percent of which are endemic to Madagascar and 16 percent are endemic to the region, and, last but not least, there are also 41 species of micro-mammals, two of the species listed as endangered by the IUCN.

The reserve is located 55 km to the east of Betroka, on the border between the regions of Ihorombe and Anosy. It is one of the richest areas of Madagascar in terms of species, with a rate of natural habitat for each altitude zone being close to 96 percent.

A unique rich wildlife with high bio-geographical value.

Une nature inédite riche d'une forte valeur biogéographique.





Photo © : ONTM



Quand y aller? / When to go?

La période idéale pour parcourir la réserve spéciale de Kalambatritra en toute tranquillité est entre mai et décembre car les pluies sont moins nombreuses et la route plus praticable.

The ideal period to visit the natural reserve of Kalambatritra is between May and December, as rains are less frequent and the roads are more practicable.



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

Veiller à la praticabilité des routes est une information importante puisque la réserve spéciale de Kalambatritra n'est atteignable qu'en voiture. Au départ d'Antananarivo, vous passerez par Fianarantsoa, Ihosy et Betroka pour enfin arriver au village de Kalambatritra, là où se trouve le parc.

As the reserve can only be reached by car, it is important to make sure the roads are practicable. From Antananarivo, drive through Fianarantsoa, Ihosy and Betroka and finally the village of Kalambatritra, where the park is located.



Où se loger? / Where to sleep?

Les meilleurs hôtels de la région se trouvent à Ranohira et ses environs : Le jardin du Roy à Ranohira, à 5 km du musée d'Isalo, est doté de belles chambres donnant sur la montagne. L'Isalo Rock Lodge est bien situé dans les montagnes de grés en surplombant le Parc National d'Isalo.

The best hotels of the region are located around Ranohira: The Jardin du Roy in Ranohira, 5 kms from the museum of Isalo, has very comfortable rooms with mountain views. The Isalo Rock



Où manger? / Where to eat?

Prévoyez à manger dans votre sac à dos lors de votre visite de la réserve spéciale de Kalambatritra puisqu'il n'y a pas de restauration sur place. Du côté de Ranohira, goûtez à la bonne pizza de chez « Liberta » ou à l'excellente cuisine malgache de « Chez Alice ».

You will have to bring your meal with you in your backpack when you visit the nature reserve of Kalambatritra, as there are no catering arrangements on site. However, in Ranohira, the Liberta serves very tasty pizzas or you can try very tasty Malagasy cuisine at Chez Alice.



Que voir? / What to see?

Situé exactement entre l'intersection du tropique du Capricorne et des régions Anosy et Ihorombe, vous apercevrez le mont Kalambatritra avec ses beaux amas rocheux dans lesquelles nichent des oiseaux et de beaux spécimens de fougères arborescentes. A une vingtaine de kilomètres de la réserve, le Parc National de Midongy du Sud, un autre berceau de la biodiversité malgache, vous fera découvrir les lémuriens diurnes et les canards sauvages endémiques de Madagascar.

As it is located at the exact meeting point of the Tropic of Capricorn and the regions of Anosy and Ihorombe, you will have a view of Mount Kalambatritra, with tree ferns and nesting birds among the clumps of rocks. Around 20 kms from the reserve, the National Park of Midongy du Sud is another cradle of Malagasy biodiversity, where you can see diurnal lemurs and Madagascar's endemic wild ducks.



DZAMA

dzama.mg



MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS

Déguster les produits Dzama dans vos cocktails ou punchs préférés, c'est accompagner votre séjour des meilleurs saveurs de nos terroirs. Ces fragrances subtiles et épicées de vanille, de canne à sucre ou de nos plantes endémiques, seront autant d'instant de détente unique au cœur de vos souvenirs de voyage.

Bienvenue

Tonga soa
Soava dia
Bon voyage

Za'Malagasy !

Iles Radama

Le Paradis retrouvé Paradise Found

Découvrez les quatre îles de l'archipel de Radama où vous trouverez des plages désertes, des lagunes claires et des poissons exotiques.

Le nom Radama, vient du nom de l'ancien roi malgache Radama, qui partit dans la conquête des territoires côtiers de Madagascar et fut l'un des premiers rois à vouloir unifier l'île. Depuis ces îles sont devenues « l'archipel des Radama ».

En voyage du côté de Nosy Be dans le nord-ouest de Madagascar, on vous propose de faire une petite escale sur ces îles. L'archipel des Radama comprend 4 îles dont Nosy Kalakajoro, Nosy

Berafia, Nosy Valiha et Nosy Antanimora. Elles sont situées dans le canal du Mozambique. Visiter ces îles revient à découvrir l'atmosphère inédite malgache bercée par le rythme tropical de l'Alizé. La beauté naturelle du paysage avec sa végétation luxuriante, son lagon limpide enchantera les amoureux de la nature, de la plongée sous-marine, et de la voile. De plus que cet archipel des Radama est un véritable paradis de la pêche.

Nosy Kalakajoro est l'île la plus au nord, c'est une île vierge non peuplée avec des sables blancs.

Nosy Antanimora se trouve un peu plus au sud de Nosy Kalakajoro. Cette île est fréquentée

La beauté naturelle du paysage avec sa végétation luxuriante, son lagon limpide enchante les amoureux de la nature.

Be enchanted by the natural beauty of the scenery, with its luxurious vegetation and crystal clear lagoon.



All photos © : ONTM

par les pêcheurs de requins sinon il n'est pas également peuplé. Nosy Berafia est la plus grande des quatre avec 10 km de long et 3 km de large. Sur l'île on peut voir différentes plantations de café, d'ylang ylang et de poivriers. On peut visiter le village de Mahabo et les tombeaux royaux Sakalava. Vous y visiterez d'authentiques petits villages de pêcheurs vivant de leur pêche traditionnelle qu'ils effectuent à bord de leur pirogue à balancier. Ces îles sont également bordées de magnifiques plages vous permettant de vous détendre en effectuant de petites marches dans un cadre idyllique.

Discover the four islands of the Radama archipelago where you'll find deserted beaches, clear lagoons and exotic fish.

The name Radama was that of the former Malagasy King Radama, who set out to conquer the coasts of Madagascar and was one of the first kings who wished to unify the island. Since that time, the islands have been named 'the Radama archipelago'.

Those staying on or around Nosy Be in the north west of Madagascar should take a short trip to these islands. The archipelago of Radama consists of four islands: Nosy Kalakajoro, Nosy Berafia, Nosy Valiha et Nosy Antanimora, all in the Mozambique Channel. A visit to the Radama, where you will be rocked to the gentle rhythm of the trade winds, is a unique experience. Nature lovers, as well as those who enjoy diving and sailing, will be enchanted by the natural beauty of the scenery, with its luxurious vegetation and crystal clear lagoon. The Radama archipelago is also a true paradise for fishing.

Nosy Kalakajoro, an unspoiled uninhabited island with white sandy beaches, is the one lying the furthest to the north. A little to the south is Nosy Antanimora, an island often visited by shark fisherman, but otherwise uninhabited. Nosy Berafia, 10 km long and 3 km wide, is the largest of the group. On this island can be seen plantations of coffee, ylang ylang and pepper. You can visit the village of Mahabo and tombs of the Sakalava royal families, as well as visiting authentic little fishing villages whose populations apply traditional fishing techniques using outrigger canoes. The islands are also fringed with incredibly beautiful beaches, where you can relax and go for walks in idyllic surroundings.





Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go there?

Température quasi constante entre 26°C et 28°C. Idéalement, prévoir son séjour entre avril et décembre.

The temperature on the islands remains virtually constant, at between 26°C and 28°C. The best period is between April and December.



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

Rejoignez Nosy Be par voie aérienne avec la compagnie Air Madagascar / Tsaradia. Les îles Radama se trouvent à 35 miles nautiques de la côte nord-ouest de Madagascar.

Fly to Nosy Be with Air Madagascar / Tsaradia. The Radama islands lie 35 miles off the north-west coast of Madagascar.



Où se loger? / Where to sleep?

Sur les îles il n'y a pas d'infrastructures hôtelières. Les gens qui font les mini croisières font des bivouacs sur la plage. Une autre possibilité est de retourner dormir à Nosy Be, à Nosy Saba ou à Nosy Iranja, la plus proche. Une autre possibilité est de louer une villa de standing avec les services d'un hôtel haut de gamme chez « Home Madagascar ». Côté hôtels, le « Nosy Be Hotel Resort & Spa » offre un service de qualité.

The islands have no hotel infrastructures. Tourists arriving on mini cruises generally bivouac on the beach. Another possibility is to sail back to spend the night on Nosy Be, Nosy



Où manger? / Where to eat?

Possibilité de se restaurer en cuisine traditionnelle dans les alentours ou bien commander des plats à partager à la plage. L'option pique-nique, pour profiter au maximum du sable blanc, reste une possibilité.

You can taste traditional local food on the islands or order dishes to eat on the beach. To fully take advantage of the white sandy beaches, it is also possible to organise picnics.



Que voir? / What to see?

L'archipel des Radama est un endroit idéal pour la plongée sous-marine. Lors de vos plongées vous y admirez le passage de nombreux pélagiques (thons a dent de chien, banc de carangues, thazard, barracudas, requins gris et de pointes blanches) et une diversité de poissons remarquable sur les plateaux coralliens.

The archipelago of the Radama is an ideal spot for diving. You will be able to observe a large number of deep-sea species (dogtooth tuna, crevalle jacks, Spanish mackerel, barracuda, grey sharks and silvertip sharks), as well as a wealth of extraordinary colourful fish swimming around the coral shelves.





CRÉONS de la **VALEUR** pour **VOS MARQUES**
à travers des **IDÉES FORTES**

hello
AGENCE 360°

Stratégie de marques | Corporate & event | Production audiovisuelle

Immeuble VITASOA, 1^{er} étage - Analakely, Antananarivo - Madagascar - 032 11 899 01 - info@agence-hello.mg
www.agence-hello.mg

“ Multipliez
vos chances de vivre
la difference ”



Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

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





H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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

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



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be



Greetings from the publisher

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Beauty Editor

Alice THEOBALD

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover photo © : Matthew Williams-Ellis

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



Reflective.

thoughtfully considering
ideas and experiences



© Rindra Ramasomanana



American School
of Antananarivo
EST. 1969

WWW.ASAMADAGASCAR.ORG

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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