

Janvier / January 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

magazine

2018

Une année toute
en couleur

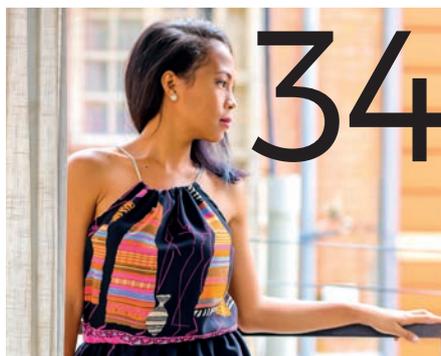
A colourful year







L'INSTANT
CHANEL

6 **Edito****Mots des Partenaires »**8 **Ministère du tourisme**
Ministry of Tourism**Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation9 **ADEMA****ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar10 **MNP - Madagascar National Parks****Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar**WWF - World Wild Fund For Nature****ONE - Office National pour l'Environnement**
ONE - National Office for the environment**Health & Beauty »**14 **Lutter contre l'insomnie et mieux dormir**
Fight against insomnia and sleep better**Essayez le U bound, pour une ambiance sportive bon enfant**
Try UBound, a bouncing exercise class16 **Les régimes qui marchent**
Diets that work**Le talc et ses merveilles**
The wonder of talc**Interviews »**22 **Hery****Conduire avec passion**
Driving with passion24 **DJ Gouty****Monstre de l'événementiel**
Event planner king26 **Tax Olo-Fotsy****« C'est l'âme qui fait l'homme »**
"It's the soul that makes man"

28

Patricia**Mon métier, ma passion**
My job, my passion

29

Serge Ratsimbazafy**« Les choses simples sont les mieux appréciées »**
"Simple things are best appreciated"

30

Groupe Kristel**Sauvagement douce**
Wildly sweet**Fashion »**

34-35

Mode été malgache by Sergine
Malagasy summer fashion by Sergine

36

Les indispensables du dressing
Essentials for the wardrobe**Culture »**

38

Dzama cocktail café

40

Art Boisson : Découvrez les bienfaits du jus de noni
Lifestyle Drinks : Discover the benefits of noni juice

42

Danse : Dansez le « Katoko », une danse empreinte de respect
Dance : Dance "Katoko", a dance of respect

44

Artisanat : La beauté de l'art Zafimaniry
Crafts : The beauty of Zafimaniry art

46

Musique : Le jevy voatavo, instrument traditionnel du Sud
Music : Jevy Voatavo, traditional instrument of the South

47

Tradition: Orimbato, fiançailles traditionnelles à la malgache
Tradition : Orimbato, traditional Malagasy engagement

48

Métier: Vendeur de monnaies anciennes
Profession : Old coins seller

49

Mada animals: Le dugong, une baleine joueuse
Mada animals : The dugong, a playful whale**Actus / News »**

52

Création de la Confédération du Tourisme de Madagascar
Creation of the Confederation of Tourism of Madagascar



- 54 **1000 hectares de forêt sauvés avec des « fatana mitsitsy »**
1000 hectares of forest saved with "fatana mitsitsy" ecological stove
- 55 **L'importance des baleines dans la régulation climatique**
The importance of whales in climate regulation
- 56 **WWF plaide pour la préservation des espaces naturels résilients à Madagascar lors de la COP23**
WWF pleads for the preservation of resilient natural spaces in Madagascar during COP23

Air Madagascar »



- 58-64 **Pages Spéciales Air Madagascar**
Air Madagascar special pages

Grand Dossier / Feature Story »

- 70-75 **Activités: A la découverte des plaisirs de l'équitation : tous en selle !**
Activities: Discovering the pleasures of riding: Saddle up!



Destinations »

- 66 - 68
Découvrez les vestiges des îles de Comores
Discover the remains of Comoros Islands
- 76 - 78
Découvrez le village d'Anjiabe
Discover the village of Anjiabe
- 80 - 82
Découvrez Anjavimilay : ses fèves de cacao et les mystères de son lac sacré
Discover Anjavimilay: cocoa beans and the mysteries of a sacred lake
- 84 - 86
Escale à la cocoteraie de la Soavoanio Sambava
Stopover at the coconut plantation of the Soavoanio Sambava
- 88 - 90
Partez pour une excursion à Tanambao Ombimena !
Go on an excursion to Tanambao Ombimena!
- 92 - 94
Baie Monseigneur : un refuge de pureté
Monseigneur Bay: a refuge of purity
- 96 - 98
Un voyage dans le temps à Ambohimanga Rova
A trip back in time to Ambohimanga Rova
- 100 - 102
Explorez la nouvelle aire protégée de « Mandena »
Explore the new Protected Area "Mandena"
- 104 - 106
Un voyage dans le temps dans la ville d'Antsirabe
A journey back in time in the city of Antsirabe
- 108 - 110
Montagne d'Ambre, unique en son genre
Amber Mountain, one of a kind
- 112 - 114
Visitez la ville de Morondava
Visit the city of Morondava
- 116 - 118
Quiétude à l'île Sainte-Marie
Tranquility on the island of Sainte - Marie



Happy New Year! Edito

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsiramamara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover photo: © Serge Marizy

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

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

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

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



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



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



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

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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



Ministère du Tourisme

Ministry of Tourism

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

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

Meilleurs vœux pour cette année 2018 remplie d'espoirs.

**Bonne lecture !
Roland RATSIRAKA**

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

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

Best wishes for this year 2018 filled with hope.

**We hope you will enjoy reading this edition!
Roland RATSIRAKA**



MCPASP

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

Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

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

Et pour qu'une atmosphère de fête imprègne notre première rencontre de l'année, la gastronomie, la musique, et la danse seront au rendez-vous. Mais surtout mis à l'honneur les Zafimaniry, dont le savoir-faire du travail du bois a été inscrit à l'UNESCO sur la liste de Patrimoine immatériel de l'humanité le 07 Novembre 2003. Ayons à cœur de préserver et de valoriser les richesses de notre patrimoine, car elles constituent un précieux héritage que nous avons le devoir de transmettre aux générations futures.

**Jean Jacques RABENIRINA
Ministre**

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

And so that a festive atmosphere permeates our first meeting of the year, gastronomy, music, and dance will be achieved. Above all, the Zafimaniry, whose woodworking know-how was inscribed on UNESCO's Intangible Heritage List on November 7, 2003, have been honoured. We want to preserve and enhance riches of our heritage, because they are a precious legacy that we have a duty to pass on to future generations.

**Jean Jacques RABENIRINA
Minister**



ADEMA

Aéroports de Madagascar

Airports of Madagascar

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

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

ANDRIAMIHAFY Herison
Directeur Général

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

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

ANDRIAMIHAFY Herison
General Manager



ONTM

Office National du Tourisme de Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar

C'est avec un très grand plaisir que nous vous annonçons la tenue de la 7e édition de l'International Tourism Fair Madagascar (ITM), du 31 mai au 03 Juin 2018 au Village VOARA Ex-Francophonie Andohatapenaka – Antananarivo .

Placé sous le thème de l'écotourisme, cet événement sera une nouvelle fois une vitrine de l'offre touristique locale et des Iles Vanille. Il réunira sur un site de 15 000m² les professionnels du tourisme et ceux des secteurs connexes. Attrayant et innovant, le salon a enregistré en 2017 près de 200 exposants, plus de 10 000 visiteurs et une centaine d'agents de voyages étrangers invités en eductours. Avec l'appui du Ministère du Tourisme et de nos partenaires, nous espérons rendre l'édition 2018 encore plus innovante, non seulement au niveau de l'aménagement du village afin d'accueillir plus d'exposants et de diversifier les activités, mais également de recevoir davantage d'agences internationales.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Président du Conseil d'Administration

It is with great pleasure that we announce the holding of the 7th edition of the International Tourism Fair Madagascar (ITM), from May 31st to June 3rd, 2018 at the VOARA Ex-Francophonie Village Andohatapenaka - Antananarivo. Placed under the theme of ecotourism, this event will once again be a showcase for the local tourism on offer and the Vanilla Islands. It will bring together, on a site of 15 000m², tourism professionals and those in related sectors. Attractive and innovative, the show registered in 2017 nearly 200 exhibitors, more than 10,000 visitors and a hundred foreign travel agents invited in eductours. With the support of the Ministry of Tourism and our partners, we hope to make the 2018 edition even more innovative, not only in terms of village planning to accommodate more exhibitors and diversify activities, but also to receive more international agencies.

Joël RANDRIAMANDRANTO
Chairman



MNP

Madagascar National Parks

Chaque année, le monde entier commémore la signature de la convention sur les zones humides d'une importance internationale. Cette année, cinq nouveaux sites de Madagascar font partie de cette liste de privilégiés dont trois nichés au cœur du Parc National Ankarafantsika, du Parc National Sahamalaza et du Parc National Marin Nosy Ve Androka. Nous avons déployé nos efforts dans la conservation de ces zones humides ainsi que toutes les Aires Protégées de Madagascar et continuerons davantage dans ce sens.

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

Docteur Mamy RAKOTOARIJAONA

Directeur des Opérations, Madagascar National Parks

>> Director of Operations, Madagascar National Parks



FHORM

Fédération des Hôteliers et
Restaurateurs de Madagascar

Federation of Hotel and
Restaurant Associations of Madagascar

Nous croyons au voyage. Laissez-vous absorber.

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

We believe in travelling. Let yourself be absorbed.

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

Rita RAVELOJAONA - Contact : 03405 88551

Présidente >> Chairwoman



ONE

Office National pour
l'Environnement

L'intensité des enjeux environnementaux tels que la pollution, les émissions de CO2 et autres gaz à effet de serre, le changement climatique, le tarissement des ressources en eau... s'accroît de plus en plus de nos jours. Des révolutions au niveau des modes de production et de consommation grâce à une prise de conscience collective s'imposent pour y faire face.

L'adoption des modes de production utilisant les nouvelles technologies moins consommatrices en ressources comme les matières premières, l'eau et l'énergie et générant moins de déchets figurent parmi les voies à suivre vers le développement durable et la consommation responsable.

The intensity of environmental issues such as pollution, CO2 emissions and other greenhouse gases, climate change, the drying up of water resources ... is becoming more and more important today. Revolutions in the modes of production and consumption through a collective awareness are needed to cope.

The adoption of production methods using new technologies that consume less resources such as raw materials, water and energy and generate less waste, are among the paths to be followed towards sustainable development and responsible consumption.

Dorothée RABEMANANJARA

Directeur de la Qualité et de la Communication

>> Director of Quality and Communication



WWF

World Wide Fund For Nature

Le WWF Madagascar a pour objectif de préserver la nature exceptionnelle de Madagascar pour le bénéfice de la population malgache et de la planète. La faune et la flore de notre île sont précieuses parce qu'ils sont uniques au monde et parce qu'ils font partie intégrante de système naturel. WWF travaille donc main dans la main avec les communautés qui sont les premières menaces à l'extinction des animaux endémiques.

WWF Madagascar aims to preserve the exceptional nature of Madagascar for the benefit of the Malagasy population and the planet. The fauna and flora of our island are precious because they are unique in the world and because they are an integral part of the natural system. WWF works hand-in-hand with the communities that are the first threats to the extinction of endemic animals.

WWF Madagascar aims to preserve the exceptional nature of Madagascar for the benefit of the Malagasy population and the planet. The fauna and flora of our island are precious because they are unique in the world and because they are an integral part of the natural system. WWF works hand-in-hand with the communities that are the first threats to the extinction of endemic animals.

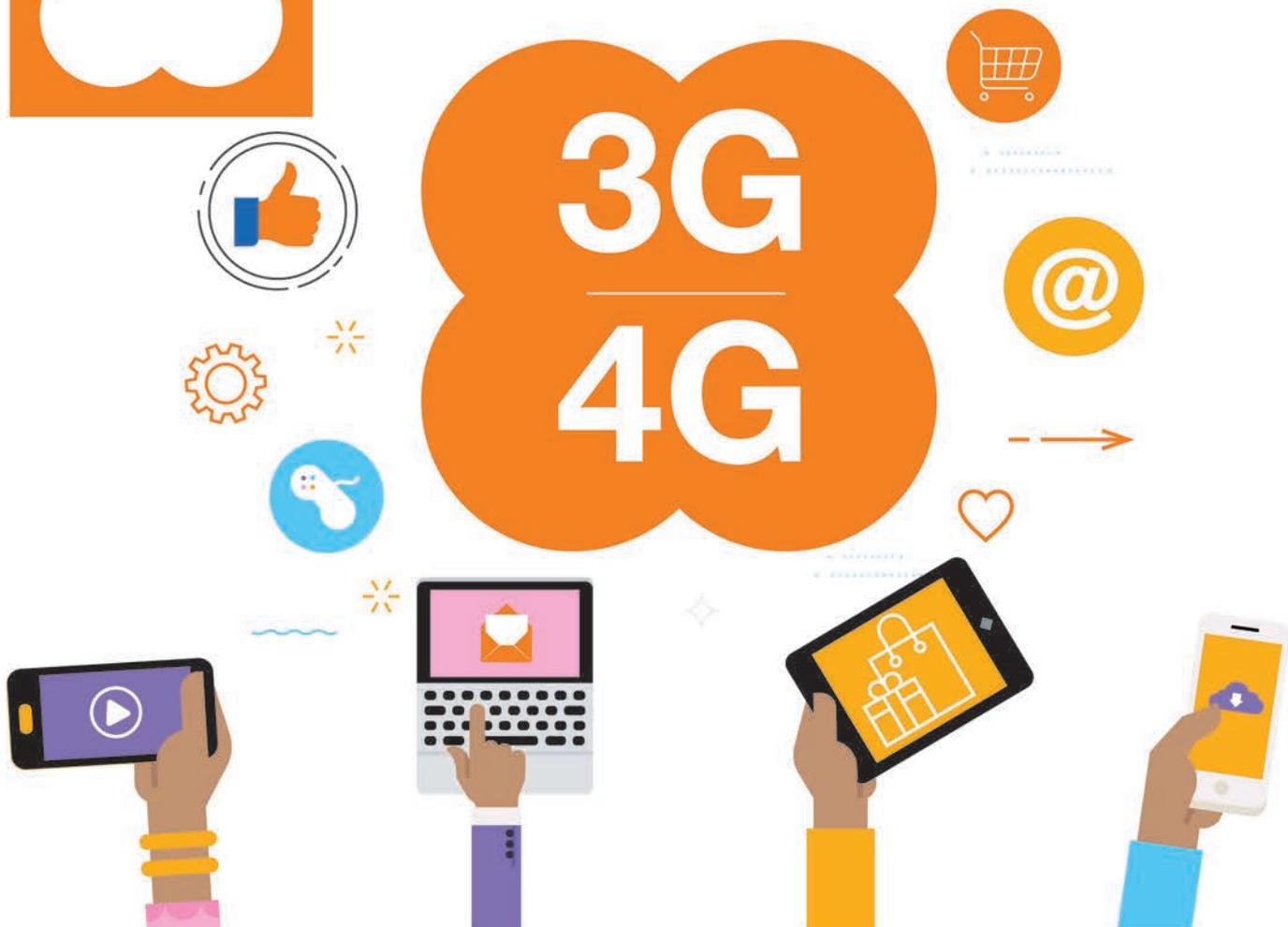
Nanie Ratsifandrihamanana,

Directrice de WWF Madagascar

>> Director of WWF Madagascar



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



Un large choix de forfaits sans engagement.

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

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

www.orange.mg



Vous rapprocher
de l'essentiel





airtel
internet

**AUCUNE LIMITE
AVEC AIRTEL 4G !**

**POUR Y SOUSCRIRE
TAPEZ *121#**

www.africa.airtel.com/madagascar



LE RÉSEAU DES **SMARTPHONES**

4G

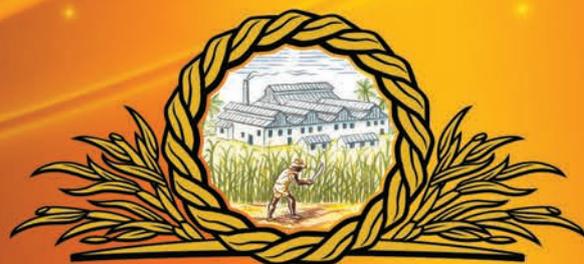
2018

Idées cadeaux, étandards de Madagascar, dégustez nos produits dans vos cocktails ou punchs préférés.

Découvrez notre gamme Luxe et Prestige médaillée dans les plus grands concours internationaux.



Bonne année
Tratry ny taona
Happy new year



DZAMA^{*}
dzama.mg

Lutter contre l'insomnie et mieux dormir

L'insomnie est due à une mauvaise qualité du sommeil. Pour y remédier, nous vous offrons des petits rituels et des astuces pour l'heure du coucher.

Déconnectez-vous et éteignez tous les appareils électroniques car la lumière de la télé ou du smartphone vous empêchera de trouver un sommeil profond. Ça vous aidera aussi à bien vous détendre et à vous calmer. Certains diront que boire de l'alcool aide à s'endormir. Au contraire, les troubles du sommeil peuvent provenir de l'alcool qui est un stimulant. Manger à heure régulière et léger est recommandé. Un repas lourd et la consommation d'excitants peut gêner l'endormissement.

Se coucher lorsqu'on a envie de dormir. Ne pas rester au lit quand la phase de réveil dure plus de 20 à 30 minutes : Mieux vaut alors se lever, sortir de la chambre, faire une activité relaxante et de retourner au lit lorsqu'on se sent gagné par le sommeil. Se lever à heure fixe tous les jours de la semaine afin de bien reprogrammer son horloge biologique. Rester au lit au moins 5 heures par nuit, pas moins.

Fight against insomnia and sleep better

Insomnia is due to poor quality of sleep. To remedy this, we offer you small rituals and tricks for bedtime.

Disconnect, turn off all electronic devices, the light from the TV or smartphone will prevent you from deep sleep. It will also help you if you relax and calm down. Some will say that drinking alcohol helps to fall asleep; on the contrary, sleep disorders can come from alcohol which is a stimulant. Eating a light meal and at a regular time is recommended. A heavy meal and the consumption of stimulants can interfere with sleep.

Go to bed only when you want to sleep. Do not stay in bed when the time awake lasts more than 20 to 30 minutes, then it is advisable to get up, get out of the room, do a relaxing activity and go back to bed when you feel sleepy. Rise at fixed times every day of the week in order to properly reprogramme your biological clock. Stay in bed at least 5 hours a night, no less.



Essayez le U bound, pour une ambiance sportive bon enfant

Retournez en enfance avec le U bound. Ce cours d'aérobic version trampoline consiste tout simplement à rebondir sur une mini-toile en musique, avec des chorégraphies faciles et entraînantes.

Le U Bound est avant tout très cardio car on réalise chaque mouvement en rebondissant, cela nécessite deux fois plus d'énergie. Vous renforcez vos muscles sans risque de vous blesser et perdez des calories en un rien de temps, en moyenne 900 à 1000 calories par heure. Idéal pour faire voler les kilos accumulés durant les fêtes de fin d'année.

Autre atout : par sa surface souple, le trampoline est adapté à tout public et protège les articulations. Pas de risque donc pour les genoux ou les chevilles. Pour commencer, les participants se placent devant leur mini trampoline et écoutent les règles à connaître avant de commencer le cours. Pour faire du U bound, il faut notamment rester souple sur ses jambes pour bien rebondir. Mettre les pieds bien à plat pour ne pas être sur la pointe des pieds et donc ne pas solliciter les mollets.



Try U Bound, a bouncing exercise class

Return to childhood with UBound. This trampoline-style aerobics class is simply bouncing on a mini-canvas to music with easy and catchy choreographies.

UBound is above all very cardio because we realise each movement by bouncing, we feel that it pumps us with twice as much energy. You strengthen your muscles without hurting yourself and lose calories in no time, averaging 900 to 1000 calories per hour. Ideal for losing the pounds accumulated during December holidays.

Another advantage: with its soft surface, the trampoline is suitable for all ages and protects the joints. No risk therefore for knees or ankles. For starters, participants stand in front of their mini trampoline and listen to the basic rules to know before starting the course. To do UBound, you have to remain flexible on your legs to bounce well. Put your feet flat so that you are not on tiptoe and don't strain your calves too much.

ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

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

Navette A/R

+

Un Repas

(Entrée/Plat/Dessert)

+

Entrée SPA

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

129 000 MGA
/ Pers

A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min
of the Airport !

Shuttle Round Trip

+

Meal

(Starter/Main course/Desert)

+

SPA Entrance

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

MGA 129 000
/ Pers



Les régimes qui marchent

Le régime hypocalorique : pour ceux qui sont en surcharge pondérale ou atteints d'obésité. Aliments à conseiller : viandes et poissons maigres, légumes verts et fruits, produits pauvres en graisse et en sucre, ou opter pour le système sans PSG (pain, sucre et gras).

Régime sans gluten : il repose sur la suppression totale du gluten de l'alimentation. Le gluten est une protéine que l'on trouve principalement dans le blé, l'orge et l'avoine. Aliments à conseiller : lait de chèvre, thé, café, tous les fruits.

Le régime weight watchers : il s'articule autour de 3 objectifs : le rééquilibrage alimentaire, le bien-être psychologique et l'activité physique. Ce régime est l'un de ceux qui permettent réellement de perdre durablement du poids sans l'effet yoyo.

Le régime DASH : Les aliments recommandés sont les végétaux, les fruits et légumes frais et secs, graines et oléagineux, les produits céréaliers complets et les produits laitiers. La viande rouge est déconseillée : la remplacée par de la volaille.

Diets that work

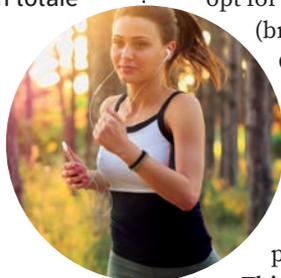
Low-calorie diet : for those who are overweight or obese. Foods advised: lean meats and fish, greens and fruits, low fat and low in sugar products, or opt for the PSG-free system (bread, sugar and fat).

Gluten-free diet : it is based on the total elimination of gluten from the diet. Gluten is a protein found mainly in wheat, barley and oats. Foods advised: goats milk, tea, coffee, all fruits.

Weight watchers diet : it is based on three objectives: the rebalancing of food, psychological well-being and physical activity.

This diet is one of those that actually allows permanent weight loss without a yoyo effect.

DASH diet : Recommended foods are plants, fresh and dried fruits and vegetables, seeds and oilseeds, whole grain products and dairy products. Red meat is discouraged, replaced by poultry or fish. Fats and sweets are very limited, sugary drinks should be avoided.



Le talc et ses merveilles The wonder of talc

L'utilisation du talc ne se limite pas qu'aux fesses des bébés. Son usage est multiple. Dans cet article, nous vous proposons diverses façons de l'utiliser.

Le talc comme **anti-transpirant**, associé à un déodorant, aide à lutter contre les transpirations grâce à ses propriétés absorbantes. En **shampoing sec**, il absorbe l'excès de sébum du cuir chevelu et donne également plus de volume. Pour se faire, saupoudrez vos racines de talc et coiffez. Comme **adouçissant** à utiliser sous la douche : mélangez-le à de l'eau de rose après votre gel douche, il agit comme une crème hydratante à rincer.

Si vous n'arrivez pas à vous **débarasser du sable** sur vos pieds, saupoudrez-les une avec fine couche de talc, il ne reste plus qu'à essuyer avec un mouchoir. Le talc nettoie également les **taches de sang**. Mélangez du talc avec de l'eau afin d'obtenir une pâte et appliquez-la rapidement sur la tache. Laissez sécher. Une fois la pâte durcie, frottez. Il élimine les **taches de graisse** : saupoudrez généreusement la tache et laissez poser le produit une journée. Enlevez la poudre à l'aide d'une brosse.

The use of talc is not limited to babies' bottoms. It has multiple purposes. In this article we suggest ways to use it.

Talc as an **antiperspirant** - coupled with a deodorant, helps to fight sweating thanks to its absorbing properties. A **dry shampoo** - used as a shampoo it absorbs excess sebum from the scalp and also gives more volume which is achieved by sprinkling roots with talc and styling. **Softener** - to use in the shower, mix talc with rose water, after your shower gel, use it as a moisturiser to rinse.

If you can not **get rid of sand** on your feet, sprinkle them with a thin layer of talc, you only have to wipe with a handkerchief. Talc also cleans **blood stains**; mix with water to obtain a paste and apply it quickly on the stain. Leave to dry. Once the paste has hardened, scrub it. It removes **grease stains**; generously sprinkle the stain and let the product sit for one day. Remove the powder with a brush.



Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

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

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE **6000** INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :

Nos labels :





L'évacuation Sanitaire :

La sécurité avant tout

L'évacuation sanitaire doit toujours respecter des règles strictes par mesure de sécurité.

L'observation et la stabilisation comme préalables

Une évacuation sanitaire doit être précédée d'une observation préalable et parfois d'une stabilisation dans une unité de soins intensifs ou en réanimation. Dans le cas contraire, le risque vital est engagé dans une cabine pressurisée pour des patients présentant un trouble cardiaque ou d'AVC (Accident Vasculaire Cérébral) et les assurances peuvent le cas échéant décaler leur responsabilité si cette règle n'a pas été respectée.

Optez pour un prestataire disposant de toutes les garanties nécessaires

Une évacuation sanitaire peut être effectuée en vol commercial, mais lorsque le cas est grave et suppose des moyens médicaux lourds, elle se réalise en vol privé au moyen d'un avion médicalisé.

Informez-vous au mieux sur le prestataire car il doit mettre à votre disposition des moyens médicaux (matériel médical embarqué), humains (médecins urgentistes en équipe de 2 personnes formées et qualifiées) et techniques (avion disposant d'une civière aux normes internationales et équipé d'oxygène et de monitoring).

Des autorisations obligatoires

Une EVASAN engage la responsabilité des équipes d'un point de vue déontologique mais aussi réglementaire. Elle ne peut se faire sans un accord préalable des autorités sanitaires publiques, en particulier l'autorisation délivrée avant tout décollage du Médecin du Centre de Santé aux Frontières. Il s'agit de règles internationales qui s'appliquent à tous les cas et qui engage la compagnie vis-à-vis des assurances.

Prime conseille parmi plusieurs prestataires : MAM Assistance et la compagnie aérienne TOA

The medical evacuation :

Safety first

Medical evacuation must always comply with strict rules for security measures.

Observation and stabilization as prerequisites

A medical evacuation must be preceded by a preliminary observation and sometimes by stabilization in an intensive care unit. Otherwise, the life-threatening risk is incurred in a pressurized cabin for patients with heart disease or cerebrovascular accident and the insurance companies may, if necessary, disclaim their liability if this rule has not been respected.

Opt for a service provider with all the necessary guarantees

A medical evacuation can be carried out in commercial flight but when the case is serious and supposes heavy medical means, it is carried out in private flight by means of a medical airplane.

Importantly, you must inform the provider as he must furnish you with medical equipment (on-board medical equipment), human resources (emergency staff in a team of 2 trained and qualified doctors) and technical supports (airplane with certified litter and equipped of oxygen and monitoring).

Compulsory authorizations

EVASAN engages the deontological and regulatory responsibility of the teams.

It can not be done without the prior agreement of the public health authorities, in particular the authorization issued before any take-off of the doctor of the border health center. These are international rules that apply to all cases and engage the company about the insurance responsibility.

Prime advises among several companies : MAM Assistance and TOA, airplane company.

UNE ÉVOLUTION EN BEAUTÉ

REXTON

INAUGURATION
OFFICIELLE

10 ANS
CT MOTORS

15 DÉCEMBRE 2017

2002



2006



2012



2017



La géolocalisation / Geolocation

La **géolocalisation** ou **géo-référencement** est une technologie permettant de positionner en temps réel des objets, des véhicules ou même des individus sur un plan à l'aide de ses coordonnées géographiques. Cette solution de localisation cellulaire ou par satellite est de plus en plus présente dans le quotidien de l'homme. Que cela soit pour un usage personnel ou professionnel, elle est désormais à la portée de tous puisque tout le monde est concerné par la **sécurité**. La géolocalisation vise à rassurer un propriétaire de **biens précieux**, un collectionneur de **voitures** ou une entreprise qui gère une **flotte de véhicules**, des **parents inquiets** ou des services paramédicaux en charge de personnes âgées et tant d'autres. **Vol** de marchandises, **perte** fâcheuse d'un objet ou même **disparition** d'un proche, la géolocalisation est la clé pour réduire et avoir le contrôle sur ces risques.



Geolocation or **georeferencing** is a technology allowing to position on a real-time basis some items, vehicles or even individuals on a plan with the use of geographic coordinates. This solution based on cellular or satellite localization is becoming more and more present in the one's daily life. Whether for personal or professional use, it is now within the reach of common users because everybody is concerned about **security**. Geolocation is intended to reassure an owner of **valuable assets**, a **car collector** or a firm that manages a **fleet of vehicles**, **worried parents** or paramedical services in charge of elder people and many others. **Theft** of commercial goods, unfortunate **loss** of an object or even **missing** relative, geolocation is the key to reducing and keeping control on these risks.



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

De 01 aa 15 décembre
et de 08 aa 31 janvier

DOMICILIATION
sur 1^{ère} période de domiciliation

-15%

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

-25%

OFFRE SPÉCIALE
NÔEL & FIN D'ANNÉE

 (261) 20 26 357 34

 (261) 20 22 559 83

 info@kentia-domiciliation.com

 [kentia.domiciliation](https://www.facebook.com/kentia.domiciliation)

SOLUTIONS EN TEMPS RÉEL DE SUIVI À DISTANCE ET DE GESTION DES VÉHICULES, DES CONTENEURS, DES BIENS ET DES PERSONNES

➤ Solutions de contrôle pour conteneurs secs et réfrigérés



TETIS



HELIOS

➤ Gestion de flotte véhicule et sécurité



KYLOS Family



➤ Solution mobile de traçabilité pour la localisation de personnes


Géolocalisation



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité



Numérisation & gestion de documents



Contrôle d'accès & badges personnalisés

 **teknet**
group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

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

➤ Pour la localisation, la surveillance et la gestion à distance



STARCOM Systems | Above All



Hery

Chauffeur / Driver

Conduire avec passion

Il y a ceux qui préfèrent voyager dans les airs, ceux qui préfèrent prendre un véhicule particulier. Mais pour les férus d'aventures et de rencontres, le taxi-brousse est l'idéal. Dans cet article, apprenez-en plus sur la conduite de taxi-brousse avec Hery.

Prime Media : Comment vous est venue l'idée de devenir chauffeur de taxi-brousse ?

Hery : Je suis chauffeur de taxi-brousse reliant Antananarivo- Majunga. J'ai toujours aimé le tourisme et la conduite. Grâce à mon métier, que j'exerce depuis maintenant près de 20 ans, je peux allier les deux. Pour ma part, ce métier est une véritable source de plaisir, c'est avant tout une passion avant d'être mon gagne-pain.

Prime Media : How did the idea of becoming a bush taxi driver come about?

Hery : I am a bush taxi driver connecting Antananarivo- Majunga. I have always loved tourism and driving. Thanks to my job, which I have been practicing for almost 20 years, I can combine both. For me, this job is a real source of pleasure, it is above all a passion before being my livelihood.

Prime Media : Certains jours, vous voyagez près de 24h d'affilée, qu'en est-il de la vie de famille ?

Hery : Tous les métiers ont leurs propres inconvénients. Selon les demandes, je peux travailler pendant 24h, une situation assez difficile pour ceux qui ont une famille qui les attend continuellement à la maison. Heureusement que j'ai une famille compréhensive.

Prime Media : Some days, you travel almost 24h in a row, what about family life?

Hery : All the trades have their own disadvantage, according

Driving with passion

There are those who prefer to travel in the air, those who prefer to take a private car. However, for fans of adventures and encounters, the bush taxi is the ideal. In this article, learn more about bush taxi driving with Hery.

to requests, I can work for 24h, a rather difficult situation for those who have a family who continually wait for them at home. Fortunately, I have an understanding family.

Prime Media : Durant ces 20 ans de conduite, vous n'avez jamais fait d'accident. Quelles sont les précautions à prendre avant de conduire et durant la conduite ?

Hery : Les chauffeurs sont non seulement maîtres d'eux-mêmes au volant de leur véhicule, mais ils prennent également la responsabilité de veiller sur la vie de chaque personne qui fait le voyage avec eux. Avant chaque voyage, les chauffeurs de taxi-brousse se préparent pour ne pas prendre le risque de s'endormir en cours de route. Afin de garder les yeux ouverts, les chauffeurs envoient de la musique le long du voyage, des musiques qui mettent aussi une bonne ambiance dans le véhicule. .

Prime : During these 20 years of driving, you have never had an accident, what precautions should you take before driving and whilst driving?

Hery : Drivers are not only masters of themselves in the driving of their vehicle, but they also take the responsibility to look after the life of every person who makes the trip with them. Before each trip, bush taxi drivers prepare themselves to avoid the risk of falling asleep along the way. In order to keep your eyes open, the drivers play music throughout the journey, music that also puts a good mood in the bus.

Plus loin. Ensemble.



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

Financer :

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

FIARO
VENTURE CAPITAL
- SINCE 1989 -

DJ Gouty

DJ



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Monstre de l'événementiel

De son vrai nom Ratovonirina Faly Andrianintsoa, Dj Gouty, un des DJ les plus demandés, est une des références dans la Grande Ile. Passionné de musique, il devient DJ en 2006. Evoluant toujours dans le monde de l'événementiel, aujourd'hui, il crée sa propre société.

Grâce notamment à internet, le monde de la musique est plus accessible.

Event planner king

Real name Ratovonirina Faly Andrianintsoa, DJ Gouty, DJ among the most requested, is one of the references in the Big Island. Passionate about music, in 2006, he became a DJ. Always evolving in the world of events, today he has created his own company.

Thanks, especially to the internet, the world of music is more accessible.

Prime Media : Quelles leçons retiens-tu du DJing durant ces 11 ans d'expérience ?

DJ Gouty : La vie est une école. Et la musique évolue très vite, jusqu'ici j'apprends toujours, je ne voulais pas éternellement rester derrière la table de mixage, voilà pourquoi j'ai décidé de créer ma propre boîte d'événementiel. Aujourd'hui je jongle entre les deux.

Prime Media : What lessons do you learn from DJing during these 11 years of experience?

DJ Gouty : Life is a school and music evolves very quickly, so far I'm still learning, I did not want to stay behind the mixer forever, that's why I decided to create my own club events, today I juggle between the two

Prime Media : Tes influences musicales, et leurs impacts sur ta musique ?

DJ Gouty : Au tout début j'avais une préférence pour la musique dancehall, mais la musique évolue très vite, en tant que DJ, il faut s'y adapter. J'essaie aussi de mélanger les rythmes locaux avec d'autres rythmes comme l'afro beat... Grâce notamment à internet, le monde de la musique est plus accessible.

Prime Media : Your musical influences, and their impact on your music?

DJ Gouty : At first I had a preference for dancehall, but the music evolves very quickly, as a DJ, you have to adapt. I also

try to mix local rhythms with other rhythms like afro beat ... Thanks, especially to the internet, the world of music is more accessible.

Prime Media : Tu prends toujours autant de plaisir dans les fêtes ? Quel a été ton plus grand souvenir ?

DJ Gouty : J'adore les fêtes. A mes débuts, durant 5 ans d'affilée, tous les soirs du lundi au samedi, j'animais les boîtes. Un souvenir que je n'oublierai pas de sitôt : c'était mon premier THB tour, en 2009, à Mahajanga. Il y avait près de 40 000 personnes, j'avais la crainte de ne pas pouvoir les satisfaire, mais une fois la musique lancée, tout le monde a bougé, ils ont dansé jusqu'à l'aube - comme on a l'habitude de dire. (Rires)

Prime Media : Do you still have so much fun in the holidays? What was your biggest memory?

DJ Gouty : I love parties, at my beginnings, for 5 years in a row, every night from Monday to Saturday, I animated the events. A memory that I will not forget anytime soon: it was my first THB tour, in 2009, in Mahajanga. There were almost 40,000 people, I was afraid I could not satisfy them, but once the music started, everyone moved, they danced until dawn - as we usually say. (Laughter)

AU CŒUR DE MADAGASCAR



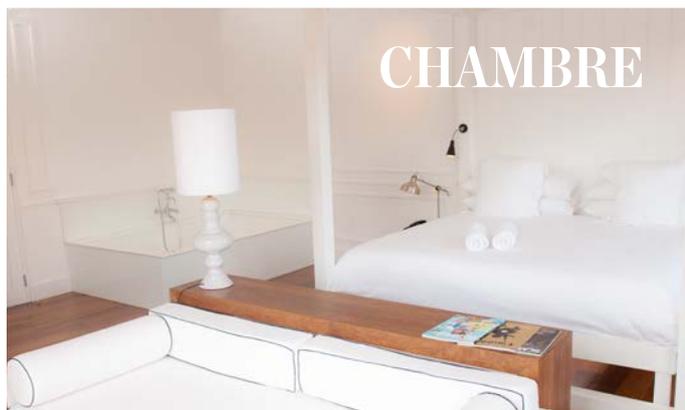
LUMIERE, MAGIE ET CHARME

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

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

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

CHAMBRE



RESTAURANT



Tax Olo Fotsy

Rappeur / Rapper



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



C'est l'âme qui fait l'homme

Malgré les clichés sur l'image des rappeurs, Tax Olo-fotsy, de son vrai nom Totolava Juslain, essaie de toucher la conscience des jeunes grâce à ses paroles. Un vrai modèle de conduite : âgé de 26 ans et avec 5 ans de carrière dans le rap, il a commencé sa tournée internationale sur trois dates en France au mois de décembre dernier.

Prime Media : D'où vient ton nom de scène ?

N.T.O.F : Ce nom, Tax Olo fotsy, est très philosophique. Olo-fotsy signifie « homme blanc », homme blanc non pour la couleur de peau, mais pour l'âme. Les Malgaches ont ce proverbe « ny fanahy no maha-olona », qui signifie « c'est l'âme qui fait l'homme ». Ici, la couleur blanche signifie la pureté, je me considère comme une personne à l'âme pure.

Prime Media : Where does your stage name come from?

N.T.O.F : This name, Tax Olo fotsy, is very philosophical. Olo-fotsy means "white man", white man not for skin colour, but for the soul. The Malagasy people have this proverb "ny fanahy no maha-olona" which means, "it is the soul that makes man", here, the white colour means purity, I consider myself as a person with pure soul.

Prime Media : Comment définis-tu ton rap ?

Deenyz : Dans mes chansons, j'essaie toujours de faire prendre conscience aux jeunes, je raconte notamment ce que je vis quotidiennement, et l'environnement qui m'entoure. Une de mes chansons intitulée « Havo » raconte une histoire personnelle, où l'on m'a accusé à tort de sortir avec une mineure, mais quelques temps après, la vérité a été dévoilée. J'étais profondément triste, que j'en ai fait une chanson.

It's the soul that makes man

Despite the clichés on the image of rappers, Tax Olo-fotsy, real name Totolava Juslain, tries to make young people aware of his words. A true model conduct, aged 26 years and with 5 years career in rap, he began his international tour on three dates in France last December.

Prime Media : How do you define your rap?

N.T.O.F : In my songs, I always try to make young people aware, especially of what I live daily, about the environment around me. Like one of my songs entitled "Havo" that tells a personal story, where I was wrongly accused of going out with a minor, but some time after the truth was unveiled, I was deeply sad that I had made a song.

Prime Media : Les rappeurs ont une influence sur les jeunes, est-ce important de transmettre des bonnes valeurs ?

N.T.O.F : Avant tout, il faut avoir une bonne attitude. Les rappeurs sont souvent jugés par leur apparence, vous me voyez avec des cheveux rasta, un gros collier... Et, pourtant, je me considère comme une personne modèle, je ne fume pas, je ne prends pas de la drogue, et j'évite de dire des insultes que ce soit dans la vraie vie ou dans mes textes.

Prime : Rappers have an influence on young people, is it important to transmit good values?

N.T.O.F : Above all, you have to have a good attitude. Rappers are often judged by their appearance, you see me as such - with rasta hair, a big necklace ... And yet, I consider myself a model person, I do not smoke, I do not take drugs, and I avoid speaking insults in real life or in my texts.




SIHRAKOUT
 M A D A G A S C A R

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

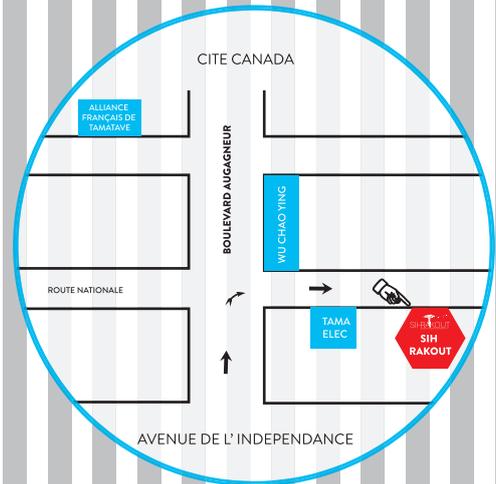
CRÉATION SUR MESURE & PRÊT A PORTER DE LUXE

+261 34 02 076 04

www.sihrakout.com

sihrakout@sihrakout.com

Route nationale Parcelle 32/32 Anjoma
TOAMASINA - MADAGASCAR



Patricia

Gouvernante d'hôtel / Housekeeper



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Mon métier, ma passion

5 ans d'expérience en tant que gouvernante d'hôtel. Patricia, mère de famille, a choisi ce métier pour sa passion pour l'hôtellerie, un travail qui nécessite rigueur et professionnalisme. La semaine, elle débute à 9h30 du matin pour ne terminer qu'à 20h le soir.

C'est vraiment un beau métier où l'on rencontre des personnes différentes chaque jour.

My job, my passion

5 years of experience as a housekeeper. Patricia, mother, chose this job because of her passion for the hotel industry, a job that requires rigour and professionalism. The week starts at 9:30 am and finishes at 8pm.

It's really a beautiful job where you meet different people every day.

Prime Media : Pourquoi avez-vous choisi d'être gouvernante d'hôtel ? Ce qui vous plaît dans votre métier ?

Patricia : Etant méticuleuse depuis petite, surtout en ce qui concerne le rangement et les tâches ménagères, le chemin vers la gouvernance d'hôtel était évident. Il se trouve aussi que le secteur de l'hôtellerie m'a toujours passionnée. C'est vraiment un beau métier où l'on rencontre des personnes différentes chaque jour.

Prime Media : Why did you choose to be a housekeeper? What do you like about your job?

Patricia : Being meticulous since small, especially in terms of storage and housework, the path to hotel governance was obvious, it also happens that the hotel industry has always fascinated me. It's really a beautiful job where you meet different people every day.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous semble le plus difficile à gérer dans votre activité ?

Patricia : L'humain, on manage des gens, on n'est pas là à donner des ordres à longueur de journée. Dans l'hôtellerie, on nous demande de plus en plus de résultat et on doit garder notre rôle, parfois un rôle de mère de famille : le bien-être de l'équipe avant tout.

Prime Media : What do you find most difficult to manage in your business?

Patricia : Humanity, we manage people, we are not there to

give orders all day long. In a hotel, we are asked for more and more results and we must keep our role, sometimes a role of mama: the well being of the team above all.

Prime Media : Quelles qualités doit avoir une bonne gouvernante ?

Patricia : Elle ne doit pas avoir peur de s'imposer car le travail se compose en grande partie du management. Ce n'est pas facile de gérer les femmes de ménage contrairement à ce qu'on pourrait penser. Ensuite pour le travail de gestion, il faut avoir le sens de l'organisation. Mais le plus important c'est d'aimer les gens car nous sommes sans cesse en contact avec eux, il faut tout leur donner pour qu'ils passent le séjour le plus agréable possible.

Prime : What qualities must a good housekeeper have?

Patricia : One should not be afraid to assert oneself because the work consists largely of management. It is not easy to manage the cleaning staff, contrary to what one might think. Then, for the management work, you have to have the sense for organisation. However, the most important thing is to love people, because we are constantly in touch with them, we must give them everything to make their stay as pleasant as possible.

Ratsimbazafy **Serge**

Gérant hôtelier / Hotel Manager



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Les choses simples sont les mieux appréciées

Entrepreneur, cuisinier, maître d'hôtel... mais surtout : homme de voyage, Serge Ratsimbazafy, gérant de l'hôtel Relais de la Haute Ville Antananarivo a bâti son propre hôtel et a formé lui-même son personnel. Comme mot d'ordre, il a choisi « la simplicité », une recette qui marche.

C'est bien beau d'avoir une idée, mais l'essentiel, c'est de savoir si votre équipe peut suivre la cadence.

Simple things are best appreciated

Entrepreneur, cook, butler ... but most of all: travel man, Serge Ratsimbazafy, manager of the hotel Relais de la Haute Ville Antananarivo, built his own hotel and trained his staff himself. As a motto, he chose "simplicity", a recipe that works.

It's fine to have an idea, but the key is to know if your team can follow the pace.

Prime Media : Comment l'envie de devenir hôtelier vous est-elle venue ?

Serge R. : J'ai fait de la construction en France, mais l'hôtellerie a toujours été une passion, une passion qui a grandi en moi grâce aux nombreux voyages que j'ai effectués. En 1994, avec ma femme qui a étudié la gestion hôtelière, on a décidé de combiner nos savoir-faire et de construire l'Hôtel Relais de la Haute Ville

Prime Media : How did the desire to become a hotelier come to you?

Serge R. : I did construction in France, but hospitality has always been a passion, a passion that grew in me thanks to the many trips I made. In 1994, with my wife, who studied hotel management, we decided to combine our know-how and build the Hotel Relais de la Haute Ville.

Prime Media : Vous avez choisi la simplicité pour définir votre cuisine, pourquoi ce choix ?

Serge R. : Les choses simples sont les mieux appréciées, sans passer par des extravagances. Je me suis mis à la cuisine bio, j'offre surtout des produits de la ferme, des produits qui répondent à l'attente des clients. Au Relais de la Haute Ville, je m'engage plutôt à faire une cuisine qui me plaît, et j'ai des clients fidèles pour cela. Mais en tant qu'hôtelier, il est toujours nécessaire de se perfectionner.

Prime Media : You chose simplicity to define your kitchen, why this choice?

Serge R. : Simple things are best appreciated, without extravagance. I started organic cooking, I mainly offer farm products, products that are an expectation for customers. In the relay of the Upper Town, I commit myself to rather have a kitchen which I like, and I have loyal customers because of that. But as a hotelier it is always necessary to improve oneself.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous semble le plus difficile à gérer dans vos activités ?

Serge R. : C'est de remettre la mentalité de mon personnel sur les rails. En effet, il a été difficile de faire changer la mentalité des gens : comment vont-ils comprendre l'activité, leur compétence dans l'attribution des tâches, et leur rapidité à apprendre... C'est bien beau d'avoir une idée, mais l'essentiel, c'est de savoir si votre équipe peut suivre la cadence, d'où la nécessité des formations.

Prime : What do you find most difficult to manage in your activities?

Serge R. : It's putting the mentality of my staff back on track. Indeed, it has been difficult to change the mentality of people: how will they understand the activity, their skill in assigning tasks, and their speed to learn ... It's fine to have an idea, but the key is to know if your team can follow the pace, hence the need for training.

Groupe Kristel

Chanteuse / Singer



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Sauvagement douce

Ils insufflent un vent nouveau dans le monde de la musique. Le groupe Kristel est un mix de douceur et d'énergie. Avec sa voix rauque, ses doigts sur la guitare basse, une goutte de folie et de féminité, difficile de résister à ce trio qui a fait ses débuts en 2014.

La musique que l'on essaie de faire passer au public est un mélange de tout : de l'amour, de la vie...

Wildly sweet

They breathe new life into the world of music. The Kristel group is a mix of sweetness and energy. With a hoarse voice, fingers on the bass guitar, a drop of madness and femininity, hard to resist this trio who made their debut in 2014.

The music that we try to convey to the public is a mix of everything: love, life ...

Prime Media : Tu as commencé ta carrière professionnelle avec le groupe Mafonja, Silo... quels ont été les fruits de ces expériences ?

Kristel : J'ai commencé ma carrière professionnelle en tant que bassiste au concert du festival Libertalia en 2013, aux côtés du groupe Mafonja, Silo... un chemin qui m'a permis d'acquérir une grande expérience. Grâce à ces années à jouer à leurs côtés, j'ai pu avoir de l'assurance, mais surtout, j'ai su voir vers quelle route je devais orienter ma musique.

Prime Media : You started your professional career with the Mafonja group, Silo ... what were the fruits of these experiences?

Kristel : I began my professional career as a bassist at the 2013 Libertalia festival concert, alongside the Mafonja group, Silo ... a path that allowed me to acquire a great experience. Thanks to these years playing with them, I could have confidence, but most importantly, I knew to see which way I had to orient my music.

Prime Media : Parle-nous du début du groupe « Kristel »

Kristel : C'était en 2014, avec mon frère Benkheli (guitariste), on a décidé de créer le groupe. Après un an, on est tombé sur Sylvanno, notre actuel batteur. Depuis on trace notre route vers un style pop, du rock, du folk avec un petit mélange d'électro et de ska.

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

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

Prime Media : Le groupe parle d'amour et de la vie dans une note plus rebelle, pourquoi ce choix ?

Kristel : La musique que l'on essaie de faire passer au public est un mélange de tout : de l'amour, de la vie... une musique qui parle et touche toutes les générations. Mais il n'y a pas de recette toute faite ou de miracle, la musique que l'on joue est le fruit de nos recherches et d'un travail acharné.

Prime Media : The group talks about love and life in a more rebellious note, why this choice?

Kristel : The music that we try to convey to the public is a mix of everything: love, life ... music that speaks and touches all generations. But there is no ready-made recipe or miracle, the music we play is the result of our research and hard work.

LE PLAISIR DES SENS

Eaux de parfum aux notes exquises de vanille de Madagascar



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



Floribis Madagascar



floribismada

PROGRAMME 2018 DU MINISTÈRE DU TOURISME

En 2018, le Ministère du Tourisme poursuit ses efforts dans la promotion de la destination exceptionnelle qu'est l'Île Trésor. Parmi les projets du Ministère pour cette année qui vient de débiter :

- **l'application effective de l'e-visa**
- **la construction de nouveaux bâtiments**
- **les différentes formations de guides, personnel de restaurants et d'hôtels, et autres professionnels œuvrant dans le secteur du tourisme.**

S'ajoutent à cela, les différents événements auxquels le Ministère envisage de participer, comme à l'accoutumée, à savoir : ITB Berlin, INDABA Durban, ITM Antananarivo, TOP RESA Paris, WTM Londres, ainsi que les événements « Iles Vanille ».

Le Ministère continue également à entreprendre et à initier des actions telles le « MADAGASCAR PROMOTION TOUR », et la foire organisée en marge de la célébration nationale de la Journée Mondiale du Tourisme, prévue se dérouler 2ème semestre 2018 à Tuléar, la ville du soleil.



Tourisme virtuel

Le Ministère du Tourisme a créé un concept intitulé « Tourisme Virtuel ». Ce nouveau type de tourisme permettra aux populations, surtout celles vivant dans les endroits reculés du pays, de voyager sans se déplacer et de découvrir les différentes cultures dans le monde.

Pour la mise en œuvre de ce nouveau concept, des « Centres du Tourisme Virtuel » seront créés par le Ministère, dans toutes les régions de Madagascar, à commencer par Mahanoro.

Un moyen pour la population de s'épanouir.





Lutte contre le tourisme sexuel

Une convention a été signée entre le Ministère du Tourisme et l'End Child Prostitution And Trafficking (ECPAT), pour renforcer leur engagement commun dans la lutte contre l'exploitation sexuelle des mineurs à Madagascar.

« Les touristes étrangers ne sont pas les seuls à considérer dans cette lutte, mais aussi les touristes nationaux. Cette signature prouve l'engagement de l'Etat Malgache à lutter contre cette situation et à agir pour le développement d'un tourisme durable » a expliqué le Ministre du Tourisme.

« Les abuseurs ne sont pas toujours des « vazaha », et les conséquences pour les enfants et le développement du pays sont terribles » selon la directrice de l'ECPAT à Madagascar.

Le Ministère et l'ECPAT se sont donné la main pour sensibiliser la population à se mobiliser pour signaler et dénoncer les cas afin que ceux-ci soient jugés et les coupables condamnés.

Car la lutte contre ce fléau est l'affaire de tous.



Festival Zompona

Le festival Zompona, dans sa 1ère édition, s'est déroulé du 22 au 24 Septembre 2017 à Mahanoro.

« Notre diversité culturelle exige que chaque région ait une identité afin de se démarquer, sans pour autant se concurrencer, mais en étant complémentaire » affirme le Ministre du Tourisme.



*Le Ministère du Tourisme vous adresse
Ses meilleurs vœux pour cette Nouvelle Année!*



En ville ou pour une fête, cette robe en mousseline couleur rose et noir est parfaite pour accueillir l'été en beauté. Accompagnée de talons ou de sandales, cette robe très féminine découvre les jambes et les épaules. Avec ces motifs originaux aux dessins africains, vous ferez l'unanimité.

In the city or for a party, this pink and black chiffon dress is perfect to welcome summer in style. Accompanied by heels or sandals this very feminine dress uncovers the legs and shoulders. With these original patterns with African designs, you will be unanimous.



On adore l'imprimé animal ! Avec son allure sage mais à la fois sauvage, cette robe « petite fille modèle » est une pièce à avoir dans sa garde-robe. Malgré le fait qu'elle descend au bas des genoux, cette robe est idéale pour briller en cérémonie.

We love the animal print! With its sensible but wild look, this dress, "little girl model", is a piece to have in her wardrobe. Despite the fact that it goes down to the knees, this dress is ideal to shine in a ceremony.



Un look légèrement rétro avec cette robe cloche à deux tons. Pour en finir avec le froid et les journées grises de l'hiver, quoi de mieux que d'arborer dans la rue cette robe aux motifs africains éclatants.

A slightly retro look with this two-tone bell dress. To finish with the cold and grey days of winter, what better than to wear this dress with bright African motifs in the street.



All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

BIENVENUE AUX JOURNÉES ENSOLEILLÉES, ON SORT LES ROBES COURTES ET LES COMBISHORTS. DANS CET ARTICLE, NOUS AVONS CHOISI DE VOUS MONTRER DES MODÈLES AUX MOTIFS ESTIVAUX, DES MOTIFS SYMPAS POUR UN ÉTÉ TOUT EN LÉGÈRETÉ.

WELCOME TO SUNNY DAYS, WE BRING OUT SHORT DRESSES AND PLAYSUITS. IN THIS ARTICLE, WE HAVE CHOSEN TO SHOW YOU MODELS WITH SUMMER PATTERNS, NICE PATTERNS FOR A FLOATY LIGHT SUMMER.

MODE ÉTÉ MALGACHE

MALAGASY SUMMER FASHION *by Sergine*



L'été n'est pas « l'été » sans combishort. A l'instar de ces minirobes, ce combishort allie confort et légèreté, un idéal pour cet été. Pour rajouter un côté tropical, les motifs choisis sont de styles africains. Cette tenue peut s'accorder avec n'importe quelle pièce : un blouson jean, un blazer, et même un blouson cuir pour un effet rock.

Summer is not Summer without a playsuit. Like these mini dresses, this playsuit combines comfort and lightness, an ideal for this summer. To add a tropical side, the chosen motifs are of African styles. This outfit can match any piece: a jean jacket, a blazer, and even a leather jacket for a rock chick effect.

Les indispensables du dressing

Essentials for the wardrobe

Découvrez les pièces que toutes les femmes devraient avoir dans leur placard. Au travail, à la plage ou dans une cérémonie, rien qu'avec ces pièces, vous pourrez mixer tous les styles.

Discover the pieces that all women should have in their wardrobe. At work, at the beach or at a ceremony, just with these pieces of clothing, you can have several styles.



Le pantalon carotte : Pour un look de travail, un look démodé ou un look élégant, ce style de pantalon peut passer partout.
Carrot trousers : For a work look, an old-fashioned look or an elegant look, this style of pants can go anywhere.

Photo : © Trapèze



Le jean : C'est le pantalon sans lequel nombre d'entre nous ne seraient rien. Pièce fédératrice, le jean reflète aussi les tendances par ses coupes, ses couleurs qui varient au gré des saisons dans une ronde de styles multiples et variés.
Jeans : It's the trousers, without which, many of us would be nothing. A unifying piece, the jean also reflects trends with its cuts, its colours that vary with the seasons in a round of multiple and varied styles.

La jupe patineuse : Grâce à sa coupe ni tout à fait habillée ni tout à fait décontractée, elle sera votre compagne en toutes circonstances, en rendez-vous galant, en entretien d'embauche ou en soirée ... Elle s'adapte à toutes les situations.



The Skater Skirt : Thanks to its cut neither quite formally dressed nor quite casual, it will be your companion for all circumstances, on a date, job interview or a night out ... It adapts to all situations.



Photo : © Trapèze

La chemise blanche : Elle est facile à détourner pour être portée avec des looks tout à fait différents de ceux arborés sur un lieu de travail où les règles sont assez strictes. Mariée à un jean ou à un tailleur pantalon, elle fait toujours son effet, en toute discrétion.

The white shirt : It is easy to distract, to be worn with different styles and outfits from those in the workplace where the rules are quite strict. Married with jeans or a pantsuit, it still has its effect, in all discretion.



Le perfecto : Véritable symbole de certaines modes, comme celle des années 1950 ou celle des années punk de 1970, cette veste en cuir ou en simili-cuir s'est rapidement installée dans notre garde-robe pour ne plus jamais la quitter. Le perfecto apporte du style et du rock à n'importe quelle tenue.
The perfecto : A true symbol of certain fashions, such as that of the 1950s or the punk years of 1970, this leather or imitation leather jacket was quickly installed in our wardrobe and remains a staple. It brings style and rock to any outfit.





Morebelli



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

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

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

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



MOREBELLI - JOAILLERIE
032.07.755.11 & 034.22.888.80

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



MOJITO POMME KIWI

Le célèbre Mojito, décliné à la pomme et au kiwi par Dzama Cocktail Café. Le mariage : aigre sucrée de la pomme et l'acidité du kiwi, associé à la Cuvée Blanche Prestige, créent une explosion de fraîcheur. De plus, un cocktail détox suggéré après les repas copieux des fêtes de fin d'année.

Cuvée Blanche Prestige : Au premier nez, des arômes d'agrumes, très citron vert, ensuite de la noix de muscade, de la vanille, des pétales de rose et de pivoine, pour finir par la douceur d'une dragée. Une bouche ronde et sucrée, où on retrouve les mêmes arômes aux saveurs atténuées.

Ingrédients :

- Cuvée Blanche Prestige 5 cl
- Citron vert 1
- Sucre blanc 1 cuillère à soupe
- eau gazeuse 12 cl
- feuille de menthe 15
- Kiwi 1
- Pomme aigre/sucrée 1
- Glace pilée

Préparation :

- Mettre successivement le citron vert, le sucre blanc et la pomme dans un verre à cocktail.
- Ecraser à l'aide d'un pilon jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter ensuite le kiwi et les feuilles de menthe, puis écraser délicatement avec le pilon. Le mélange final devra être ferme et crémeux.
- Déposer la glace pilée
- Verser l'eau gazeuse et la Cuvée Blanche Prestige et touiller le tout à l'aide d'une cuillère à cocktail.
- Décorer avec les tranches de pommes et kiwi.

Ingredients :

- Cuvée Blanche Prestige 5 cl
- Lime 1
- White sugar 1 tablespoon
- Sparkling water 12 cl
- Mint leaf 15
- Kiwi 1
- Sour / sweet apple 1
- Crushed ice

Preparation:

- Put, sequentially, lime, white sugar and apple in a cocktail glass.
- Crush with a pestle until the mixture is homogeneous.
- Next add the kiwi and mint leaves, then crush gently with the pestle. The final mixture should be firm and creamy.
- Remove the crushed ice
- Pour the sparkling water and the Cuvée Blanche Prestige and stir all with a cocktail spoon.
- Decorate with apple and kiwi slices.

MOJITO APPLE KIWI

The famous Mojito, with apple and kiwi by Dzama Cocktail Café. The marriage: sour sweetness of apple and the acidity of kiwi, associated with the Cuvée Blanche Prestige, create an explosion of freshness. In addition, a detox cocktail suggested after the hearty meals of the end of the year.

Cuvée Blanche Prestige: The initial impression on the nose; aromas of citrus, very lime, then nutmeg, vanilla, rose petals and peony, and then to finish with the sweetness of a dragee. A round and sweet palate, where one finds the same aromas with the attenuated flavours.



Rendez vos espaces de vies agréables

Fabricant de Mobiliers en Rotin synthétique
Manufacturer of Synthetic Rattan Furnitures



KUTA
SYNTHETIC RATTAN

(+261) 34 58 540 93
kutadesign@yahoo.com
www.kutadesign.com
ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO
Antananarivo, Madagascar

Découvrez les bienfaits du jus de noni

Le « *Morinda citrifolia* », arbre sur lequel pousse le Noni, est présent dans tout le Pacifique Sud mais également dans certains pays tropicaux comme à Madagascar. Cet arbuste produit un fruit réputé pour ses bienfaits médicinaux, le « Noni ».

L'intérêt du jus de Noni réside dans sa forte concentration en proxéronine et en proxéronase, deux enzymes précurseurs de la xéronine. La xéronine est un alcaloïde qui se forme dans l'intestin, et qui joue un rôle important dans le bon fonctionnement et la croissance des cellules du corps humain. La xéronine aiderait ainsi l'organisme à utiliser les nutriments ingérés pendant les repas. Or, cette précieuse xéronine devient déficiente dans le corps lorsque nous vieillissons ou que nous vivons une situation de stress ou d'anxiété.

Boire le jus de Noni améliore, stimule et renforce les défenses immunitaires naturelles du corps contre les maladies et les infections. Il diminue l'intensité des crises d'allergies en général et d'asthme en particulier. Il abaisse aussi le taux de sucre dans les cas de diabète 2. Des chercheurs américains ont démontré que le Noni comportait de nombreux anti-oxydants qui ralentissent le vieillissement de la peau. Un autre test sur des animaux a révélé que des extraits de Noni pouvaient accélérer la cicatrisation des plaies, réduire la douleur et atténuer l'inflammation. Ce jus n'est toutefois pas conseillé aux femmes enceintes ni à celles qui allaitent. Sachez qu'il ne faut pas non plus en consommer plus de 30ml quotidiennement.



Discover the benefits of noni juice

The "*Morinda citrifolia*" tree, on which Noni grows, is present throughout the South Pacific but also in some tropical countries such as in Madagascar. This shrub produces a fruit known for its medicinal benefits, the "Noni".

The interest in noni juice lies in its high concentration of proxeronine and proxeronase, two enzymes precursors of xeronine. Xeronine is an alkaloid that forms in the intestine and plays an important role in the proper functioning and growth of the cells of the human body. The xeronine would help the body to use the nutrients ingested during meals. But this precious xeronine becomes deficient in the body when we grow old or we live in situations of stress or anxiety.

Drinking Noni juice improves, stimulates and strengthens the body's natural immune defenses against diseases and infections. It decreases the intensity of allergy attacks in general and asthma in particular. It also lowers the level of sugar in cases of diabetes 2. US researchers have shown that Noni has many antioxidants that slow the aging of the skin. Another animal test revealed that Noni extracts can accelerate wound healing, reduce pain and reduce inflammation. However, this juice is not recommended for pregnant women and those who are breastfeeding. Note that you should not consume more than 30 ml per day.



Vous présentent
leurs meilleurs voeux pour l'année 2018



hello



DANSE

Dotée d'une vaste culture, la grande île possède d'innombrables danses qui rythmaient les régions bien avant la colonisation. Une culture qui a su se perpétuer malgré la vague de mondialisation culturelle.

Katoko (katoukou) est une danse propre des régions Sofia et Boina, à ne pas confondre avec la danse kotoko, danse de la séduction du Cameroun. Cette danse est faite pour rendre hommage à la royauté des régions Boina et Sofia. Lors des grandes cérémonies ou rites ancestrales, la population est invitée à se joindre à la famille royale et ses descendants. Durant ces apparats, la population se met à danser pour montrer son « respect », une valeur importante pour toutes les régions de Madagascar.

Cette danse est faite pour rendre hommage à la royauté des régions Boina et Sofia.

Les danseurs et les danseuses chantent en même temps. Ils battent des mains de façon rythmée, mais doucement. Comme tenue, les femmes se drapent de pagne jusqu'au cou appelé « Kisaly » et portent une sorte de turban ou « Salovana ». Leurs cheveux sont divisés en quelques parties selon leurs longueurs, ils sont noués et forment ainsi des boucles appelées « Dokodoko ». Le visage des danseuses est teinté avec de la poudre de « Masonjoany » (espèce d'arbre qui se trouve uniquement sur les régions côtières de Madagascar). Entre les danses, un homme déclame des « Antsa », louanges adressées au Roi.



DANCE

Dancez le » Dance

Katoko

Une danse empreinte de respect » A dance of respect

With a vast culture, the Big Island has innumerable dances that pulsed throughout the regions well before colonisation. A culture that has survived despite the wave of cultural globalisation.

Katoko (katoukou) is a unique dance of the Sofia and Boina region, not to be confused with the dance kotoko, the dance of seduction of Cameroon. This dance is made to pay tribute to the royalty of the Boina and Sofia region. During major ceremonies or ancestral rites, the population is invited to join the royal family and their descendants. During these pageantry, the population begins to dance to show their “respect”, important for all regions of Madagascar.

Male and female dancers sing at the same time. They clap their hands rhythmically, but gently. As an outfit, women drape themselves in loincloths called “Kisaly” and wear a kind of turban or “Salovana”. Their hair is divided into a few parts according to their length, they are knotted and thus form loops called “Dokodoko”. The faces of the dancers are tinged with “Masonjoany” powder (tree species found only on the coastal regions of Madagascar). Between the dances, a man recites “Antsa”, praises addressed to the King.

This dance is made to pay tribute to the royalty of the Boina and Sofia region.



Photos © : Mepitcha Photo



*An exceptional alliance of the French hotel tradition
&
of the legendary Malagasy hospitality.*



*Since 1928, we have evolved over time to be able to satisfy you while keeping our authenticity.
We invite you to travel with us through time and we hope to continue this great adventure with you.*

The whole team of Hotel Colbert.

Happy New Year 2018 !

HOTEL COLBERT
★ ★ ★ ★
Spa & Casino



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

ARTISANAT

La beauté de l'art Zafimaniry

Les Zafimaniry sont un peuple de Madagascar occupant la partie Sud des terres centrales de l'île. Ils se sont établis au XVIII^e siècle dans les montagnes boisées et reculées au Sud-Est du pays pour fuir la déforestation. Selon les derniers chiffres, près de 25 000 Zafimaniry vivent aujourd'hui dans une centaine de villages et hameaux dispersés.

Art ancestral, le savoir-faire du travail du bois des Zafimaniry a été proclamé en 2003 par l'UNESCO puis inscrit en 2008 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Les réalisations Zafimaniry témoignent de la créativité mais aussi de la maîtrise de ce peuple dans l'art de la sculpture du bois. Les sculptures sont facilement reconnaissables de par leurs formes géométriques, et par l'usage de bois précieux tels que l'ébène, le palissandre mais aussi le bois de rose.

Les motifs géométriques sculptés sur le bois proviennent des origines austronésiennes de la communauté, des influences arabes qui imprègnent la culture malgache et aussi des motifs hérités de missionnaires scandinaves. Si le nombre de motifs est limité, la créativité des artisans rend chaque objet unique. La richesse symbolique de ces motifs est l'expression des croyances et valeurs des Zafimaniry. Par exemple, le tanamparoratra (toile d'araignée) symbolise les liens familiaux, tandis que le papintantely (rayon de la ruche) représente la vie communautaire. Les ornements renseignent également sur le rôle et la position sociale des individus au sein du groupe.



Les sculptures sont facilement reconnaissables de par leurs formes géométriques.

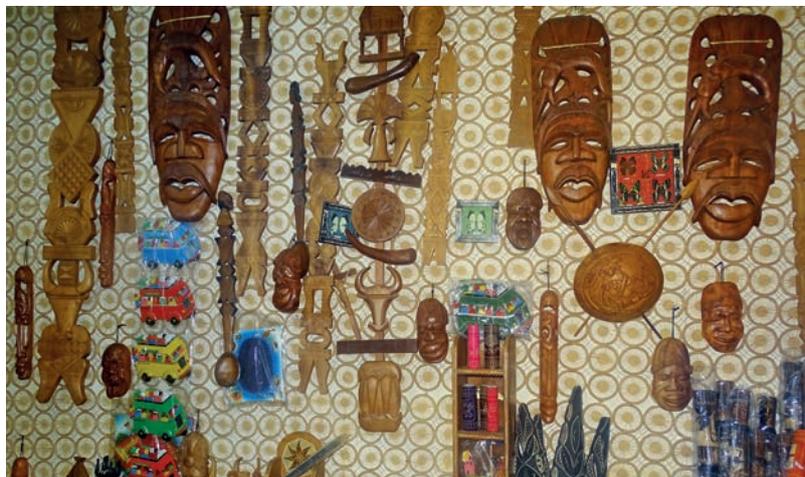
CRAFTS

The Zafimaniry are a people of Madagascar occupying the southern part of the central lands of the island. They settled, in the eighteenth century, in the wooded and remote mountains in the south-east of the country, to escape the deforestation of the country. According to the latest figures, nearly 25,000 Zafimaniry live today in a hundred villages and scattered hamlets.

Ancestral art, the Zafimaniry woodworking skill was proclaimed, in 2003, by UNESCO and then inscribed in 2008 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Real craftsmen, Zafimaniry achievements, testify to the creativity but also the control of this people in the art of wood carving. The sculptures are easily recognisable by their geometric shapes, and by using precious woods such as ebony, rosewood and rosewood.

The geometric patterns carved on the wood come not only from the Austronesian origins of the community, but also Arab influences that permeate the Malagasy culture but also patterns inherited from Scandinavian missionaries. If the number of patterns is limited, the creativity of the artisans makes each object unique. The symbolic richness of these motifs is the expression of Zafimaniry beliefs and values. For example, the tanamparoratra (spider web) symbolises family ties, while the papintantely (honeycomb) represents community life. Ornaments also provide information on the role and social position of individuals within the group.

The beauty of Zafimaniry art



The sculptures are easily recognisable by their geometric shapes.

Construire

Aménager

ABC

*L'expert en construction
et aménagement*



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

contact@abc.mg
www.abc.mg

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

Photos non contractuelles. Dans la limite des stocks disponibles

VENTE ET LOCATION

ECRANS - COPIEURS - IMPRIMANTES

SHARP



PRINT SERVICES

IMPRESSION - SCAN
RELIURE - PLASTIFICATION

PAPETERIE

FOURNITURES DE BUREAU ET SCOLAIRES

PERSONNALISATION SUR TOUT TYPE DE SUPPORT

TAMPONS - PORTE-CLE - PRESENTOIR EN PLEXI - ET AUTRES...

SHARP Store

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

MUSIQUE



Photos © : Tanjona Andriamahaly

Le jeju voatavo est un instrument qui provient du Sud malgache. Fabriqué à base de bois et de citrouille, cet instrument de musique en perdition est l'un des vestiges de la grande île en matière d'instrument.

«Voatavo» qui signifie «citrouille» en langue française, le jeju voatavo est un instrument de la famille des cordophones. Il comprend une calabasse et un bâton dont les chevalets, qui servent à maintenir les cordes et à accorder l'instrument, et qui sont fixés sur la manche. Auparavant, les cordes, au nombre de 1 ou 2, étaient en sisal. Actuellement le jeju voatavo comporte 11 à 13 cordes fabriquées en acier.

Instrument traditionnel, selon l'histoire, les nobles ne jouaient que de la valiha (instrument malgache), et les esclaves du jeju voatavo. Dans le sud de Madagascar, les bergers

avaient pour habitude de jouer de cet instrument pendant qu'ils gardaient leurs troupeaux. A l'époque actuelle, cet instrument est devenu accessible pour tous. Un artiste Fianarois, appelé Ratsimba, s'est même spécialisé sur le jeju voatavo, il essaie notamment de faire revivre cet instrument de musique chez les Betsileo, instrument qui semblait avoir perdu de sa notoriété. Selon certaines sources, le jeju voatavo était aussi joué lors des cérémonies de mariage traditionnel Betsileo. Dans la capitale, un groupe d'orchestre classique a choisi de porter le nom de cet instrument ancestral « jeju music orchestra and choir ».

Le jeju voatavo était aussi joué lors des cérémonies de mariage traditionnel Betsileo.

MUSIC

Jeju Voatavo

Instrument traditionnel du Sud

Traditional instrument of the South

Jeju voatavo is an instrument that comes from the south of Madagascar. Made from wood and pumpkin, this musical instrument in distress is one of the remnants of the Big Island instruments.

“Voatavo”, which means “pumpkin” in French, the jeju voatavo is an instrument of the chordophones family. It includes a calabash and a stick whose easels, which serve to hold the strings and to tune the instrument, are fixed onto the sleeve. Previously, the ropes, numbering 1 and 2, were in sisal. Nowadays, the jeju voatavo has 11 to 13 ropes made of steel.

A traditional instrument, according to history, the nobles played only

the valiha (Malagasy instrument), and the slaves the jeju voatavo. In southern Madagascar, shepherds used to play this instrument while they kept their flocks. Nowadays, this instrument has become accessible to all. A Fianarois artist, called Ratsimba, has even specialised in jeju voatavo. He tries to revive this musical instrument par excellence, amongst the Betsileo, which seems to have lost its value. According to some sources, jeju voatavo was also played during traditional Betsileo wedding ceremonies. In the capital, a classical orchestra group has chosen to bear the name of this ancestral instrument “jeju music orchestra and choir”.



Jeju voatavo was also played during traditional Betsileo wedding ceremony.

Orimbato

Fiançailles traditionnelles à la malgache » Traditional Malagasy engagement



Traditionnellement, le mariage est conclu dès lors que les formalités coutumières ont été accomplies, comme le vodiondry, le fandeo, le diafotaka ou encore l'orimbato. Orimbato, littéralement traduit par « construit de pierre », représente les fiançailles malgaches.

L'orimbato est la dot symbolique dont le mari et la femme doivent s'acquitter avant de se marier. Dans la coutume du pays, c'est la cérémonie qui scelle l'union d'un couple devant les deux familles et devant les hommes. Les proches parents du prétendant se déplacent pour l'offrir. La cérémonie a lieu au domicile de la jeune fille, et prendra la forme d'une joute oratoire entre les représentants des deux parties. Le "mpikabary" (l'orateur) de la famille du prétendant s'efforcera de séduire l'assistance.

La cérémonie a lieu au domicile de la jeune fille, et prendra la forme d'une joute oratoire entre les représentants des deux parties.

A l'époque, l'orimbato était composé d'une pièce d'argent, ainsi que d'un caillou qui symbolise une relation éternelle. Le jeune homme offre également un cadeau à son épouse. C'est, généralement, un lamba (écharpe) et une alliance. Comme un événement n'atteint son comble qu'après un grand festin, les deux familles passent à table. A l'origine, le repas était servi sur le fandambanana (natte mise sur le sol), dans une assiette en argile pour les mariés. Cela revêt, encore une fois, une signification particulière. C'est un souhait pour qu'ils vivent longtemps sur Terre et également une sorte d'avertissement sur la fragilité des liens. Le couple doit donc prêter une attention particulière à leur vie. Une fois que la cérémonie est terminée, les «jeunes mariés» rejoignent leur foyer avec leurs cadeaux.

Traditionally, marriage is concluded when the customary formalities have been completed, such as vodiondry, fandeo, diafotaka or orimbato. Orimbato, literally translated as "built of stone", is the Malagasy engagement par excellence.

The orimbato is the symbolic dowry that the husband and wife must pay before getting married. In the custom of the country, it is the ceremony that seals the union of a couple in front of both families and other people. The next of kin of the suitor offer this. The ceremony of the orimbato that takes place at the home of the woman, and takes the form of an oratorical joust, between representatives of both parties. The "mpikabary" (orator) of the family of the suitor will try to woo the audience.

The ceremony of the orimbato that takes place at the home of the woman, and takes the form of an oratorical joust, between representatives of both parties.

In olden days, the orimbato consisted of a piece of silver, as well as a pebble symbolising an eternal relationship. The young man also offers a gift to his wife. It is, generally, a lamba (scarf) and a wedding ring. As an event only reaches its peak after a great feast, the two families sit down to eat. Originally, the meal was served on the fandambanana (mat put on the floor), on a clay plate for the bride and groom. This again has a special meaning. It is a wish that they live a long time on earth and also a kind of warning about the fragility of bonds. The couple must pay special attention to their lives. Once the ceremony is over, the newlyweds return to their home with their gifts.

METIER

Vendeur de monnaies anciennes

Les vacanciers et les collectionneurs sont les seuls clients à venir nombreux acheter ces billets.



Parlons d'un métier atypique et original, et qui pourtant fait vivre de nombreuses personnes aux alentours du quartier d'Antaninarenina et d'Ambondrona : vendeur de monnaies anciennes.

Acheter de vieux billets dans les rues, oui cela existe ! Les billets sont vendus à 100 fois ou 1000 fois leur valeur. Vous trouverez sur les marches de l'escalier d'Ambondrona à Antananarivo, toutes sortes de billets provenant de nombreux pays. En passant par les monnaies

malgaches de l'époque coloniale, ou d'autres monnaies antiques, si vous êtes collectionneur ou que vous voulez acheter un objet souvenir authentique, attardez-vous sur ces marches, vous trouverez ici votre bonheur.

Lisa, vendeuse de billets depuis maintenant près de 30 ans, commence ses journées sur ces marches à partir de 7h du matin jusque tard le soir du lundi au vendredi. Pour avoir plus d'indépendance, elle a choisi ce

métier. Selon elle, les vacanciers et les collectionneurs sont les seuls clients à venir nombreux acheter ces billets. Comme Lisa le dit si bien « on ne garde pas la monnaie, on la revend dans... 10 ans ». Ici, un billet de 100 francs malgache de l'époque coloniale coûte 60 000 ariary, et le billet de 5 000 francs est vendu à 300 000 ariary. Grâce à ce métier plus ou moins atypique, elle arrive à subvenir aux besoins de sa famille et se targue même d'avoir quelques extras pour des petits caprices.

PROFESSION

Holiday makers and collectors are the only customers coming in significant numbers to buy these notes.

Old coins seller

A typical and an original craft, which nevertheless provides a livelihood for many people around the district of Antaninarenina and Ambondrona: seller of old coins.

Buy old banknotes in the streets, yes it exists! Notes are sold 100 times or 1000 times its value. On the stairs of Ambondrona in Antananarivo you will find all sorts of currency from many countries. By going through the Malagasy coins of the colonial era, or other antique coins, if you are a collector or you want to buy an authentic souvenir object, linger on these steps, you will find your happiness here.

Lisa, who has been selling banknotes for almost 30 years, starts her day on these markets from 7am until late at night from Monday to Friday. She chose this job to have more independence. According to her, holiday makers and collectors are the only customers coming in significant numbers to buy these notes. As Lisa says so well "we do not keep the change, we sell it in ... 10 years". Here, a 100-franc Malagasy bill from the colonial period costs 60,000 Ariary, the 5,000-franc note, sold at 300,000 Ariary. Thanks to this job more or less atypical, she manages to provide for the needs of her family and even prides herself on having some extra for small quirks.





LE DUGONG, UNE BALEINE JOUEUSE

THE DUGONG, A PLAYFUL WHALE

Malgré son air toujours triste, ce gros mammifère marin est sociable et joueur avec les plongeurs. Il est le seul mammifère marin herbivore, et peut avaler près de 30 à 40 kg d'algues et d'herbes par jour.

Connu également sous le nom de « vache marine », le dugong appartient à un groupe de mammifères marins herbivores. Cette espèce rare, difficilement observable, a été observée sur les côtes de Madagascar et dans l'Océan Indien Occidental. Il est un des grands mammifères les plus en danger dans la région. Vous pouvez observer cet animal dans le parc marin de Nosy Hara, dans la province d'Antsiranana, au Nord de la grande île.

Avec une silhouette potelée, les dugongs adultes peuvent grandir jusqu'à 3 à 5 mètres de long et peser jusqu'à 500 kgs. Ils peuvent vivre jusqu'à 70 ans. Ils n'atteignent l'âge de la maturité sexuelle qu'à 10 ans, voire 17 ans pour les femelles. La femelle fera naître un petit tous les 3 à 5 ans, après une période de gestation de 14 mois. La vitesse de reproduction des populations de dugongs est donc très lente. Leur peau est de couleur gris-brun sur le dos, et un peu plus clair devant. Ils remontent à la surface après quelques minutes pour respirer à travers des trous qui se trouvent sur le dessus de leur tête. Sachez qu'ils vivent seuls ou en petits groupes.

Despite always having an air of sadness about them, this big marine mammal is sociable and plays with divers. It is the only herbivorous marine mammal, and can swallow up to 30 to 40 kg of seaweed and algae per day.

Also known as the "marine cow", the dugong belongs to a group of herbivorous marine mammals. This rare species, difficult to observe, has been seen on the coasts of Madagascar and in the Western Indian Ocean. It is one of the largest endangered mammals in the region. You can observe this animal in Nosy Hara, in Antsiranana province, north of the big island.

With a chubby silhouette, adult dugongs can grow to 3 to 5 metres long and weigh up to 500 kg. They can live up to 70 years. They reach the age of sexual maturity at 10 years, or 17 years for females. The female will give birth to only one cub every 3 to 5 years, after a gestation period of 14 months. The reproductive speed of dugong populations is therefore very slow. Its skin is grey-brown on the back, and a little clearer in the front. They rise to the surface every few minutes to breathe through holes on the top of their heads. Note that this animal lives alone or in small groups.



Photo : © Andrey Nekrasov / WWF



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR

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

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

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

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

Riche en Fer

Délicieux

Du bon blanc
de poulet !



Panagora

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

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

Suzy's
Corner
ANTANANARIVO



Suzy's Corner

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com

Facebook : Suzy's Corner



All photos © : Confédération du Tourisme de Madagascar

Création de la Confédération du Tourisme de Madagascar

Le Conseil d'Administration et le Bureau ont été élus durant l'Assemblée Générale Constitutive qui s'est déroulée le 20 septembre à Antananarivo. La Banque Mondiale et le Projet PIC2 apportent une assistance technique dans la mise en place de cette nouvelle entité.

La Confédération du Tourisme de Madagascar rassemble les métiers du tourisme et porte la voix de l'industrie du tourisme dans le développement de ce secteur. La mobilisation des opérateurs privés pour un dialogue constructif avec les partenaires de développement permettra de bâtir une stratégie commune, à travers des actions

concrètes et pertinentes, pour une destination compétitive et durable. Dans ses missions, la Confédération vise à renforcer la chaîne de valeur tourisme pour une meilleure compétitivité de la destination.

« Le premier pas est important pour mettre en place des bases solides pour une plateforme effective entre les opérateurs privés et avec le secteur public », soutient Patrice Raoull, PCA, à l'issue de l'Assemblée Générale Constitutive. "La Confédération reflète une idée de l'unité et de la cohésion pour donner du poids au secteur privé. Elle met en relief son rôle et son utilité dans le développement du secteur », enchaîne Hely Rakotomanantsoa, Présidente de l'association TOP.

Creation of the Confederation of Tourism of Madagascar

The Board of Directors and the Bureau were elected during the Constitutive General Assembly which took place on 20 September in Antananarivo. The World Bank and the PIC2 Project provide technical assistance in setting up this new entity.

The Confederation of Tourism of Madagascar brings together the professions of tourism and carries the voice of the industry of tourism in the development of this sector. The mobilisation of private operators for a constructive dialogue with development partners will make it possible to build a common strategy,



through concrete and relevant actions, for a competitive and sustainable destination. In its missions, the Confederation aims to strengthen the tourism value chain for a better competitiveness of the destination.

"The first step is important to put in place solid foundations for an effective platform between private operators and with the public sector," says Patrice Raoull, PCA, at the end of the Constitutive General

Assembly. "The Confederation reflects an idea of unity and cohesion to give weight to the private sector, and highlights its role and its usefulness in the development of the sector," says Hely Rakotomanantsoa, president of the TOP association.

Riche en Fer

Délicieux

DU BON BLANC
★★ DE POULET !



Panagora

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

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



Atlantis Business School
YOUR CITY OF KNOWLEDGE

www.abs.ac.mu



UUM
Universiti Utara Malaysia

Téléphone : +261 34 14 411 08

Mail : rtiana@abs.mg

FB : Atlantis Business School Madagascar

Atlantis Business School Madagascar
Immeuble Millénium I vandy, 1e étage.
101 Antananarivo, Madagascar



Text & photos : WWF

1000 hectares de forêt sauvés avec des « fatana mitsitsy »

1000 hectares of forest saved with "fatana mitsitsy" ecological stove

Saviez-vous que les citoyens d'Ambilobe et des environs consomment chacun 120 kgs de charbon de bois par an ? La production de charbon de bois pour l'usage domestique quotidienne de la ville d'Ambilobe est une pression énorme sur les forêts de mangroves du nord-ouest de Madagascar.

Entre 2014 et 2016, WWF Madagascar et ADES se sont donnés la main pour promouvoir l'utilisation de foyers économiques ou « fatana mitsitsy » dans le district d'Ambilobe. L'objectif est de réduire la consommation du bois énergie dans la baie d'Ambaro et de sensibiliser la population pour une consommation plus responsable vis-à-vis des ressources forestières.

5.880 « fatana mitsitsy » ont été vendus durant ces trois années et les résultats sont déjà bien palpables. Selon les analyses de WWF, cette action d'envergure permet de préserver environ 1000 hectares par année de forêt naturelle de la baie d'Ambaro. Et une nouvelle campagne de vente se prépare déjà en 2017 - 2018 pour des résultats encore meilleurs. Les familles qui ont acheté les « fatana mitsitsy » ont réduit de 47% leur consommation en charbon, et 31% leur consommation en bois de chauffe.

Did you know that people living in and around Ambilobe consume 120 kilograms of charcoal each year? The charcoal production for daily household use in the city of Ambilobe is a huge pressure on the mangrove forests of northwestern Madagascar.

Between 2014 and 2016, WWF Madagascar and ADES jointly worked to promote the use of economic or "fatana mitsitsy" stoves in the district of Ambilobe. The objective is to reduce the consumption of wood energy in Ambaro Bay and to raise public awareness for a more responsible consumption with respect to the forest resources.

5,880 "fatana mitsitsy" were sold during these three years and the results are already palpable. According to WWF's analysis, this large-scale project is helping to conserve about 1,000 hectares of natural forest per year in Ambaro Bay. In 2017 - 2018 a new sales campaign is already preparing for even better results. Families who bought a "fatana mitsitsy" reduced their charcoal consumption by 47% and fuelwood consumption by 31%.

L'importance des baleines

dans la régulation climatique

The importance of whales

in climate regulation



Photo © : ONTM

Depuis mars 2017, le projet intitulé « Valorisation de la migration des baleines à bosse le long des côtes malgaches pendant l'hiver austral » bat son plein. Cette initiative, financée par l'Union Européenne et la Commission de l'Océan Indien, vise à développer des actions en lien avec l'écotourisme baleinier, l'éducation environnementale, le développement communautaire, ainsi que la science participative sur les mammifères marins.

Le projet s'applique dans quatre zones côtières malgaches fréquentées par les baleines à bosse, à savoir Sainte Marie, Fort-Dauphin, Majunga et Tuléar. L'objectif global est de renforcer les activités socio-économiques, pédagogiques et scientifiques auprès des communautés locales bénéficiaires, de manière à favoriser le développement durable.

Since March 2017, a project titled "Valuation of humpback whale migration along the Malagasy coast during the austral winter" is in full swing. This initiative, funded by the European Union and the Indian Ocean Commission, aims to develop actions related to whale ecotourism, environmental education, community development, and participatory science on marine mammals.

The project applies to four Malagasy coastal areas frequented by humpback whales, namely Sainte Marie, Fort Dauphin, Majunga and Tulear. The overall objective is to strengthen the socio-economic, educational and scientific activities of the beneficiary local communities in order to promote sustainable development.

La première étape portait sur la formation des guides locaux et la sensibilisation des usagers de la mer à l'encadrement des observations responsables des baleines et dauphins par l'application du code de bonne conduite. Au cours de l'année, le projet a donc permis de sensibiliser 28 pêcheurs locaux et de certifier 23 guides spécialisés dans leur première phase de formation.

L'objectif global est de renforcer les activités socio-économiques, pédagogiques et scientifiques auprès des communautés locales bénéficiaires, de manière à favoriser le développement durable.

The overall objective is to strengthen the socio-economic, educational and scientific activities of the beneficiary local communities in order to promote sustainable development.

The first step was the training of local guides and awareness of sea users to the supervision of whale and dolphin sightings through the application of the Code of Conduct. During the year, the project helped to raise awareness for 28 local fishermen and to certify 23 specialised guides in their first phase of training.



WWF plaide pour la préservation des espaces naturels résilients à Madagascar lors de la COP23

WWF pleads for the preservation of resilient natural spaces in Madagascar during COP23

Que faire aujourd'hui pour que le réchauffement de la planète reste en dessous de 2°C par rapport à l'époque préindustrielle ? C'est la question que 195 pays, dont Madagascar, se sont posés lors de la 23ème conférence des partis (COP23) pour lutter contre le changement climatique.

Organisée par les îles Fiji et se tenant à Bonn (Allemagne) du 6 au 17 novembre 2017, l'objectif était de discuter de la mise en œuvre de l'Accord de Paris. Madagascar a ratifié l'Accord de Paris le 21 septembre 2016 avec l'ambition de réduire ses émissions de 14%, et d'augmenter nos capacités d'absorption de CO2 de 32% d'ici 2030.

WWF Madagascar participe ainsi à la COP23 en tant que membre du Groupe Thématique Changement Climatique. Nous y promovons le renforcement de la résilience du pays face au changement climatique, à travers la préservation de ses infrastructures vertes. En effet, les infrastructures vertes fournissent des biens et services nécessaires pour le bien-être de la population et constituent des refuges climatiques pour la biodiversité.

Nous y promovons le renforcement de la résilience du pays face au changement climatique, à travers la préservation de ses infrastructures vertes.

We promote the strengthening of the country's resilience to climate change, through the preservation of its green infrastructure.

What can be done today to keep global warming below 2 ° C compared to pre-industrial times? This is the question that 195 countries, including Madagascar, are asking at the 23rd Conference of Parties (COP23) to fight against climate change.

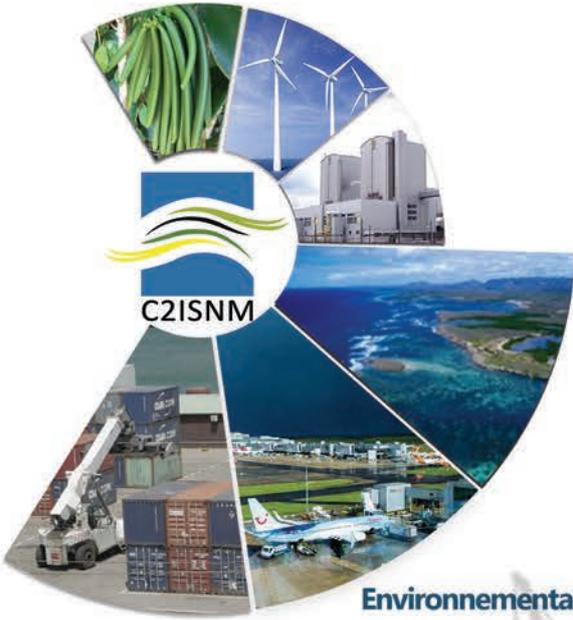
Organised by the Fiji Islands and held in Bonn (Germany) from 6 to 17 November 2017, the objective is to discuss the implementation of the Paris Agreement. Madagascar ratified the Paris Agreement on September 21, 2016 with the ambition to reduce our emissions by 14%, and to increase our CO2 absorption capacity by 32% by 2030.

WWF Madagascar is participating in COP23 as a member of the Climate Change Thematic Group. We promote the strengthening of the country's resilience to climate change, through the preservation of its green infrastructure. In fact, green infrastructure provides goods and services necessary for the well-being of the population and is a climate refuge for biodiversity.



Text & photos : WWF

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



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

➤ 24, 25 Février 2018 à Antsiranana

« LA ZES LOCOMOTIVE
DE DEVELOPPEMENT DES REGION
NORD »

LES THÉMATIQUES :

Impacts Sociaux,
Environnementaux et Economiques

Energie Renouvelable

Infrastructures Structurantes

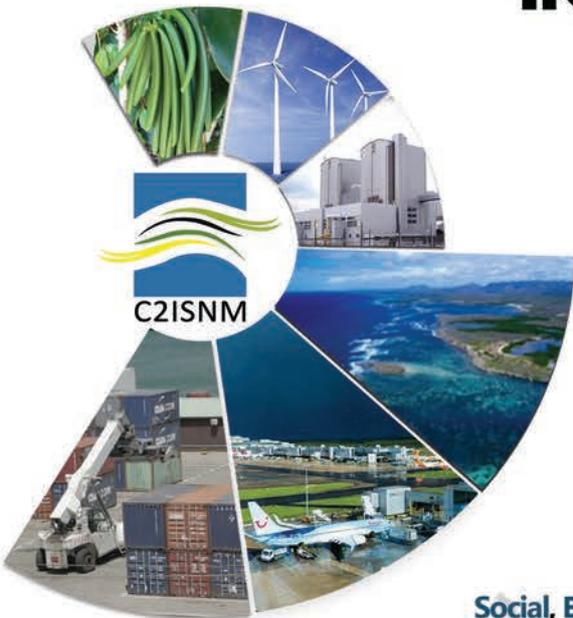
- 01 Cadre Juridique
- 02
- 03 Agribusiness
- 04
- 05 Tourisme
- 06

Organisée par :



Infoline : +261 32 11 144 44
Email : c2isnm@elipsisgroupe.com

2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON STRATEGIC INVESTMENTS IN NORTHERN MADAGASCAR



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

➤ February 24th, 25th, 2018 in Antsiranana

« SPICAL ECONOMIC ZONE
LOCOMOTIVE OF DEVELOPMENT
OF THE NORTHERN MADAGASCAR »

THE THEMES :

Social, Environmental and
Economic Impacts

Renewable Energies

Structuring Infrastructure

- 01 Legal Framework
- 02
- 03 Agribusiness
- 04
- 05 Tourism
- 06

Organisez by :



Infoline : +261 32 11 144 44
Email : c2isnm@elipsisgroupe.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

VOS PAGES AIR MADAGASCAR



PRÉSENTATION

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

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

Le réseau :

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

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

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

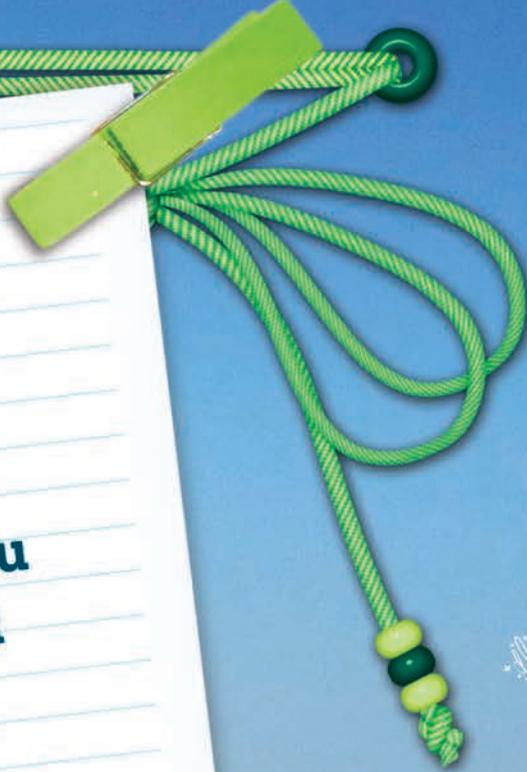
Son centre de maintenance est titulaire de l'agrément **EASA PART 145**, délivré par les autorités européennes (European Aviation Safety Agency). Attribué à Air Madagascar en **Octobre 2004**, cet agrément permet à la compagnie de réaliser les visites d'entretien des avions de sa flotte et d'effectuer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

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

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



**Soyez avec nous
pour préserver la vie !**



**Nos meilleurs
souhais pour
un 2018 placé
sous le signe du
succès et de la
prospérité !**

**Contribuez,
même pour protéger un arbre !
Participez à la préservation
de la vie !**

sur www.fapbm.org



**Madagascar...
une terre, la vie**



CONTACT AIR MADAGASCAR



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

Antananarivo

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

Ivato

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

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

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

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

Représentations à Madagascar

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

De 8h à 18:00 (Heure France)

CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 08 92 68 00 14 (0.306€/mn/ttc)

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

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

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

AGENCE PARIS

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

Email: agence@airmadagascar.fr

Aéroport: escale@airmadagascar.fr

Horaires:

9h à 17h, du lundi au jeudi

9h à 16h le vendredi

AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : agence.marseille@airmadagascar.com

Horaires :

Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

Tous nos contacts sur www.airmadagascar.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

Où nous trouver ?

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



The all-new BMW X5



www.bmw.com

Freude am Fahren



OFF THE MIND MAP.

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

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

Découvrez les vestiges Des îles de Comores



Située dans le canal de Mozambique, l'Union des Comores compte trois îles : la Grande Comore, Mohéli et Anjouan. Sa superficie totale est de 1 862 km². Dans les îles les Comores, traditions et religion sont intimement liées et règlent la vie quotidienne autour de la valeur fondamentale qu'est l'honneur, influant sur les comportements et les relations entre hommes et femmes.

La femme est le socle et la gardienne de la solidarité, de la solidarité et de la continuité familiale. Pour ces femmes, le masque traditionnel que l'on appelle le masque de beauté est l'ultime moyen de conserver et de protéger la peau du soleil, donc presque toutes les femmes le mettent. Parlons de l'île qui

a pour capitale Moroni et qui tient la valeur de l'île : on peut y visiter la médina aux étroites ruelles, le vieux marché animé, la place Badjanani aux nombreuses mosquées et aux palais royaux anciens, le port aux boutres avec ses nombreux chantiers de boutres et le Musée national CNDRS.

Le site historique de l'île les Comores est aussi l'un des archipels de l'île comme Mutsamudu avec sa citadelle qui surplombe la ville, dotée des canons incrustés dans les murailles de France qui pointent vers la mer. Il y a également le site du palais de Bambao avec son parc construit au 19e siècle par le sultan d'Anjouan. Et pendant la visite n'oubliez pas de voir le parc marin de Mohéli qui est la fierté de l'écotourisme des Comores, là où on trouve des populations importantes d'espèces menacées au niveau mondial et régional comme la tortue verte, la tortue imbriquée, la baleine à bosse et la rosette de Livingstone.

Discover the remains of Comoros Islands

The woman is the base and the guardian of solidity, the solidarity of family continuity.

La femme est le socle et la gardienne de la solidité, de la solidarité et de la continuité familiale.

Located in the Mozambique Channel, the Union of Comoros has three islands: Grande Comores, Mohéli and Anjouan. Its total area is 1,862 km². In the Comoros Islands, traditions and religion are intimately linked and regulate daily life around the fundamental value of honour, influencing the behaviour and relationships between men and women.

The woman is the base and the guardian of solidity, the solidarity of family continuity. For these women, the traditional mask called the beauty mask is the ultimate to keep and protect the skin from the sun, so almost all women put it on. Let's talk about the island whose capital is Moroni and which holds the value of the island, from where we can see and visit the medina with narrow alleyways, the old bustling market, Badjanani Square with many ancient mosques and palaces, the dhow port with its many dhow sites, the CNDRS National Museum.

The historic site of the island Comoros is also one of the archipelagos of the island such as Mutsamudu with its citadel overlooking the city, with cannons encrusted in the walls of France which points to the sea. But also the site of Bambao Palace with its park, built in the 19th century by the Sultan of Anjouan. During the visit do not forget to see the Moheli Marine Park which is the pride of Comoros ecotourism, where there are important populations of globally and regionally threatened species such as the green turtle, the hawksbill turtle, the humpback whale and the Livingstone rosette.

All photos © : Comoros National Office of Tourism





Photo © : Comoros National Office of Tourism



Quand y aller? / When to go?

Le climat des îles Comores (archipel dans l'océan Indien au Sud de l'Equateur) est tropical, avec une saison chaude et pluvieuse de décembre à avril, et une saison relativement fraîche et sèche de mai à novembre.

The climate of the Comoros Islands, an archipelago in the Indian Ocean south of the equator, is tropical, with a warm and rainy season from December to April, and a relatively cool and dry season from May to November.



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

Profitez des vols à certaines périodes de l'année avec la compagnie nationale Air Madagascar.

Enjoy flights at certain times of the year with the national airline Air Madagascar.



Où se loger? / Where to stay?

Pour loger aux îles Comores, divers hôtels de prestige vous attendent avec des cadres splendides comme le Cristal Itsandra Beach Hôtel, Retaj Moroni & Spa ou le Karthala International Hôtel.

To stay in the Comoros Islands, various luxury hotels awaits you with splendid settings like Itsandra Crystal Beach Hotel, Retaj Moroni & Spa, Karthala International Hotel.



Où manger? / Where to eat?

A Ngazidia dans la grande Comore les restaurants offrent divers plats selon votre demande : Chez Babou, Jardin de la paix, Le news Select ; A Ndzuani au restaurant Chababi, au Restaurant Guerezani, et à Mwali au Baobab et Miary Restaurant.

In Ngazidia, in Greater Comoro, restaurants have various dishes according to your request, Babou, Garden of Peace, News Select. In Ndzuani at the Chababi restaurant, the Guerezani Restaurant and at Mwali le Baobab and Miary Restaurant.



Que voir? / What to see?

Pendant votre visite sur l'archipel des Comores n'oubliez pas la visite du Karthala ou encore Kartola, un volcan situé dans l'archipel du même nom, sur l'île de la Grande Comore. La première éruption répertoriée du Karthala date de 1050 avec une incertitude de 150 ans, la suivante s'étant déroulée en 1808.

During your visit to the Comoros island do not forget to visit Karthala or Kartola, a volcano located in the archipelago of the same name, on the island of Grande Comoros. The first recorded eruption of the Karthala dates from 1050 with an uncertainty of 150 years, the next one taking place in 1808.



VIMANA

PRIVATE JETS



ACHIEVING THE UNIMAGINEABLE

CHARTER – LEASES – SALES – ACQUISITIONS

sales@vimanaprivatejets.com

Activités



Photo © : Serge Marizy

Tous en selle! Saddle up!

A la découverte des
plaisirs de l'équitation

Discovering the
pleasures of riding



Mantasoa
Antsirabe



Considérée comme une discipline réservée à un public privilégié à Madagascar, monter à cheval est une envie naturelle qui se manifeste dès le jeune âge avant de se développer en une passion. Nous allons infirmer cette idée de restriction et démontrer que l'équitation est avant tout une activité sportive aux multiples bienfaits sur la santé indépendamment de sa qualité d'hobby.

Se déplacer en galopant, en trottant ou à pas, quelle que soit l'allure, ce sport d'extérieur fait travailler les muscles adducteurs du membre pelvien, dorsaux et abdominaux. S'ajoute à ces bienfaits l'action sur le système respiratoire, surtout que les activités équestres se pratiquent généralement dans des milieux spacieux, en contact direct avec la nature. Enfin, côté psychologique, l'équitation permet de créer une sphère de confiance : la confiance en soi et la confiance en l'animal. La première consiste à la concentration qu'exige l'activité afin de maîtriser l'étalon (qui fait quand même huit fois votre poids) tandis que la seconde est le fait de vivre une certaine complicité entre les deux parties, en jouant avec cet art du rapport dominant/dominé. Bref, le souffle d'un respect mutuel.



All photos © : Serge Marizy



Considered a discipline reserved for a privileged public in Madagascar, riding is a natural desire that manifests itself from a young age before developing into a passion. We will refute this idea of restriction and show that riding is above all a sports activity with multiple health benefits regardless of its quality of hobby.

To move in galloping, trotting or not, whatever the pace, this outdoor sport works the adductor muscles of the pelvic limb, dorsal and abdominal. Add these benefits, the action on the respiratory system, especially seeing that equestrian activities are generally practiced in spacious environments, and in direct contact with nature. Finally, on the psychological side, riding creates a sphere of trust: self-confidence and confidence in the animal. The first is the concentration required for the activity to control the stallion (which is still eight times your weight) while the second is the fact of living a certain complicity between the two parties; to play this art of dominant / dominated ratio. In short, the breath of mutual respect.

Considered a discipline reserved for a privileged public in Madagascar, riding is a natural desire that manifests itself from a young age before developing into a passion.

Considérée comme une discipline réservée à un public privilégié à Madagascar, monter à cheval est une envie naturelle qui se manifeste dès le jeune âge avant de se développer en une passion.

Puisque l'équitation est à la fois un art, un loisir et un sport, elle entre dans les attractions touristiques de la Grande Ile.

Since riding is simultaneously an art, a hobby and a sport, it enters the tourist attractions of the Big Island.

All photos © : Serge Marizy

Elément attractif du tourisme

Puisque l'équitation est à la fois un art, un loisir et un sport, elle entre dans les attractions touristiques de la Grande Ile proposées dans différentes régions. Randonnée équestre, balade à cheval au bord de la mer, cours d'initiation, promenade... Voilà ce que les établissements proposent pour satisfaire les touristes ; ces derniers ont le choix entre s'adresser à ces centres spécialisés ou bien à des complexes-hôteliers selon leurs attentes respectives.

Attractive element of tourism

Since riding is simultaneously an art, a hobby and a sport, it enters the tourist attractions of the Big Island proposed in different regions. Equestrian hike, horseback ride by the sea, introductory course, walk, ... This is what establishments offer to satisfy tourists; the latter have the choice to go to these specialised centers or hotel complexes according to their respective expectations.





Combien de temps? / How long?

Maîtriser les trois allures (trot, galop, pas) nécessite des séances d'entraînement régulières et continues. Cela ne dépend pas du tout du nombre de chutes mais plutôt de l'ambiance du cours, du cheval en question, du milieu dans lequel vous vous entraînez et surtout du moniteur. Alors choisissez bien votre moniteur ! Les certifications reconnues internationalement sont les FEI (Fédération Equestre Internationale), IGEQ (International Group for Equestrian Qualifications), et COC (Certificate of Capability).

Mastering the three paces (trotting, galloping, not) requires regular and continuous training sessions. It does not depend at all on the number of falls, but rather the atmosphere of the course, the horse in question, the environment in which you train and especially the instructor. So choose your instructor carefully! The internationally recognised certifications are FEI (International Equestrian Federation), IGEQ (International Group for Equestrian Qualifications), and COC (Certificate of Capability).



Où aller? / Where to go?

Un autre centre équestre dans la capitale est celui d'Amajo Pony Club qui invite même les tout-petits à s'initier à l'équitation en leur offrant tout un programme d'apprentissage. Il propose également au grand public des cours, de la pédagogie, par exemple le parcours en terrain varié (PTV) : un seul terrain où le cavalier devra passer différentes épreuves (passage de fossé, bordures, passerelle, etc.).

Du côté d'Ankadikely Ilafy, il y a le COT ou Club Olympique de Tananarive. Il faudra aussi énoncer les hippodromes de Bevalala (Atsimondrano) et de Mahazina à Ambatolampy sur la RN7.

Un peu plus à l'Est de la capitale, le Domaine de l'Hermitage à Mantasoa, à 73 km de Tana, offre la possibilité de balades en cheval aux clients. A Toamasina, le Sunny Golf Club est connu pour ses balades en cheval au bord de la mer. Le Domaine des Haras Masteva, tenu par l'Hôtel Neptune avec sa superficie de 7ha, est un centre équestre affilié à la FMSE. A visiter !

Dans la ville d'eau, en région Vakinankaratra, vous avez rendez-vous avec l'équitation à la Villa Salameko, au centre-ville devant la gare ou au bord du lac Andraikiba. Pour un baptême, vous pouvez trouver des chevaux sur les plages de Toamasina, Foulpointe, Mahambo ou Mahajanga.

Another equestrian centre in the capital is the Amajo Pony Club, which even invites toddlers to learn about horse riding by offering them an entire learning program. It also offers the general public courses, pedagogy, for example the course in varied terrain (PTV): a single field where the rider will have to pass different tests (ditch crossing, curbs, footbridge, etc.).

On the side of Ankadikely Ilafy, there is the COT or Olympic Club Tananarive. The Bevalala (Atsimondrano) racetracks and the Mahazina racetrack at Ambatolampy should also be noted, which are on the RN7.

A little further east of the capital, the Domaine de l'Hermitage in Mantasoa, 73 km from Tana, offers customers the possibility of riding horses. In Toamasina, the Sunny Golf Club is known for its horseback rides by the sea. The Domaine des Haras Masteva, run by the Neptune Hotel with its surface of 7 hectares, is an equestrian centre affiliated to the FMSE. One to visit !

In the city of water, in the Vakinankaratra region, you can have a horse riding rendezvous at Villa Salameko, in the city centre in front of the train station or at Lake Andraikiba. For a baptism, you can find horses on the beaches of Toamasina, Foulpointe, Mahambo or Mahajanga.



Quand y aller? / When to go?

Les plages des côtes Est ou encore la ville d'Antsirabe connaissent habituellement une hausse du nombre de touristes en période de week-end pascal. Les centres équestres, quant à eux sont ouverts toute l'année, ils organisent parfois des compétitions.

The beaches of the east coast or the city of Antsirabe usually experience an increase in the number of tourists in the Easter weekend period. The equestrian centres, meanwhile, are open all year, and sometimes they even organise competitions.



Combien dépenser? / How much to spend?

Une balade de 10 minutes coûte 5000 Ariary. Trois séances d'apprentissage dans un centre valent 150000 Ariary environ. Pour une randonnée organisée dans le Parc National Isalo, il vous faudra déboursier entre 220 et 1000 euros.

A ride of 10 minutes costs 5000 Ariary. Three training sessions in a centre are worth about 150000 Ariary. For an organised hike in the Isalo National Park, you will have to pay 220 to 1000 Euros.



Anjiabe



Photo © : ORT Nosy Be

Laissez-vous séduire
par la simplicité et la
chaleur des villageois.

Let yourself be seduced
by the simplicity and
warmth of the villagers.

Anjiabe est un village unique qui mérite un détour privilégié lors de votre voyage dans le Nord de Madagascar. Situé à 20 minutes en bateau de l'île de Nosy Be et au Sud du Nosy Komba, ce village offre un cadre hors du temps avec des paysages authentiques, riches en agriculture locale.

Cafés et vanilles embaument votre visite et vous procurent un plaisir inouï dans le village d'Anjiabe. Laissez-vous séduire par la simplicité et la chaleur des villageois. De belles rencontres et des sourires vous attendent à chaque croisée de chemin entre les maisons traditionnelles. Art culinaire, artisanat, musiques et danses traditionnelles font partie du quotidien de ces habitants qui seront ravis de vous les faire partager.

Un incontournable lors de votre visite au village Anjiabe : le baobab Bozontsohy qui surplombe le village avec ses 16 mètres de hauteur. Agé de plus de 170 ans, il est classé parmi les baobabs les plus menacés du pays. Et pour couronner le tout, vous pouvez profiter des sables fins des plages avec leurs roches dominantes pour prendre vos aises et apprécier le soleil et la vue donnant sur l'océan bleu. Le calme vous accompagnera dans votre bronzage.



Anjiabe, is a unique village that deserves a special detour during your trip in the North of Madagascar. Located 20 minutes by boat from the island of Nosy Be and south of Nosy Komba, this village offers a timeless setting with authentic landscapes, rich in local agriculture.

Coffee and vanilla perfume your visit and give you an incredible pleasure in the village of Anjiabe. Let yourself be seduced by the simplicity and warmth of the villagers. Beautiful encounters and smiles await you at every crossroads between traditional houses. Culinary arts, crafts, music and traditional dances are part of the daily lives of these people who will delight to share them with you.

A must-see during your visit to the Anjiabe village: the Bozontsohy baobab overlooking the village with its 16 metres high. Aged more than 170 years, it is ranked among the most endangered baobabs in the country. And to top it all, you can enjoy the fine sands of the beaches with its dominant rocks to make you comfortable whilst you enjoy the sun and the view overlooking the blue ocean. Calm will accompany you in your tan.



Photo © : ORT Nosy Be



Photo © : ORT Nosy Be

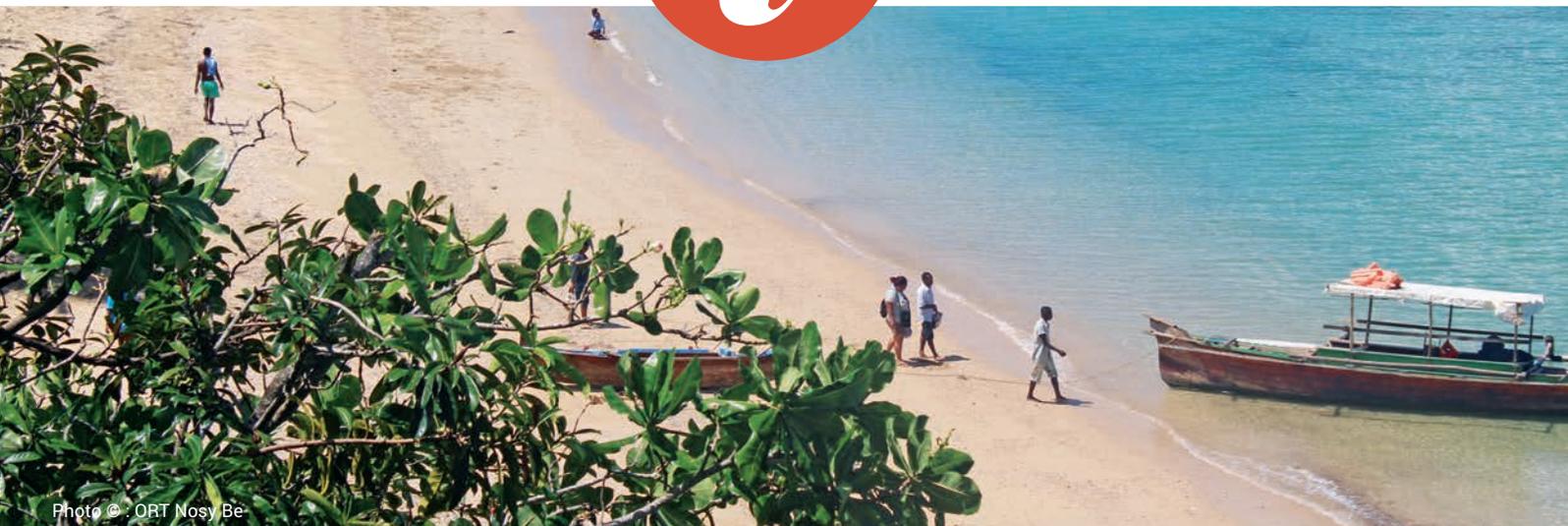


Photo © : ORT Nosy Be



Quand y aller? / When to go?

Le village d'Anjiabe a hérité du climat chaud de l'île de Nosy Be, le soleil y est présent toute l'année. Le voyage peut donc être programmé à tout moment, même sur un coup de tête, quand le besoin de s'évader se manifeste.

The village of Anjiabe has inherited the warm climate of the island of Nosy Be, the sun is present all year round. The trip can be scheduled at any time, even on a whim, when the need to escape is apparent.



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

Pour accéder au village, il faut passer par l'île de Nosy Be qui est desservie par Air Madagascar. Niché au cœur de l'océan, seul le bateau permet de rejoindre le village Anjiabe depuis l'île de Nosy Be. Une fois par jour, les pirogues partent d'Anjiabe pour Nosy Be entre 6h et 7h30, et arrivent vers 8h au port des pirogues. Elles repartent de Nosy Be vers 11h pour arriver au village avant midi.

To access the village, one must go via the island of Nosy Be which is served by Air Madagascar. Nestled in the heart of the ocean, only a boat can reach Anjiabe village from the island of Nosy Be. Once a day, the canoes leave Anjiabe for Nosy Be between 6am and 7.30am, and arrive at 8am at the canoe port. They leave Nosy Be around 11 am to reach the village before noon.



Où se loger? / Where to stay?

Le Komba forever abrite 3 bungalows implantés sur la magnifique plage d'Anjiabe. La proximité vous permet de mieux découvrir le village de jour comme de nuit. Un autre choix pour votre séjour à Anjiabe : le Coco Komba Lodge. Vous aurez le privilège de côtoyer les Lémuriens dans le jardin, cet animal typique de Madagascar.

Komba Forever has 3 bungalows located on the beautiful Anjiabe Beach. The proximity allows you to better discover the village day and night. Another choice for your stay in Anjiabe: the Coco Komba Lodge. You will have the privilege of rubbing shoulders with lemurs in the garden, this typical Madagascar animal.



Où manger? / Where to eat?

Les hôtels d'Anjiabe proposent à leurs convives des repas variés avec des produits frais. Les fruits de mer sont les spécialités de la région grâce à la place prépondérante de la pêche dans le quotidien des villageois. Vos papilles seront émerveillées par des préparations typiquement malgaches.

Anjiabe hotels offer their guests varied meals with fresh products. Seafood is the speciality of the region thanks to the dominance of fishing in the daily lives of villagers. Your taste buds will be amazed by typical Malagasy preparations.



Que voir? / What to see?

On ne peut pas être au village Anjiabe sans faire un détour au magnifique Nosy Komba pour découvrir ses richesses. Elle possède une pharmacopée incroyable constituée de 70 plantes médicinales, 19 espèces d'oiseaux, des serpents et des caméléons. D'autres îles sont à voir également, notamment la Nosy Tanikely qui est un aquarium à ciel ouvert et Nosy Iranja, le paradis des tortues.

You can not be in Anjiabe village without making a detour to the beautiful Nosy Komba to discover its riches. It has an incredible pharmacopoeia of 70 medicinal plants, 19 species of birds, snakes and chameleons. Other islands are to be seen also, including Nosy Tanikely which is an open-air aquarium and Nosy Iranja, the paradise of turtles.



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

Ambanja

Découvrez » Discover
Anjavimilay

Ses fèves de cacao et le mystère de son lac sacré : Cocoa beans and the mysteries of a sacred lake

All photos © : LIBERTALIA AVENTURE



Ce village de la vallée du Sambirano doit son nom aux « javy » (plante aquatique) situés sur le lac et qui y naviguent suivant le courant. Il se situe dans la partie Nord-Ouest de la Grande Ile, dans la région DIANA près d'Ambanja. Le climat tropical est favorable aux plantations de cultures pour l'exportation comme la vanille, le café ou encore le poivre, des plantes à parfum comme l'ylang, le combava, le vétiver, qui font également la renommée de cette zone. Constituant particulièrement le fief de la production de fèves de cacao à Madagascar, cette région attire les touristes nationaux et étrangers grâce aux cacaoyers qui longent le paysage de ce village. Le cacao de Madagascar séduit le monde par sa qualité, malgré la faible part qu'il représente dans la production mondiale.

Des histoires et des légendes

Les histoires liées au lac sacré sont multiples et de sources divergentes. Autrefois, selon la légende, des Sakalava étaient encerclés par leurs frères Merina lors d'une bataille et décidèrent de se sacrifier en se jetant dans ce cours d'eau et y sont toujours restés. Certains disent qu'ils se sont transformés en crocodiles, tandis que d'autres traditions orales soutiennent qu'ils se sont transformés en poissons. Devenu une attraction touristique grâce à sa dimension historique, le lac a su garder son caractère sacré et fait l'objet de cultes régulièrement. « Les génies nous voient, ils nous entendent, bénissent ou châtient également en cas d'irrespect... » affirme un villageois. Ces aïeux envoient des signes aux descendants par le biais des javy suivant leur déplacement (au Nord ou au Sud, à l'Est ou à l'Ouest). C'est la raison pour laquelle on appelle aussi ce groupe de javy « l'îlot flottant » car il se déplace sur le lac aux souffles du vent.

Le lac a su garder son caractère sacré et fait l'objet de cultes régulièrement.

The lake knew to keep its sacred character and is the object of worship regularly.



This village in the Sambirano Valley owes its name to the "javy" (aquatic plant), located on the lake and which navigate there by following the current. It is located in the northwestern part of the Big Island, in the DIANA region near Ambanja. The humid tropical climate is favourable to plantations of export crops such as vanilla, coffee or even pepper but perfume plants such as ylang, combava and vetiver are also famous to this area. Constituting particularly the estates of the production of cocoa beans in Madagascar, this region attracts domestic and foreign tourists thanks to the cocoa trees that run along the landscape of this village. The cocoa from Madagascar seduces the world with its quality, despite the small share it represents in world production.

Stories and legends

The stories related to the sacred lake are multiple and from different sources. Formerly, according to legend, Sakalava were surrounded by their Merina brothers during a battle and decided to sacrifice themselves by throwing themselves into this stream and have always remained there. Some say they have turned into crocodiles, while other oral traditions claim that they have turned into fish. It became a tourist attraction thanks to its historical dimension, the lake knew to keep its sacred character and is the object of worship regularly. "The geniuses see us, they hear us, bless or chastise also in case of disrespect ..." says a villager. These ancestors send signs to the descendants through the javy following their displacement (North or South, East or West). This is why this group of javy is also called "the floating island" because it moves on the lake to the winds.



Photo © : LIBERTALIA AVENTURE



Quand y aller? / When to go?

Même si la récolte de cacao se fait toute l'année à Ambanja, celle-ci connaît son pic aux mois d'octobre et novembre, c'est donc la meilleure période pour s'y rendre pour pouvoir admirer les différentes étapes du traitement des fèves. Quant à la visite du lac sacré, aucun calendrier spécifique mais l'assistance d'un guide est conseillée.

Although the cacao harvest is year round in Ambanja, it peaks in October and November if you want to be able to admire the various stages of bean treatment. As for the visit of the sacred lake, no specific calendar but the assistance of a guide is advised.



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

Si on choisit la voie terrestre, on emprunte la RN4 depuis la capitale puis on continue via la RN6 à Ambondromamy en passant par Antsohihy avant d'arriver à Ambanja. Le voyage dure généralement entre 18 et 20 heures. Des vols réguliers de la compagnie Air Madagascar assurent également la liaison de Tana-Nosy Be pour ensuite rejoindre Ankify en bateau et continuer la route en voiture jusqu'à Ambanja.

If you choose the land route, you take the RN4 from the capital and then continue via the RN6 to Ambondromamy via Antsohihy before arriving in Ambanja. The trip usually lasts between 18 to 20 hours. Regular flights from the Air Madagascar Company also provide the Tana-Nosy Be connection, then join Ankify by boat and then continue on the road, by car, to Ambanja.



Où se loger? / Where to stay?

Si l'Hôtel Palma Nova est situé dans la ville d'Ambanja, d'autres établissements comme Komba Forever, Auberge Le Maki Lodge, Floraly Komba, Coco Komba ... se trouvent à proximité d'Ambanja, à quelques kilomètres.



Où manger? / Where to eat?

L'association FIVEMI dispose d'une paillote sur place où elle organise des repas sur commande. Sinon l'hôtel Palma Nova, La Timonière ou Chez Patricia sont souvent recommandés aux amateurs de goût de passage à Ambanja. Cependant, en visitant la Plantation Millot, les touristes auront la possibilité d'y rester manger puisque l'établissement a son propre restaurant.

The association FIVEMI has a straw hut onsite where it organises meals made to order. Otherwise the hotel Palma Nova, La Timonière or Chez Patricia are often recommended for taste connoisseurs, in Ambanja. However, while visiting the Millot Plantation, tourists will have the opportunity to eat there since the establishment has its own restaurant.



Que voir? / What to see?

Alliez culture et tourisme lors de votre visite ! Vous aurez l'occasion d'admirer le « Joro », un rituel pendant lequel les villageois doivent honorer les ancêtres, les rencontrer, verser du sang de zébu frais en guise de demande de bénédiction ; faire des offrandes : les premières récoltes, les meilleurs produits... Contemplez également les cabosses dans des charrettes en bois tirées par des zébus traversant la forêt tropicale. Bref, un régal pour les yeux, le cerveau et les narines.

Combine culture and tourism during your visit! You will have the opportunity to admire the "Joro", a ritual during which the villagers must honour the ancestors, meet them, pour fresh zebu blood as a request for blessing; make offerings: the first harvests, the best products ... Contemplate also the pods in wooden carts drawn by zebras crossing the rainforest. In short, a feast for the eyes, the brain and nose.



Nosy Be Hotel ****

RESORT & SPA



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

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

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



All photos © : ORT SAVA



Escale à la cocoteraie de la
Stopover at the coconut plantation of the
Soavoanio
Sambava

Si vous arrivez sur Sambava par avion, vous ne manquerez pas de survoler les immenses plantations de cocotiers de la SOAVOANIO avant votre atterrissage à l'aéroport de la ville.

En effet, la cocoteraie industrielle de la Société SOAVOANIO couvre une surface totale de 5 000 hectares, qui s'étend de part et d'autre de la ville de Sambava sur une distance de 60km en bordure de l'Océan Indien. A noter que la mise en place de la cocoteraie a permis de reboiser et valoriser plus de 2.500 Ha de terrains de savanes dénudées et d'améliorer ainsi l'environnement climatologique de la région (apport d'une pluviométrie régulière grâce à l'évapotranspiration rejetée par l'ensemble des arbres de cette grande cocoteraie).

La SOAVOANIO produit actuellement plus de 12 millions de noix de coco par an. Grâce à son « champ semencier » ou « jardin grainier » de 47 Ha, la SOAVOANIO est aussi en mesure de fournir des noix de semences hybrides performantes issues du croisement entre cocotiers nains (de Malaisie) et cocotiers grands (Grand Ouest Africain). Les plants de cocotiers hybrides portent leurs premières noix dès l'âge de 4 ans (contre 7 à 10 ans pour les cocotiers traditionnels). L'amande des noix récoltées, transformée en coprah après séchage au four, sert à l'extraction de l'huile de coco utilisée dans les industries alimentaires et cosmétiques. Par ailleurs, les sous-produits (bois de cocotier, fibres, coques de noix ...) sont recyclés pour devenir des objets artisanaux très appréciés actuellement par les touristes.

Les activités (fort attrayantes), sur l'émasculature des « fleurs mâles » des cocotiers nains et les transformations de la noix de coco, font de la visite de la cocoteraie de SOAVOANIO un circuit agro touristique incontournable pour tout séjour à Sambava.

If you arrive on Sambava by plane, you will not miss to fly over the huge coconut plantations of SOAVOANIO before landing at the airport of the city.

Indeed, the industrial coconut grove of SOAVOANIO Company, covers a total surface of 5000 hectares, which extends on both sides of the city of Sambava to a distance of 60kms bordering the Indian Ocean. It should be noted that the establishment of the coconut plantation has made it possible to reforest and valorize more than 2,500 Ha of bare savanna grounds and thus to improve the climatological environment of the region (contribution of a regular rainfall thanks to the evapotranspiration rejected by all the trees of this large coconut grove).

SOAVOANIO currently produces more than 12 million coconuts a year. Thanks to its "seed field" or "grain garden" of 47 Ha, SOAVOANIO is also able to provide high-performance hybrid seed kernels derived from the cross between dwarf coconut trees (from Malaysia) and large coconut trees (Greater West Africa). The hybrid coconut plants bear their first nuts at the age of 4 (compared to 7 to 10 years for traditional coconut trees). The kernel of the harvested nuts, transformed into copra after oven drying, is used to extract coconut oil used in the food and cosmetic industries. In addition, the by-products (coconut wood, fibers, nutshells ...) are recycled to become handicrafts that are currently highly valued by tourists.

The very appealing activities on the emasculation of the "male flowers" of the coconut palms and the transformations of the coconut, make the visit of the coconut grove of SOAVOANIO, a must-visit agro-touristic trip for any stay in Sambava.



La cocoteraie industrielle de la Société SOAVOANIO couvre une surface totale de 5 000 hectares, qui s'étend de part et d'autre de la ville de Sambava.

The industrial coconut grove of SOAVOANIO Company, covers a total surface of 5000 hectares, which extends on both sides of the city of Sambava.



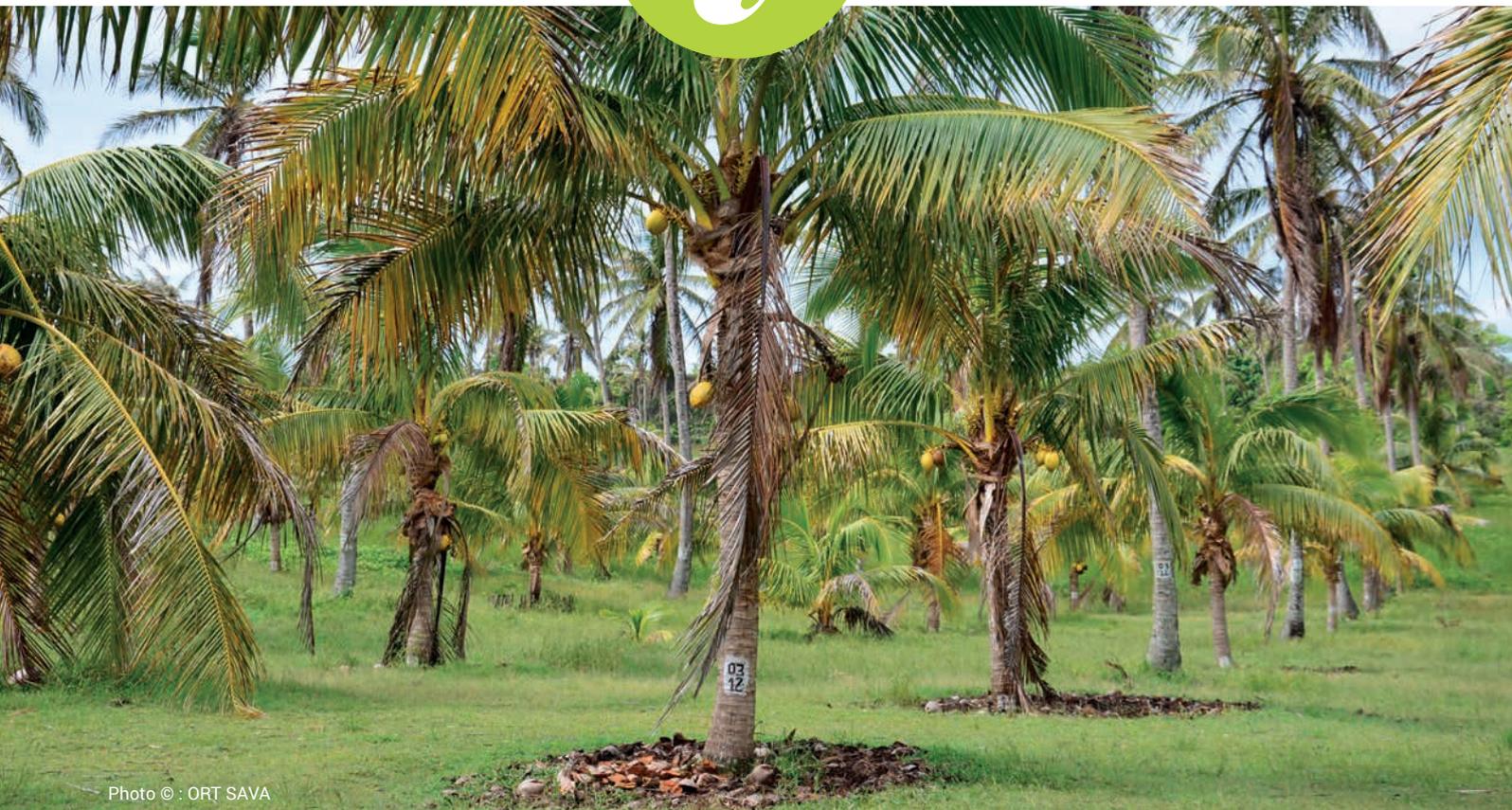


Photo © : ORT SAVA



Quand y aller? / When to go?

Sambava possède un climat équatorial et a aussi une pluviométrie importante. Même dans le mois le plus sec il y a une forte pluviosité. Sur l'année, la température moyenne à Sambava est de 25.4°C. Pour y aller, la période entre juin et novembre est idéale. Les horaires de visite sont le matin, de 8h30 à 12h (afin de voir les différentes activités relatives à l'exploitation de la noix de coco), du lundi au vendredi.

Sambava has an equatorial climate and also has a high rainfall. Even in the driest month there is high rainfall. The average temperature in Sambava is 25.4 ° C. To go there, the month of June until the month of November is the ideal. For the visit to the site, in the morning from 8h 30am to 12h (in order to see the various activities related to the exploitation of the coconut), from Monday to Friday.



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

Prenez le vol régulier d'Air Madagascar Antananarivo-Sambava. Dès votre atterrissage vous pourrez voir des champs de cocotier.

The regular flight of Air Madagascar from the capital to Sambava. As soon as you land, you will be able to hear the song of the coconut trees.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel LAS PALMAS vous attend, le circuit du cocotier Soavoanio est déjà inscrit dans le répertoire de l'hôtel.

The hotel LAS PALMAS awaits you and opens its doors for visitors; the tour of Coconut Soavoanio is already registered in the directory of the hotel.



Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger au restaurant de l'hôtel Las Palmas. D'autres restaurants offrent les spécialités de la région SAVA comme Orchidée Beach et Mimi Restaurant.

To eat, you could eat at the restaurant of Las Palmas Hotel. Other restaurants offer the specialities of the SAVA region such as Orchidée Beach and Mimi Restaurant.



Que voir? / What to see?

N'oubliez pas de visiter la rivière de Bemarivo - une descente de 180 minutes pour découvrir les produits exotiques de la région SAVA tels que café, cacao, girofle, poivre, cannelle et surtout la vanille.

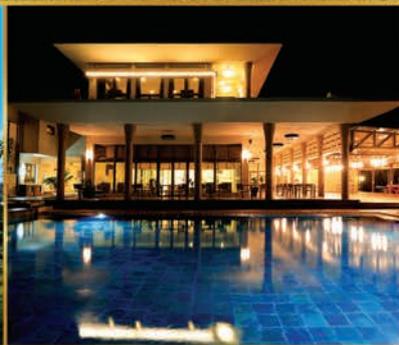
Do not forget to visit the Bemarivo River - a 180-minute descent to discover the exotic products of the SAVA region such as coffee, cocoa, cloves, pepper, cinnamon and especially vanilla.



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

Partez pour une excursion à » Go on an excursion to

Tanambao Ombimena!

Tanambao-
Manakara



Photo © : ORT V7V

Pour vos prochains déplacements, choisissez la partie Sud-Est de Madagascar et visitez une destination peu connue qui se situe non loin de la capitale de la région Vatovavy Fitovinany, plus précisément à 8 kilomètres de Manakara !

D'après les traditions orales, un pêcheur antemoro se baladait le long de cette plage, dans le quartier de Tanambao Ombimena et aperçut un militaire qui se reposait. C'était un vazaha et non un policier ni un gendarme. Le pêcheur a vit l'arme du commissaire et eut peur, il décida ainsi de creuser un trou afin qu'il y fasse sa sieste et que personne ne puisse le déranger. L'histoire remonte au XXème siècle, mais l'origine de ce nom se confirme jusqu'à nos jours puisque tranquillité et calme sont les maîtres mots dans ce coin de paradis.

Baignade sans risque

La petite enclave est protégée par une barrière corallienne d'où la sérénité et la sécurité pour une baignade agréable. A la différence des plages environnantes (Manakara Be), la mer de l'Océan Indien est très calme, pas de grosses ni de puissantes vagues. Ne vous attendez cependant pas à voir des ombrelles ou des bungalows au bord car ces derniers n'y sont pas installés. Cette plage déserte mérite d'être visitée et les opérateurs touristiques ont carte blanche pour qu'elle attire plus de visiteurs.



Photo © : ORT V7V

Tranquillité et calme sont les maîtres mots dans ce coin de paradis.

Tranquility and calm are the keywords in this corner of paradise.



Photo © : HOTEL LA VANILLE MANAKARA

For your next trip, choose the south-eastern part of Madagascar and visit a little-known destination that is not far from the capital of the Vatovavy Fitovinany region, more precisely 8 kilometres from Manakara!

According to oral traditions, an Antemoro fisherman wandered along this beach, in the district of Tanambao Ombimena and saw a soldier who was resting. It was a vazaha (foreigner) and not a security guard nor a policeman. The fisherman saw the commissioner's weapon and was afraid, so he decided to dig a hole so he could take a nap and nobody could disturb him. The history goes back to the twentieth century, but the origin of this name is confirmed until today because tranquility and calm are the keywords in this corner of paradise.

Swimming without risk

The small enclave is protected by a coral reef from where there is serenity and security for a pleasant swim. Unlike the surrounding beaches (Manakara Be), the sea of the Indian Ocean is very calm, no big nor powerful waves. However, do not expect to see parasols or bungalows on the edge because they are not installed. This deserted beach is worth visiting and tourist operators have a carte blanche to attract more visitors.



Photo © : ORT V7V

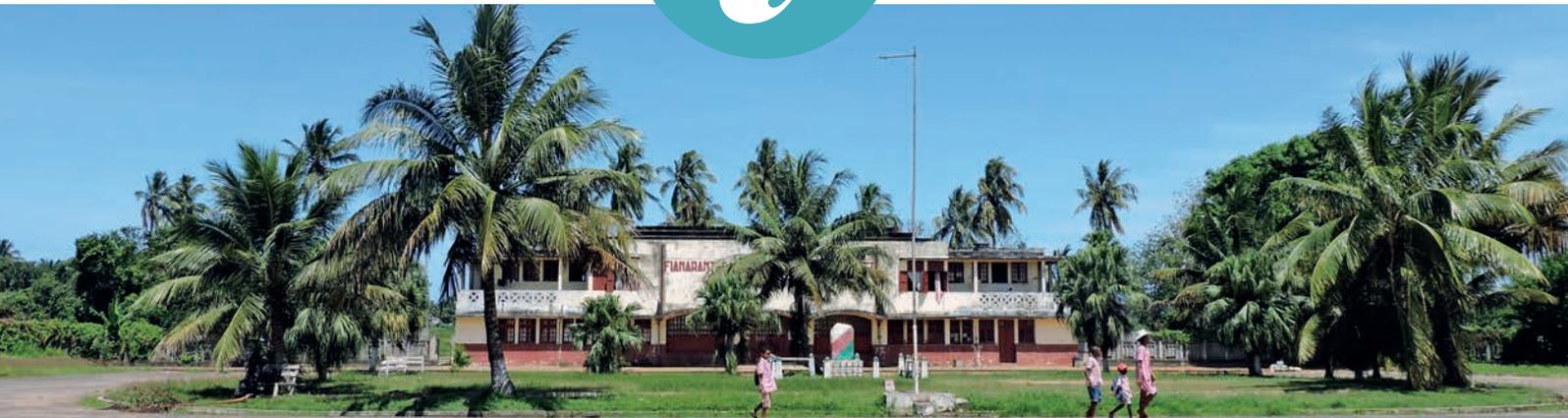


Photo © : ORT V7V



Quand y aller? / When to go?

La meilleure période pour une excursion au trou du commissaire à Manakara est entre le mois de mars et le mois de novembre pour que la pluie ne risque pas de gâcher votre ambiance de « farniente » ou de pique-nique.

The best time for an excursion to the Commissioner's Hole in Manakara is between March and November so that the rain will not spoil your picnic or lazy day atmosphere.



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

Vous pouvez vous rendre à Manakara depuis Fort-Dauphin et longer les côtes Sud-Est de Madagascar, ou opter pour la ligne ferroviaire FCE qui relie Fianarantsoa et Manakara. Après 17 gares, 48 tunnels et 67 ponts, vous y serez.

Une fois arrivés à Manakara, il vous suffira de passer 20 à 30 minutes sur une piste de sable blanc avant de vivre une ambiance balnéaire hors pair dans le « trou du commissaire ». Optez pour une location de vélo, de moto ou de véhicule 4x4 pour ce safari de courte durée ! Des taxis motos assurent aussi le trajet Manakara - Tanambao Ombimena et même en aller-retour.

You can go to Manakara from Fort Dauphin and follow the southeast coast of Madagascar or take the FCE railway line that connects Fianarantsoa and Manakara. After 17 stations, 48 tunnels and 67 bridges, you will be there.

Once you arrive in Manakara, you'll just have to spend 20 to 30 minutes on a white sand track before experiencing an unparalleled seaside atmosphere in the "Commissioner's Hole". Opt for a bike, motorcycle or 4x4 vehicle rental for this short safari! Motorcycle taxis also serve the Manakara - Tanambao Ombimena route and even a round trip.



Où se loger? / Where to stay?

Vous aurez le choix entre des bungalows typiques de l'Est ou bien des chambres tout confort. Plusieurs établissements sont à votre disposition : La Vanille Hôtel, Les Délices de l'Orient, Leong Hôtel, ou Parthenay Club.

You will have the choice between typical bungalows of the east or rooms with all mod cons. Several establishments are



at your disposal: La Vanille Hotel, Les Délices de l'Orient, Leong Hotel, or Parthenay Club.

Où manger? / Where to eat?

La préservation des « soatoavina » - traduisez « valeurs morales » - dans cette localité est étonnante. Les femmes des pêcheurs vous vendent du thon frais, le préparent en grillade et vous le servent à la plage, un dévouement remarquable. L'Hôtel Restaurant La Vanille est à proximité du trou du commissaire, des plats exotiques et des spécialités chinoises et européennes y sont présentées. En ville, vous pouvez déguster les spécialités culinaires de la région au Restaurant La Gourmandise, Chez Zizou, La Guinguette, ou aux Délices.

The preservation of "soatoavina" - translate moral values - in this locality is astonishing. Fishermen's wives sell you fresh tuna, prepare it for grilling and serve it on the beach, a remarkable dedication. The Hotel Restaurant La Vanille is close to the Commissioner's Hole, exotic dishes and Chinese and European specialities are presented. In town, you can taste the culinary specialities of the region at La Gourmandise Restaurant, Chez Zizou, La Guinguette, or Délices.



Que voir? / What to see?

Avant d'arriver à destination, une halte au mémorial Mausolée qui se trouve à Ambalakararakay s'impose. Il s'agit d'un cimetière où une commémoration annuelle de dimension nationale a lieu chaque 29 mars, date de la lutte pour la libération nationale. Ne manquez pas non plus d'observer les pirogues des pêcheurs vezo qui rentrent juste avant le coucher du soleil : une scène à la fois émouvante et merveilleuse, à immortaliser bien sûr !

Before arriving at this destination, a stop at the Mausoleum Memorial in Ambalakararakay is required. It is a cemetery where an annual, nationwide commemoration takes place every March 29, date of the struggle for national liberation. Do not miss watching the pirogues of the Vezo fishermen who come back just before sunset: a scene that is both moving and wonderful, something to capture of course!

Un des plus beaux lagons au monde

*One of the most
beautiful lagoons in the world*



*L'Equipe du Mikea Lodge
vous souhaite une
très belle année*

*The Mikea Lodge team wishes you a
happy New Year*

2018



Mikea Lodge | Andravona, Domaine Manohisoa Tulear II, à 10 km au nord de Salary | Madagascar

+261 32 11 100 32 | contact@mikealodge.com | www.mikealodge.com



Mikea Lodge, Andravona Tulear II



Baie » Bay Monseigneur

un refuge de pureté » a refuge of purity



Fort Dauphin



Photo © : ORT ANOSY

Fort-Dauphin ou Taolanaro se situe dans la partie Sud de Madagascar. Chef-lieu de la région Anosy, cette ville portuaire fait partie des meilleures destinations car elle regorge tant d'intérêts en matière culturelle, balnéaire et patrimoniale, ce qui explique la célébration de la Journée Mondiale du Tourisme dans cette région en 2012.

Distante d'un millier de kilomètres de la capitale, Fort-Dauphin envoûte les jeunes et les moins jeunes grâce à ses richesses naturelles : de la beauté de ses vastes plages à la morphologie spectaculaire de son relief. N'oublions pas un détail : Taolanaro signifie « lieu de rêve ». La ville mérite-elle ce nom ? Découvrez la plage Monseigneur près de Libanona et adonnez-vous au « farniente », admirez sa faune aquatique particulière ou bien testez ce beau spot !

Un spot de surf, une action sociale

Non seulement ce site est une anse entourée d'une chaîne montagneuse qui attire les amateurs de plage de sable fin mais il s'agit aussi d'un spot de surf connu dans le monde. Le surf et le kite-surf se pratiquent dans ce site par vent du Sud, par vent d'Est ou par vent de Nord-Ouest. C'est dans ce spot que débute l'activité de surf à Fort-Dauphin vers la fin des années 60. La particularité de ce spot est l'opportunité qu'il offre aux jeunes issus des quartiers défavorisés grâce à une œuvre de charité entreprise par Monseigneur Bay Surf Club ou MBSC. Ces jeunes sont donc initiés à ce sport souvent réservé à l'élite ; des matériels leur sont mis à disposition, accompagnés bien sûr d'un soutien technique, une initiative qui remonte à l'année 2015.

Not only is this site a cove surrounded by a mountain range that attracts lovers of sandy beaches but it is also a known surf spot in the world.

Fort-Dauphin or Taolanaro is located in the southern part of Madagascar. Capital city of the Anosy region, this port city is one of the best destinations because it is full of cultural, seaside and heritage interests, which explains the celebration of the World Tourism Day in this region in 2012. Distinctive, a thousand kilometres from the capital, Fort-Dauphin captivates young and old thanks to its natural wealth: from the beauty of its vast beaches to the spectacular morphology of its relief. Let's not forget one detail: Taolanaro means "dream place". Does the city deserve this name? Discover Monseigneur Beach near Libanona and indulge in idle pleasures, admire its special aquatic fauna or just test drive this beautiful spot!

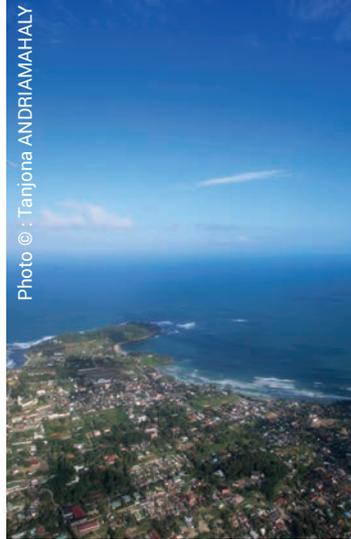


Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

A surf spot, a social community

Not only is this site a cove surrounded by a mountain range that attracts lovers of sandy beaches but it is also a known surf spot in the world. Surfing and kitesurfing are practiced on this site in the south, east, or northwesterly wind. It was in this spot that the surfing activity began in Fort-Dauphin in the late 1960s. The particularity of this spot is the opportunity it offers to young people from disadvantaged neighborhoods, through charity enterprise Monsignor Bay Surf Club, or MBSC. These young people are therefore introduced to this sport often reserved for the elite; materials are made available to them, accompanied of course by technical support, an initiative that dates back to 2015.



Photo © : ORT ANOSY

Non seulement ce site est une anse entourée d'une chaîne montagneuse qui attire les amateurs de plage de sable fin mais il s'agit aussi d'un spot de surf connu dans le monde.



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



Photo © : ORT ANOSY



Quand y aller? / When to go?

La température moyenne est aux environs de 24°C. Le climat est donc favorable toute l'année ; la période la plus pluvieuse est entre le mois de février et le mois de mars.

The average temperature is around 24 ° C. The climate is favourable all year round; the rainiest period is between February and March.



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

La voie aérienne est conseillée pour se rendre à Fort-Dauphin, avec un départ depuis Tana : 1h45 de vol sans escale et 2h30 ou plus avec escale. Sinon, pour parcourir les 1100km de route avec des pistes dévastées, il vous faudra 3 à 4 jours au minimum depuis Tana (RN7 puis RN13) pour plus d'aventures et de découvertes.

It is recommended to go to Fort-Dauphin by air, with a departure from Tana: 1h45mn of non-stop flight and 2h30mn or more with stopover. Otherwise, to travel the 1100 km of road with ravaged tracks, it will take you 3 to 4 days minimum via Tana (RN7 then RN13) for more adventures and discoveries.



Où se loger? / Where to stay?

L'Hôtel Lavasoa met à la disposition de ses clients un guide pour le surf et propose des informations météorologiques relatives aux activités aqua-sportives. Des véhicules y sont également disponibles. D'autres établissements ont aussi leurs atouts attractifs respectifs : Le Port Hôtel, Talin, La Croix du Sud.

The Hotel Lavasoa offers its guests a guide for surfing and offers weather information on water

sports activities. Vehicles are also available. Other establishments also have their respective attractive assets: The Port Hotel, Talin, The Southern Cross.



Où manger? / Where to eat?

Chez Georges, Le filao, Le Dauphin et Chez Mirana sont les restaurants les plus conseillés et les plus fréquentés dans la capitale de l'Anosy.

Chez Georges, Le Filao, Le Dauphin and Chez Mirana are the most recommended and most popular restaurants in the capital of Anosy.



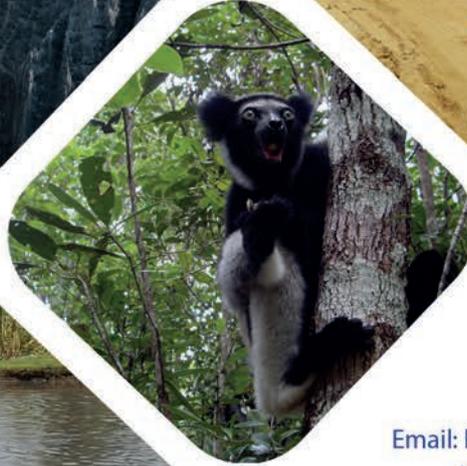
Que voir? / What to see?

L'anse Monseigneur abrite des poissons tropicaux colorés, des oursins noirs, des coquillages... bref, toute une panoplie d'espèces marines.

Equipez-vous de matériels de plongée pour voir cette magie ! Vous pouvez aussi observer les pêcheurs à la ligne sur les platiers ou bien ceux en plongée. Afin que votre séjour à Fort-Dauphin soit marqué d'une touche écolo, une visite à Mandena s'impose ! C'est une zone de conservation qui abrite un centre de recherche : vous aurez droit à la découverte de sentiers écologiques, de silos de graines, de pépinières...

Monseigneur Cove is home to colourful tropical fish, black sea urchins and shells. In short, a whole host of marine species. Equip yourself with diving equipment to see this magic! You can also observe anglers on the Southeast Shoal or those diving. So that your stay in Fort-Dauphin is marked with a green touch, a visit to Mandena is essential! It is a conservation area that houses a research centre: you will be entitled to the discovery of ecological trails, grain silos, nurseries...





Tel.: +261 20 22 222 93
Email: holymad1996@gmail.com
www.holidays-mada.com
Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga
Antananarivo 101

*Au coeur
de la ville de Majunga*

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



WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM



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



All photos © : ORTANA

Un voyage dans le temps à » A trip back in time to **Ambohimanga Rova**

Revivez l'époque monarchique malgache comme si vous y étiez réellement ! En visitant le Palais ou Rova d'Ambohimanga, monuments et vestiges restitueront l'histoire du royaume Merina depuis le XVIIIème siècle pour vous, surtout si votre visite est guidée.

Ambohimanga se situe à une vingtaine de kilomètres de la ville d'Antananarivo, au nord-ouest. C'était le fief des rois Andrianjaka et ses descendants : Andriantsitakatrandriana, Andriamasinavalona. Ce site culturel a été déclaré Patrimoine Mondial de l'Humanité et reconnue par sa « Valeur Universelle Exceptionnelle » depuis le 16 décembre 2001 lors de la 25e session du Comité du Patrimoine Mondial de l'UNESCO à Helsinki.

Colline sacrée, histoire sacrée

Ambohimanga figure parmi les 12 collines sacrées élevées par le roi Andrianampoinimerina pour symboliser l'unification de l'Imerina et légitimer son pouvoir. Ce grand roi, fils d'Andriamiamanjaka a scellé l'unité du royaume en épousant 12 femmes issues des villages rivaux et plaça ces collines sous

l'autorité de chacune d'elles. Bien qu'Andrianampoinimerina ne monte sur le trône qu'en 1787 pour ensuite conquérir l'Imerina en 1794, la citadelle de la « Colline bleue » (signification littérale d'Ambohimanga) fut érigée vers 1730. La cité royale est entourée par une impressionnante muraille traditionnelle construite avec 16 millions d'œufs. Sept portails royaux encerclent le Rova dont l'un des principaux est celui d'Ambatomitsangana, situé à l'est du site. Vous pouvez voir le disque qui bloquait l'accès, de plus de quatre mètres de diamètre et pesant des tonnes qui nécessitait la force de plusieurs dizaines d'hommes pour le rouler.

Des organismes et associations se sont toujours manifestés pour la valorisation du site, surtout après que ce dernier ait été classé Patrimoine Mondial. Depuis, l'Office du Site Culturel de la colline royale d'Ambohimanga Rova ou OSCAR organise régulièrement des manifestations. Quant à MAMELOMASO qui consacre l'essentiel de ses activités à la restauration du site depuis 2005, elle a aménagé des signalétiques et un lieu d'accueil pour les visiteurs ; les sept vavahady, une fontaine sacrée et une dizaine de kilomètres de chemins de ronde ont été également restaurés par cette association.

Relive the Malagasy monarchical era as if you were really there! While visiting the palace or Rova d'Ambohimanga, monuments and remains will restore the history of the Merina kingdom since the eighteenth century for you, especially if your visit is a guided tour.

Ambohimanga is located about twenty kilometres from the city of Antananarivo, in the north-west. It was the fiefdom of kings Andrianjaka and his descendants: Andriantsitakatrandriana, Andriamasinavalona. This cultural site has been declared World Heritage of Humanity and recognised by its "Outstanding Universal Value" since December 16, 2001 during the 25th session of the World Heritage Committee of UNESCO in Helsinki.

Sacred Hill, sacred history

Ambohimanga is among the 12 sacred hills raised by King Andrianampoinimerina to symbolise the unification of Imerina and legitimise its power. This great king, son of Andriamiamanjaka, sealed the unity of the kingdom by marrying 12 women from the rival villages and placed these hills under the authority of each one. Although Andrianampoinimerina only came to the throne in 1787 and conquered Imerina in 1794, the citadel of the "Blue Hill" (literal meaning of Ambohimanga) was erected around 1730. The royal city is surrounded by an impressive traditional wall built with 16million eggs. Seven royal portals encircle the Rova, one of the main ones being

Ce site culturel a été déclaré Patrimoine Mondial de l'Humanité et reconnue par sa « Valeur Universelle Exceptionnelle »



Ambatomitsangana, located east of the site. You can see the disk that blocked the access, more than four metres in diameter and weighing tons that required the strength of several dozen men to roll it.

Organisations and associations have always shown their interest in promoting the site, especially after the site is classified as World Heritage. Since then, the Office of the cultural site of the Royal Hill of Ambohimanga Rova or OSCAR organises regular events. As for MAMELOMASO, which has been devoting most of its activities to the restoration of the site since 2005, it has set up signage and a reception area for visitors; the seven Vavahady, a sacred fountain and ten kilometres of walkways have also been restored by this Association.

This cultural site has been declared World Heritage of Humanity and recognised by its "Outstanding Universal Value"





Photo © : ORTANA



Quand y aller? / When to go?

Ce site est ouvert tous les jours de 09h à 16h30. On enregistre bon nombre de visiteurs le week end, pendant les grandes vacances ou en cas de sortie pédagogique. Un lieu sacré implique des Fady ou interdits à respecter : le porc, les escargots, les oignons y sont prohibés.

This site is open every day from 09h to 16h 30. There are many visitors on weekends, during the holidays or in case of an educational outing. A sacred place implies Fady or forbidden items to respect: pork, snails, onions are prohibited.



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

Depuis Antananarivo, prenez la RN3 pour vous rendre à Ambohimanga et poursuivez la route goudronnée à gauche au PK16 ! Une demi-heure de trajet depuis le centre-ville est à compter.

Take National Road 3 to Ambohimanga and continue on the paved road on the left at PK 16. Allow half an hour from the city centre.



Où se loger? / Where to stay?

L'Hôtel Restaurant Relais du Rova, situé dans un environnement magnifique et calme, vous fera profiter de son parc apaisant avec vues panoramiques d'Ambohimanga et d'Ambohidrabiby. Le Grand Hôtel Urban, l'Hôtel Colbert Spa & Casino, Hôtel La Ribaudière, le Tana Hôtel, l'Hôtel Relais des Plateaux à Ivato (à côté de l'aéroport International).

The Hotel Restaurant Relais du Rova is located in a beautiful and quiet environment where you will enjoy its soothing park with panoramic views of Ambohimanga and Ambohidrabiby. The Grand Hotel Urban, Hotel Colbert Spa & Casino, Hotel La Ribaudière, Tana Hotel, Hotel Relais des Plateaux in Ivato (next to the International Airport).



Où manger? / Where to eat?

Le Restaurant d'Ambohimanga, juste à côté du Rova propose une cuisine malagasy de

qualité dans un cadre agréable. Le Restaurant Maharitrafo du Relais du Rova Soavinimerina réserve également un accueil chaleureux avec ses plats gastronomiques internationaux et spécialités malagasy.

The Ambohimanga Restaurant, right next to the Rova, offers quality Malagasy cuisine in a pleasant setting. The Maharitrafo Restaurant of the Rova Soavinimerina Relais also reserves a warm welcome with its international gourmet dishes and Malagasy specialities.



Que voir? / What to see?

Une visite de 40 minutes vous fera parcourir des siècles d'histoires. Découvrez la place historique d'Ambatondrangotina, place où l'intronisation du roi Andrianampoinimerina a eu lieu, où il proclamait ses décrets et édits royaux ! Poursuivez avec la salle de réunion des ministres à l'époque, la case rustique d'Andrianampoinimerina, la maison de Ranavalona III, dernière Reine de Madagascar ! Puis, enchaînez avec les vavahady : Tsiombiomy, Andakana, Miandrivahiny, etc. ; le vato masina (pierre levée dédiée au culte) avant de découvrir Amparihimasina ! Ce fut dans ce lac sacré que se déroulait le fandroana ou bain royal à l'occasion du nouvel an malagasy.

A 40-minute tour will take you through centuries of history. Discover the historic square of Ambatondrangotina, where the enthronement of King Andrianampoinimerina took place, where he proclaimed his royal decrees and edicts. Continue with the meeting room of ministers of the time, the rustic Andrianampoinimerina box, the house of Ranavalona III, last Queen of Madagascar. Then, follow with the Vavahady: Tsiombiomy, Andakana, Miandrivahiny ...; the vato masina (raised stone dedicated to worship) before discovering Amparihimasina. It was in this sacred lake that the fandroana or royal bath was held on the occasion of the Malagasy New Year.



"Le charme de bien vivre"

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

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

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

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



Ouverture AVRIL 2018

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE
MADAGASCAR

Explorez la nouvelle aire protégée de
Explore the new protected area

Mandena



Aire protégée Mandena

All photos © : Rio Tinto QMM

Mandena, traduit par « qui mouille », est une zone de conservation située à 6 kms au Nord de la presqu'île de Fort Dauphin. Authentique et discrète, elle vous offre le luxe d'un paysage harmonieux où la nature est le maître-mot.

Sa faune et sa flore uniques lui ont valu le titre de « nouvelle aire protégée », ce qui annonce dorénavant la couleur. Son écosystème diversifié intéressant les chercheurs du monde entier, Mandena est devenue un centre de recherche écologique renfermant des pépinières et de traitement des graines ; elle abrite un laboratoire de recherches et un site d'expérimentation de restauration écologique.

Mandena offre un spectacle naturel inégalable sur un espace de 430 hectares. Vous pourrez cependant découvrir les 414 espèces végétales qui couvrent la zone dans son intégralité. Venez également à la rencontre des 44 espèces d'oiseaux de toutes les couleurs, leur chant vous bercera tout au long de votre visite. L'étonnement sera au rendez-vous avec les 40 espèces de reptiles, des variétés que l'on rencontre rarement dans sa vie. Les 23 espèces d'amphibiens vous surprendront tout autant.

Sa richesse au niveau de la faune lui confère à elle seule une charme indéniable. Oiseaux, reptiles, amphibiens, lémuriers et micromammifères cohabitent dans une spacieuse forêt littorale.

Mandena, translated as "wet", is a conservation area 6 km north of the peninsula of Fort Dauphin. Authentic and discreet, it offers you the luxury of a harmonious landscape where nature is the key word.

Its unique flora and fauna have earned it the title of "new protected area" which henceforth announces the colour. Its diverse ecosystem is of interest to researchers around the world. Mandena has become an ecological research centre with nurseries and seed processing; it houses a research laboratory and an ecological restoration experimentation site.

Mandena offers an incomparable natural spectacle over an area of 430 hectares. You will discover however, the 414 plant species that cover the area in its entirety. Come and meet the 44 species of birds of all colours, their song will soothe you along your visit. The astonishment will be at the rendezvous with the 40 species of reptiles, a variety that we rarely meet in this life. The 23 species of amphibians will surprise you just as much.

Its faunistic richness confers alone an undeniable charm. Birds, reptiles, amphibians, lemurs and micromammals coexist in a spacious coastal forest.



Mandena offre un spectacle naturel inégalable sur un espace de 430 hectares.

Mandena offers an incomparable natural spectacle over an area of 430 hectares.





Photo © : Rio Tinto QMM



Quand y aller? / When to go?

Mandena est une ville à pluviométrie importante, l'été y est caractérisé par des pluies abondantes. Par conséquent, l'hiver est plus sûr pour parcourir la nouvelle aire protégée au sec. De juin à novembre, la pluie ne risquera pas de gâcher votre voyage.

Mandena is a city with significant rainfall, summer is characterised by abundant rainfall. As a result, winter is safer for the new dry protected area. From June to November, the rain will not spoil your trip.



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

Vous avez deux options pour rejoindre Fort Dauphin. Prenez un vol d'Antananarivo avec la compagnie Air Madagascar pour rejoindre Fort Dauphin. L'autre option consiste à faire le trajet d'Antananarivo en voiture en profitant de paysages singuliers et de la courtoisie d'une population authentique. Pour terminer le voyage, parcourez les 6 kilomètres qui séparent Fort Dauphin de Mandena en voiture, une piste difficile qui sera récompensée à l'arrivée.

You have two options to reach Fort Dauphin. Take a flight to Antananarivo with Air Madagascar to reach Fort Dauphin. The other option is to drive Antananarivo-Toliara by taking advantage of unique landscapes and the courtesy of an authentic population. To complete the journey, drive the 6-kilometre drive from Fort Dauphin to Mandena, a challenging track that will be rewarded upon arrival.



Où se loger? / Where to stay?

Trouver un bon hôtel à Fort Dauphin n'est pas difficile, une multitude de choix s'offre à vous selon vos envies. Les hôtels La Marina, La Croix

du Sud, le Dauphin sont disponibles avec chacun leur charme et leur spécialité. Face à la mer, vous avez le Talinjoo hôtel. Le Port Hôtel ou l'Azura hôtel vous offriront un séjour de rêve.

Finding a good hotel in Fort Dauphin is not difficult, a multitude of choices are available to you according to your needs. La Marina, La Croix du Sud and Dauphin hotels are available with their own charm and speciality. Facing the sea, you have Hotel Talinjoo. The Port Hotel, or the Azura Hotel will offer you a dream holiday.



Où manger? / Where to eat?

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

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

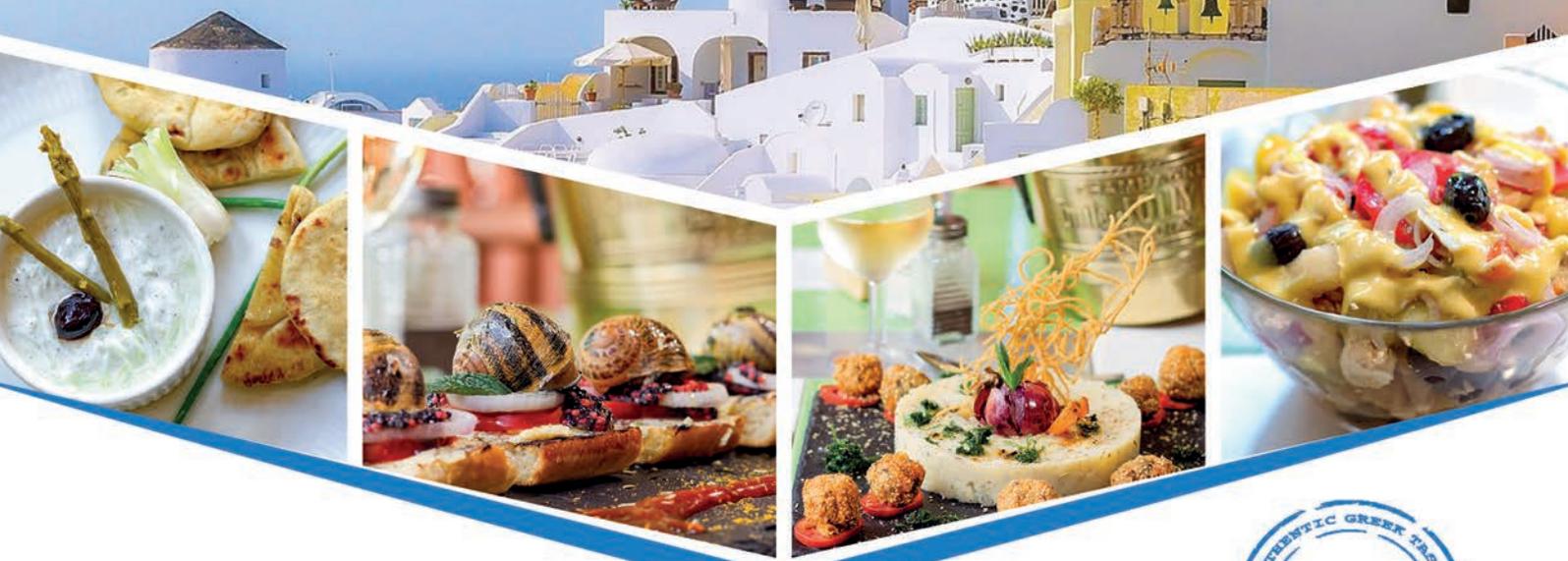


Que voir? / What to see?

Vos yeux seront éblouis devant les micromammifères de Mandena, 6 différentes espèces vous y attendent. Pour un moment encore plus agréable, vous aurez l'occasion de côtoyer les 6 espèces de lémuriens existant dans cette zone.

Your eyes will be dazzled by the small mammals of Mandena, 6 different species are waiting for you. For an even more pleasant time, you will have the opportunity to rub shoulders with the 6 species of lemurs existing in this area.

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



Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

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

Les 3 Métis

L'ART DE LA TABLE
TANANARIVE



*Bonne et Heureuse
Année 2018*



MENU CARTE DU CHEF TAHINA

SÉMINAIRES & REPAS D'AFFAIRES

BUFFETS - COCKTAILS - MARIAGES

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

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



Un voyage
dans le temps
dans la ville de

A journey
back in time
in the city of

Antsirabe



All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Ville thermale, reconnue par son eau et ses massifs volcaniques, Antsirabe se situe à 170 km au Sud d'Antananarivo. Troisième plus grande ville de Madagascar, elle est la ville idéale pour passer un weekend ou des vacances en famille ou entre amis.

Le nom « Antsirabe » vient des mots malgaches « Any sira be » qui signifie « où le sel abonde ». Le sel en question provient de la présence de minéraux dans les eaux de sources thermales qui sont nombreuses à Antsirabe. Une des villes les plus charmantes de Madagascar, elle renferme des monuments du passé, là où l'horloge semble s'être arrêtée. Pour votre voyage, découvrez en premier la Place de l'Indépendance, grande avenue paisible où vous pouvez apercevoir de loin l'ancienne gare d'Antsirabe. Passez ensuite par la cathédrale, un bâtiment qui date

des années 50, avec ses édifices religieux européens, témoignant ainsi de son passé colonial. Sur le chemin vous pourrez profiter de l'hôtel des thermes, l'hôtel vous plongera dans les années 80 avec son architecture aux lignes européennes.

Connue pour être la « ville d'eau », on vous recommande de passer à Andranovisy qui constitue une autre fierté d'Antsirabe. Cette eau est non seulement bénéfique pour la santé mais elle donne une sensation agréable pour le corps. Vers l'Ouest de la ville, découvrez le marché d'Asabotsy, le marché d'Antsenakely et le marché aux zébus. Pour finir la découverte de la ville en beauté, arrêtez-vous aux deux lacs volcaniques : le lac Andraikiba et le lac Tritriva, deux grandes étendues d'eau entourées de magnifiques décors propices à la détente et aux séances de photographie.



A thermal town, recognised by its water and its volcanic massifs, Antsirabe is located 170 km south of Antananarivo. Third largest city of Madagascar, it is the ideal city to spend a weekend or a holiday with family or friends.

The name "Antsirabe" comes from the Malagasy words "Any sira be" which means "where salt abounds". The salt in question comes from the presence of minerals in the waters of hot springs that are numerous in Antsirabe. One of the most charming cities of Madagascar, it contains monuments of the past, where the clock seems to have stopped. For your trip, first discover Independence Square, a large peaceful avenue where you can see from afar the old Antsirabe train station. Then go through the cathedral, a building dating from the 50s, with its European religious buildings, thus testifying to its colonial past. On the way you can enjoy the hotel spa, the hotel will plunge you into the 80s with its architecture of European lines.

Une des villes les plus charmantes de Madagascar, elle renferme des monuments du passé, là où l'horloge semble s'être arrêtée.

One of the most charming cities of Madagascar, it contains monuments of the past, where the clock seems to have stopped.



Known to be the "water city", we recommend you visit Andranovisy which is another pride of Antsirabe. This water is not only beneficial for health but it gives a nice feeling to the body. To the west of the city, discover the Asabotsy Market and the Antsenakely Market and the Zebu Market. To end the discovery of the city in beauty, stop at the two volcanic lakes: Lake Andraikiba and Lake Tritriva, two large bodies of water surrounded by beautiful scenery conducive to relaxation and photo shoots.





Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



Quand y aller? / When to go?

Ayant un climat océanique chaud avec un hiver sec, programmez votre séjour pour la période février, mars, avril ou en novembre et décembre.

Having a warm ocean climate with a dry winter, plan your stay for the period February, March, April or November and December.



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

La ville d'Antsirabe se trouve à 170 km de la capitale Antananarivo. Pour y accéder, louez un véhicule ou prenez un taxi-brousse depuis la station « fasan'ny karana » à Anosizato Antananarivo.

The city of Antsirabe is 170 kms from the capital Antananarivo. To access it, rent a vehicle, or bush taxi from the station "fasan'ny karana" to Anosizato Antananarivo.



Où se loger? / Where to stay?

Vous aurez largement le choix : l'hôtel H1, le Royal Palace, le Cristal hôtel ou le Flower palace Hôtel constituent des références dans la capitale du vakinankaratra.

You will have plenty of choice: at Hotel H1, the Royal Palace, the Cristal Hotel or the Flower

Palace Hotel are references in the capital of Vakinankaratra.



Où manger? / Where to eat?

Réservez une table au restaurant Zandina, Chez Jenny ou au restaurant Trianon et appréciez les plats malagasy préparés avec les produits du terroir.

Book a table at the Zandina restaurant, Chez Jenny or at the Trianon restaurant and enjoy Malagasy dishes prepared with local products.



Que voir? / What to see?

Le Centre Thermal de Ranomafana qui attire chaque année de nombreux visiteurs. L'atmosphère qui y règne est agréable. Le Thermal vous accueille pour des soins, des massages ou des cures de remise en forme. Un petit séjour dans le Centre vous permettra de bénéficier des vertus de l'eau des sources chaudes.

The Ranomafana Thermal Centre attracts many visitors each year. The atmosphere is nice. The Thermal welcomes you for treatments, massages or fitness treatments. A small stay in the Centre will allow you to benefit from the virtues of hot spring water.





Charme et confort
au coeur de la capitale



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

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

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

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

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com

RÉSERVATIONS : www.tana-hotel-madagascar.com

Diego Suarez

**Montagne
d'Ambre**
unique en son genre

**Amber
Mountain**
one of a kind

Créé en 1958, le parc national de la Montagne d'Ambre se situe à 30 kms, au sud de Diego Suarez, non loin de la commune de Joffreville. S'étendant sur une superficie de 185 km², le parc de la Montagne d'Ambre reste un endroit parfaitement adapté aux friands de longues randonnées au cœur d'une forêt tropicale humide abritant une multitude d'animaux uniques au monde.

La Montagne d'Ambre est constituée d'un magnifique échantillon de forêt humide des Hautes Terres ou de forêt de montagne. Elle jouit d'un microclimat qui lui est propre, avec une pluviométrie égale à celle de la région Est. Il s'agit ici du premier parc national institué à Madagascar sur une superficie de 18 200 ha, répartis sur un massif volcanique, à une altitude variant de 850 à 1475 m.

Sur la montagne d'Ambre, on peut admirer une belle forêt tropicale humide, de type pluvial, des cascades, dont l'une tombe d'une hauteur de 80 m, de nombreux lacs de cratères, parmi lesquels figure le lac Mahasarika, la source qui alimente la ville d'Antsiranana en eau. Il est indispensable de se rendre à son sommet avec une vue grandiose de la pointe Nord de l'île entre le canal de Mozambique à gauche et l'Océan Indien à droite.

Trois chutes d'eau constituent les points essentiels pour les visiteurs d'un jour. Si vous ne disposez que d'un temps limité et si vous souhaitez observer la faune plutôt que de faire une longue marche, vous pouvez aller à la Cascade sacrée. Elle se situe à près de 100 m sur la piste après la zone de pique-nique (Station des Roussettes), et en vous y rendant, vous devriez pouvoir voir un grand nombre de lémuriens, d'orchidées et d'oiseaux dont le râle à gorge blanche et le martin pêcheur couleur malachite. La Cascade sacrée est une grotte idyllique encadrée par les fougères, avec des cascades se déversant dans un bassin.

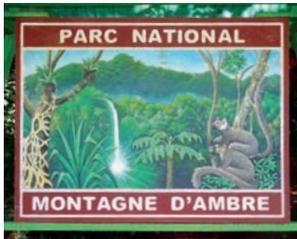


Photo © : Prime Team

Created in 1958, the Amber Mountain National Park is located 30 km south of Diego Suarez, not far from the municipality of Joffre city. Spanning an area of 185 km², Amber Mountain Park is a perfect place for long hikes in the heart of a tropical rainforest, home to a multitude of unique animals of the world.

Amber Mountain is made up of a magnificent sample of highland moist forest or mountain forest. It has a microclimate of its own, with rainfall equal to that of the eastern region. This is the first national park established in Madagascar on an area of 18,200 hectares, spread over a volcanic massif, at an altitude ranging from 850 to 1475 m.

On Amber Mountain you can admire a beautiful rainforest, waterfalls, one of which falls from a height of 80 m, many crater lakes, including Lake Mahasarika, the source which supplies the city of Antsiranana with water. It is essential to go to its summit with a magnificent view of the northern tip of the island between the Mozambique Channel on the left and the Indian Ocean on the right.

Three waterfalls are the focal points for day visitors. If you only have a limited time and if you want to watch the wildlife rather than take a long walk, you can go to the Sacred Waterfall. It is located about 100 m on the track after the picnic area (Station des Roussettes), and by going there, you should be able to see a large number of lemurs, orchids and birds including the rattle white-throated and the malachite-coloured kingfisher. The sacred waterfall is an idyllic cave framed by ferns, with waterfalls pouring into a pond.



Photo © : Prime Team

Sur la montagne d'Ambre, on peut admirer une belle forêt tropicale humide, de type pluvial, des cascades et de nombreux lacs de cratères, parmi lesquels figure le lac Mahasarika, la source qui alimente la ville d'Antsiranana en eau.

On Amber Mountain you can admire a beautiful rainforest, waterfalls and many crater lakes, including Lake Mahasarika, the source which supplies the city of Antsiranana with water.

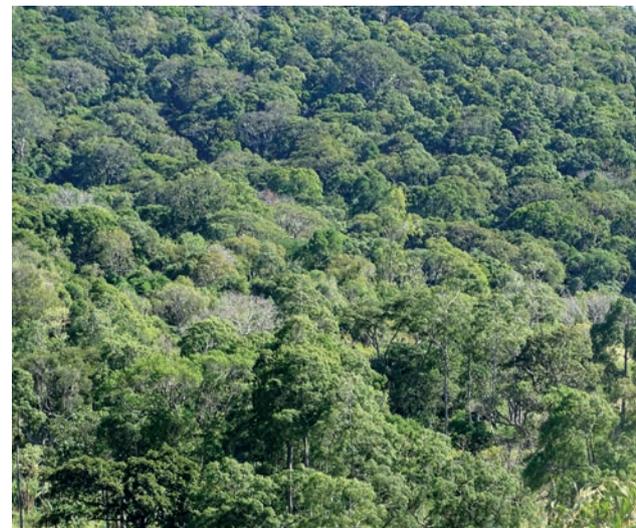




Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

De type tropical humide, la température varie de 20 à 25°C. En période fraîche elle peut atteindre jusqu'à 3°C, la nuit au sommet de la Montagne d'Ambre. Le Mois de mai en Octobre est l'idéal pour la visite.

A tropical humid type, the temperature varies from 20 to 25 ° C. In cool weather it can reach up to 3 ° C in the night at the top of the Amber Mountain. The month of May in October is ideal for the visit.



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

Avec le vol régulier d'air Madagascar pour Diégo, la montagne se situe à 30 kms en voiture de la ville de Diégo. Si vous aimez voyager et voir les paysages de Madagascar, prenez la route d'Antananarivo - Ambondromamy (410Kms) sur la RN4, bifurquer à droite sur la RN6 jusqu'à Antanamitarana (777Kms).

With Madagascar's regular flight to Diégo, the mountain is 30 kms drive from the city of Diégo. If you like to travel and see the landscapes of Madagascar, take the road from Antananarivo - Ambondromamy (410Kms) on the RN4, turn right on the RN6 to Antanamitarana (777Kms).



Où se loger? / Where to stay?

Pour se loger, le mieux est de venir à Diégo, Quatre grands hôtels vous attend : l'Allamanda, le Colbert, l'Hôtel de la poste et le Grand Hôtel.

For accommodation, the best is to come to Diego, Four great hotels awaits you: the Allamanda, the Colbert, the Hotel de la poste and the Grand Hotel.



Où manger? / Where to eat?

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

One can be served in the hotels as well as choose to eat outside, amongst others, Restaurant R'art vato which offers excellent Malagasy cuisine.



Que voir? / What to see?

Diégo est riche en découverte : la montagne des français, les tsingy rouges, le parc de la montagne d'Ambre, la mer d'Emeraude, et la plage de Ramena sont des destinations surprenantes qu'il faut programmer pour votre visite dans la ville de Diégo.

Diego is rich in discovery: French Mountain, the red tsingy, the mountain park, Emerald Sea, and the beach of Ramena are surprising destinations that should be programmed into your visit to the city of Diégo .



✉ grandhotel_diego@yahoo.fr
 ☎ +261 (0)32 40 881 43 ou +261 (0)20 82 230 63

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



Hôtel H1

« **Chaine hôtelière** »

« **Calme - Convivial - Confort** »

**AFFAIRES
 SEJOUR PERSONNEL
 ESCALE
 VACANCES**



« *Sourire
 Multicolore* »



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

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



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

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

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



www.hotelh1-madagascar.com



Visitez la ville de » Visit the city of

Morondava



Morondava

All photos © : ONTM / YMAGOO

Morondava est l'une des destinations les plus fréquentées à Madagascar. Elle se situe à l'Ouest de l'île, à environ 700 kms de la capitale Tananarive. Comptez 10 heures de route en voiture sur la RN34 et RN35.

Morondava est fréquentée depuis le 17^{ème} siècle par des navigateurs et commerçants étrangers. Cette ville de pêcheurs, édifiée sur un banc de sable, est connue jusqu'à la fin 19^{ème} sous le nom de Nosy Miandroka. Au 19^{ème} siècle, Morondava se transforme en un point de débarquement des esclaves Makoa, population d'origine africaine, et de transit vers le Sud-Ouest et à l'intérieur des terres. Au début du 20^{ème} siècle, le village de pêcheurs devient un gros bourg, un poste militaire avancé sous le Protectorat français.

Le 16 juillet 1932, le Gouverneur Général de la Colonie décide, par arrêté, de créer la commune de Morondava, puis de l'ériger en municipalité élue le 6 juin 1939. Les habitants de la région Menabe sont appelés les Sakalava et pratiquent la cérémonie du bain des reliques royales. Les nécropoles sakalava ont un statut d'art funéraire qu'on voit sur les quatre côtés des tombeaux sculptés en forme de couples. Pour le bain des reliques royales, les anciens rois Sakalava détenaient un pouvoir absolu qu'ils puisaient dans le culte des "Dady" ou "Jiny", restes symboliques des rois défunts. Selon une légende Sakalava, un roi a eu l'initiative de baigner les ossements de ses ancêtres dans la Tsiribihina pour apaiser leur courroux et par conséquent éradiquer la longue et inquiétante période de sécheresse qui a sévi dans son royaume.

Au début du 20^{ème} siècle, le village de pêcheurs devient un gros bourg, un poste militaire avancé sous le Protectorat français.

In the early 20th century the fishing village became a big village, an advanced military post under the French Protectorate.



Morondava is one of the most visited destinations in Madagascar. It is located in the west of the island, about 700 km from the capital Tananarive, with a 10-hour drive on the RN34 and RN35.

Morondava has been frequented since the 17th century by foreign sailors and traders. A village of fishermen, built on a sandbank, it is known until the late 19th century under the name of Nosy Miandroka. In the 19th century, Morondava became a landing point for Makoa slaves, of African origin, and transit before their re-expedition to the Southwest and inland. In the early 20th century the fishing village became a big village, an advanced military post under the French Protectorate.

On July 16, 1932, the Governor-General of the Colony decided, by decree, to create the commune of Morondava, then to make it an elected municipality on June 6, 1939. The inhabitants of the Menabe region are called the Sakalava and has ceremonial royal bathing relics and Sakalava necropolises. The Sakalava necropolis is a funeral art status that can be seen on all four sides of the sculpted tombs in the form of couples. For the bath of royal relics, the ancient Sakalava kings held absolute power that they drew from the worship of "Dady" or "Jiny", symbolic remains of the deceased kings. According to Sakalava legend, a king had the initiative to bathe the bones of these ancestors in the Tsiribihina to appease their wrath and thus eradicate the long and worrying drought that had plagued his kingdom.

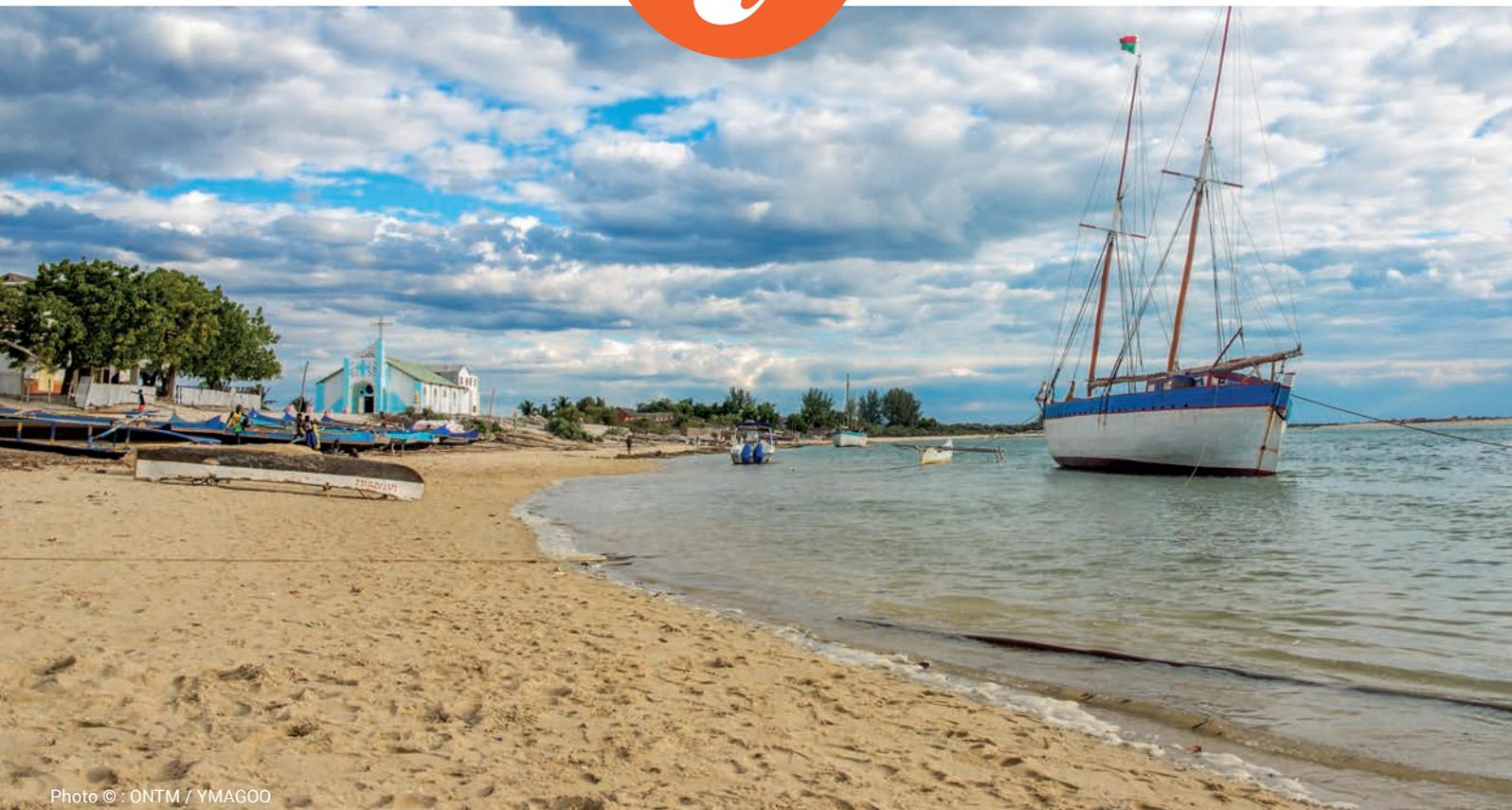


Photo © : ONTM / YMAGOO



Quand y aller? / When to go?

Morondava possède un climat désertique. Sur l'année, la température moyenne à Morondava est de 26 °C et les précipitations sont moyennes. La meilleure période de visite est durant la saison sèche, de mars à décembre.

Morondava has a desert climate. During the year, the average temperature in Morondava is 26 °C and the precipitation is average, so to visit Morondava the dry period, adequate for your visit, is the months of March to December.



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

La compagnie aérienne Air Madagascar offre un voyage au départ de la capitale dont la durée varie entre 45 et 60 minutes.

Airline: Air Madagascar offer a direct flight from the capital to the city of Morondava, which lasts from 45 to 60 minutes.



Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs options s'offrent à vous : Le Palissandre côte-ouest, qui est le plus grand hôtel 4 étoiles à Morondava, le Baobab café qui fait partie des meilleurs standings, le Renala Sable D'or qui possède des bungalows très originaux construits en bois et Chez Maggie, avec sa piscine et son environnement très

économiste ou Les Bougainvilliers avec la vue sur mer et un très bel espace.

The West Coast Rosewood is the largest 4-star hotel in Morondava, the Baobab Cafe which is one of the best standings. The Renala Golden Sand which has very original bungalows built in wood. At Maggie's with its swimming pool and its very economic environment, Les Bougainvilliers with the sea view and its very spacious environment.



Où manger? / Where to eat?

Au Corail ou au Bleu soleil chez Patricia pour les saveurs et les spécialités locales dont les fruits de mer.

Corail, Bleu Soleil at Patricia for flavours and local specialities including seafood.



Que voir? / What to see?

Si vous êtes à Morondava n'oubliez pas de passer à la célèbre Allée des baobabs et au park Kirinde Mitea à côté de la réserve spéciale d'Andranomena ; là vous trouverez des abris de chauves-souris et des oiseaux aquatiques.

If you are in Morondava do not forget to go to the famous Baobab Alley, park Kirinde Mitea next to the Andranomena Special Reserve; there you will find bat shelters and waterfowl.



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



Quiétude à l'île > Tranquility on the Island of Sainte-Marie

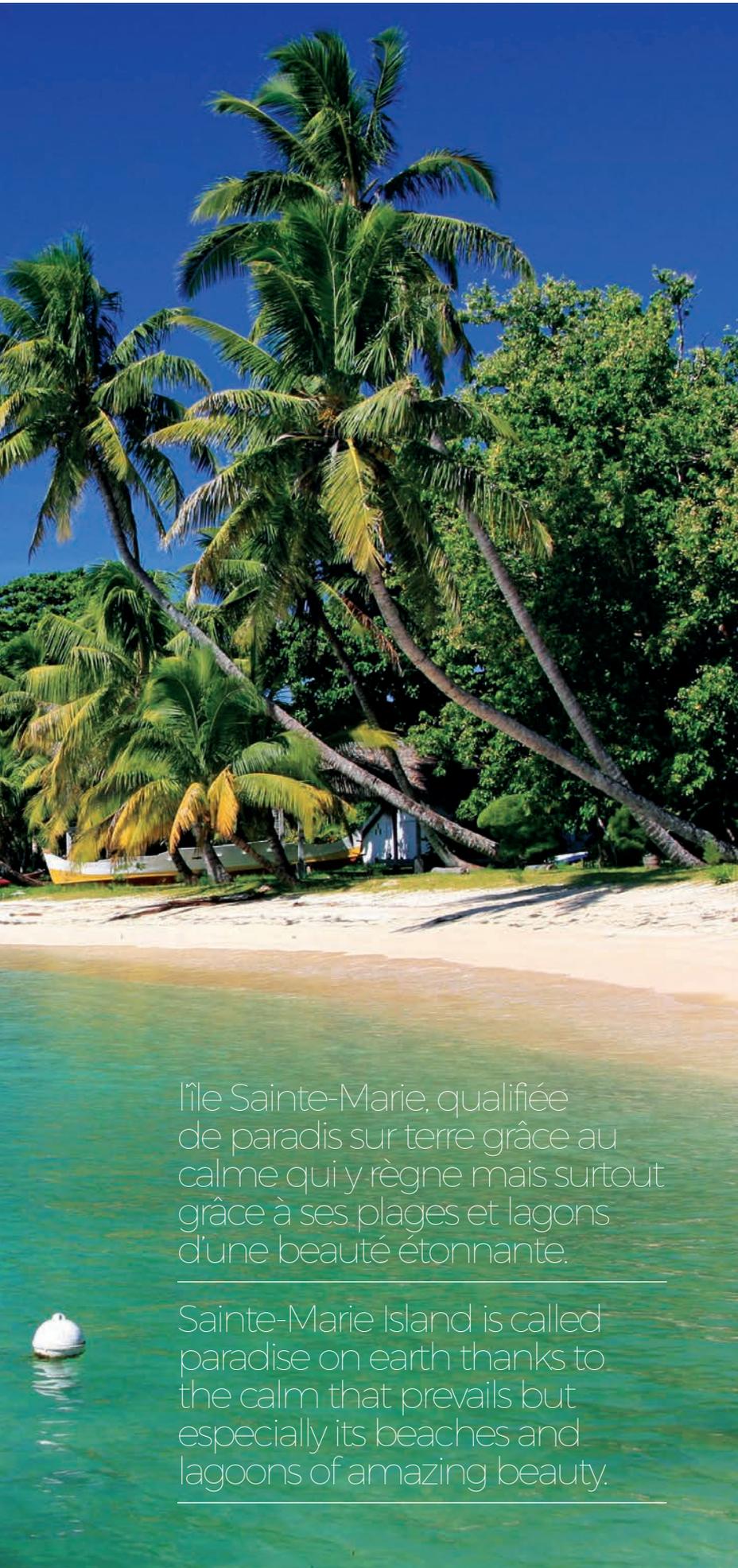

 Sainte Marie

Elle figure parmi les destinations phares de Madagascar et continue à charmer les touristes venant des quatre coins du monde. Elle, c'est l'île Sainte-Marie, qualifiée de paradis sur terre grâce au calme qui y règne mais surtout grâce à ses plages et lagons d'une beauté étonnante. Ce District est rattaché à la Région Analanjirifo, dans la province de Toamasina à 30 kilomètres de Soanierana Ivongo.

Un véritable lieu d'apaisement

L'île aux nattes non loin au Sud de Nosy Boraha (une autre appellation de Sainte-Marie) fascine

particulièrement les visiteurs puisqu'il s'agit de l'endroit idéal pour un farniente, loin des journées mouvementées et du stress lié au quotidien des citadins. A part le sable fin, ce site très prisé connaît d'autres intérêts tels ses forêts, ses succulents fruits de mer ainsi que ses sites touristiques pour ne citer que le cimetière des pirates constituant un patrimoine datant du XVIII^e siècle. Afin de pimenter votre séjour, visitez l'île paradisiaque en moto ou en quad. Enfin le dernier point et non le moindre, l'accueil chaleureux de la population locale amplifie la réputation paradisiaque de Sainte-Marie. La préservation de cette valeur justifie le nombre de touristes qui ne cesse de croître d'année en année.



l'île Sainte-Marie, qualifiée de paradis sur terre grâce au calme qui y règne mais surtout grâce à ses plages et lagons d'une beauté étonnante.

Sainte-Marie Island is called paradise on earth thanks to the calm that prevails but especially its beaches and lagoons of amazing beauty.

It is one of Madagascar's leading destinations and continues to charm tourists from all over the world. It is the island Sainte-Marie, called paradise on earth thanks to the calm that prevails but especially its beaches and lagoons of amazing beauty. This district is attached to the Region Analanjirofo, in the province of Toamasina 30 kilometres from Soanierana Ivongo.

A real place of appeasement

The island of mats not far south of Nosy Boraha (another name of Sainte-Marie) is particularly fascinating to visitors since it is the ideal place to watch the world go by, far away from the hectic days and stress, related to daily life, of city dwellers. Apart from the fine sand, this popular place has other interests such as forests, succulent seafood and tourist sites, for example, the pirates cemetery constituting a heritage dating from the eighteenth century. To spice up your stay, visit the island paradise by motorcycle or quad. Finally, last but not least, the warm welcome of the local population amplifies the paradisiacal reputation of Sainte-Marie. The preservation of this value justifies the number of tourists who keep growing from year to year.





Photo © : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go?

Un climat chaud humide caractérise cette partie de la grande île pendant toute l'année. La migration des baleines à bosse est entre le mois de juin et novembre, ce qui explique la tenue régulière du Festival des baleines aux alentours de cette période. Cette année, le festival se déroulera du 07 au 15 juillet. A vous de voir si vous voulez (et pouvez) attendre cette date ou prendre une avance. A vos agendas !

A warm, humid climate characterises this part of the Big Island throughout the year. Migration of humpback whales is between June and November, which explains the regular whale festival around this period. This year, the festival will run from 07 to 15 July. It's up to you to see if you want (and can) wait for that date or go in advance. To your diaries!



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

Une ligne régulière relie Toamasina et Sainte-Marie : 170 kms en voiture sur la route nationale 5 puis en vedette rapide ou en bateau (seulement le matin) à partir de Soanierana Ivongo. Le meilleur moyen de se rendre à Sainte-Marie est la voie aérienne, vous y serez après seulement une heure de vol depuis Antananarivo.

A regular line connects Toamasina and Sainte-Marie: 170km by car on the National Road 5 then by speedboat or boat (only in the morning) from Soanierana Ivongo. The best way to get to Sainte-Marie is by air, you will be there after just an hour flight from Antananarivo.



Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels ne manquent pas dans cet endroit de rêve, vous aurez l'embaras de choix. Voici quelques suggestions : Les Tipaniers Lodge, Libertalia Hôtel, Soanambo Hôtel, Hôtel Vanivola, Mora Mora Village Hôtel. On dirait que les professionnels du secteur hôtelier dans cette localité sont vraiment doués pour satisfaire les touristes. Le service et l'accueil en général sont exceptionnels.

The hotels are not lacking in this dream location, you will be spoiled for choice. Here are some suggestions: Tipaniers Lodge, Libertalia Hotel, Soanambo Hotel, Hotel Vanivola, Mora Mora Village Hotel. It seems that the hotel industry professionals in this area are really good at satisfying tourists. The service and the reception in general are exceptional.



Où manger? / Where to eat?

Idylle beach est considéré comme la meilleure table par la plupart des visiteurs. Essayez également La Crique, une expérience culinaire à ne pas manquer.

Idyll Beach is considered the best table by most visitors. Also try La Crique, a culinary experience not to be missed.



Que voir? / What to see?

Les activités à faire sont multiples à l'île Sainte-Marie : la plongée sous-marine y est possible ou bien faire le tour de l'île aux nattes en pirogue ou encore observer les baleines.

Le festival des baleines au mois de juillet

Si au début, l'initiative reposait sur la protection des mammifères marins et leur habitat, et émanait d'une Association œuvrant dans la protection de l'environnement, le festival est aujourd'hui devenu un tremplin pour le tourisme local national et international avec l'implication d'autres acteurs de différents secteurs.

There are many activities to do on Île Sainte-Marie: scuba diving is possible, or go around the island of mats by canoe or watch the whales.

The whales festival in July

Initially, the initiative was based on the protection of marine mammals and their habitat, and came from an association working in the protection of the environment. The festival has now become a springboard for local or national tourism with the involvement of other participants from different sectors.



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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

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



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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