

Edition 307 » 2018

prime

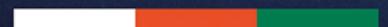
Présenté par / Presented by



Air Madagascar

magazine

Profitez de l'été »
Enjoy the summer







L'INSTANT
CHANEL



18



26



54

6 **Edito****Mots des Partenaires »**

- 8 **Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- Ministère du Transport**
Ministry of Transport
- Fondation Tany Meva**
Tany Meva Foundation
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- ADEMA**
- CTM - Confédération du Tourisme de Madagascar**
CTM-Confederation of Tourism of Madagascar
- 9 **MNP - Madagascar National Parks**
- WWF - World Wild Fund For Nature**
- Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar
- ONE - Office National pour l'Environnement**
ONE - National Office for the environment
- TOP MADA - Association des Tours Opérateurs Réceptifs Professionnels de Madagascar**
TOP MADA - Association of Professional Tour Operators of Madagascar
- ANG - Association Nationale des Guides**
ANG - National Association of Guides

Food & Drink »

- 10 **Art Culinaire : Le Chocolat de Madagascar par Chef Lalaina (Lartistika)**
Food & Drink : Madagascar's chocolate
- 14 **Art Boisson : Rambahazina, infusion miracle**
Lifestyle Drinks : Rambahazina, the miracle infusion

Interviews »

- 16 **Voary Velonjara**
Comédienne
Actress
- 18 **Mia Clerc**
Skieuse
Skier
- 20 **Yvon**
Sculpteur ébéniste
Sculptor - Cabinetmaker
- 22 **Rhémy Vanhoolant**
Opérateur touristique
Tourist operator
- 24 **Zananoro**
Femme pêcheur
Fisherwoman

Actus / News »

- 26 **Une pensée, un sentiment, un amour pour Royal Enfield**
A thought, a feeling, a love for Royal Enfield
- 28 **Isalo Raid 12è édition**
12th edition of the Isalo Raid
- 30 **4è édition du Festival des baleines**
4th edition of the whale Festival

Histoires et Contes de Madagascar »

- 32 **Histoire de Madagascar : Les amoureux interdits du Lac Tririva**
History of Madagascar: The forbidden love of Tririva Lake
- 33 **Conte : Tsingory**
Legend : Tsingory

Business »

- 34 **Teknet Group : Carte de paiement instantannée & personnalisée**
Teknet Group : Personalized and instant payment card

Health & Beauty »

- 36 **L'évacuation Sanitaire : La sécurité avant tout**
The Medical Evacuation : Safety first



Fashion »

- 38 **Noircir ses dents à Madagascar**
Teeth-blackening in Madagascar
- 40 **Kapa fingoetra, les sandales tout-terrain!**
Kapa fingoetra, the off-road sandals!

Culture »

- 42 **Danse : Tanguiez au rythme du "Totoavaly" ou Osiky**
Dance : Shake to the beat of "Totoavaly" or Osiky
- 44 **Musique : Titiky daba : chaude ambiance dans la simplicité!**
Music : Titiky daba : a simple way to create a hot atmosphere!
- 46 **Artisanat : Décoration en kapsily "haut en couleur"**
Crafts : Kapsily art : colorful crown cap decorations
- 48 **Tradition : Avant de traverser les cours d'eau...**
Tradition : Before crossing the streams...
- 50 **Métier : Le métier de bouquiniste, un métier d'amour**
Tradition : The bookstore profession, an affair of the heart
- 52 **Mada flore : Clerodendrum kamhyoa : une espèce extraordinaire découverte à Macolline**
Mada flora : Clerodendrum kamhyoa : an extraordinary species discovered at Macolline
- 54 **Mada faune : Le Pluvier à bandeau noir**
Mada wildlife : The Black banded Plover

Air Madagascar »



- 56-65 **Pages Spéciales Air Madagascar**
Air Madagascar Special Pages

Grand Dossier / Feature Story »

- 70-75 **Activités : Découvrez Madagascar en Canoë ou en Kayak**
Activities : Discover Madagascar by Canoe or Kayak

Festival »

- 115 **Juin / Juillet - June / July**

Destinations »

- 66 - 68
Îles Vanilles : Maurice: Le Domaine de l'étoile, au cœur d'une nature authentique
Vanilla Islands : Mauritius: Le Domaine de l'étoile, at the core of authentic nature
- 76 - 78
Scrutez les mangroves du Melaky à Benjavilo!
Scroll the Melaky mangroves in Benjavilo!
- 80 - 82
Découvrez la Réserve Naturelle Intégrale de Betampona
Discover the Betampona Natural Reserve
- 84 - 86
Ambatofinandrahana
- 88 - 90
Les Chuttes d'Andriamamovoka
The Falls of Andriamamovoka
- 92 - 94
Ile Tsarabanjina "La Belle"
Tsarabanjina Isle "The beautiful"
- 96 - 98
Ambondromifehy
- 100 - 102
Faites une balade avec les Flamants roses au Lac Anony
Take a walk aside the Flamingos at Lake Anony
- 104 - 106
Découvrez la beauté de la mangrove au village de Antsahampano
Discover the beauty of the mangrove at the village of Antsahampano
- 108 - 110
Explorez la vie marine à Nosy-be
Explore the marine life at Nosy-be
- 112 - 114
Cap Sainte Marie, une virée tout au bout de la Grande Ile
Cap Sainte Marie, a trip to the end of the Big island
- 116 - 118
Parc Endemika
Endemika Park
Ambodiforaha



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 © : ONTM
Office National du Tourisme de Madagascar

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA
MADAGASCAR



**A WHOLE PRIVATE ISLAND
Just for You and your Guests!**

incentives | seminars | weddings | private parties



contact@nosysaba.mg
www.nosysaba.mg





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

Jean Jacques RABENIRINA

Ministre >> Minister

« Ny FANAHY no maha-OLONA » (L'AME fait l'HOMME). Dans le contexte sensible que le Pays traverse actuellement, la Culture est une valeur refuge mais seulement si les protagonistes acceptent de s'inspirer des principes moraux et humanistes dont la notre est riche. Ses principes fondamentaux plaident en faveur de la cohésion face aux divergences profondes.

"Ny FANAHY no maha-OLONA" (SOUL makes the MAN). In the sensitive context our nation is currently going through, Culture remains a refuge but only if all actors agree to be inspired by the morals and humanistic principles which ours is rich. The basic principles which it embodies, speak in favour of cohesion facing the deep divergences.



Ministère du Transport

Ministry of Transport

BEBOARIMISA Ralava

Ministre >> Minister

Le Ministère des Transports est focalisé sur deux axes de travail : la création et l'amélioration d'infrastructure de transports et les réformes des textes pour une adéquation aux demandes actuelle des usagers. Les cas du port de Toamasina et de tous les aéroports de Madagascar font parties de nos priorités outre la mise en place de nouvelles gares routières.

The Ministry of Transport is focussing on two areas of work: the creation and improvement of transport infrastructure and regulation reforms to meet the actual demand of all partakers. The cases of Toamasina port and all the airports of Madagascar are among of our priorities, in addition to new bus station setting up.



Fondation TANY MEVA

TANY MEVA Foundation

M. Claude FANOZIZA

Directeur Exécutif » Executive Director

E-mail : contact@tanymeva.org

A travers PHEDER ou « Pico-Hydro Electricité au service du Développement Rural », Tany Meva et ses partenaires visent l'accès à l'électricité de 12 800 ménages dans quatre communes rurales d'Ambositra et Anjozorobe.

Through PHEDER, the « Pico-Hydro Electricity for Rural Development » Tany Meva and its partners provide access to electricity for 12,800 households of four rural communities in Ambositra and Anjozorobe.



ontm

Office National du Tourisme de Madagascar

The National Tourist Office of Madagascar

BODA Narijao

Président du Conseil d'Administration »

Chairman

Vitrine du tourisme malgache et de ses acteurs, la 7e édition du Salon ITM a été un succès avec 247 exposants présents. Les professionnels étrangers et le grand public étaient au rendez-vous.

Working as showcase of Malagasy tourism and its stakeholders, the 7th recurrence of the ITM Exhibition turned out to be another success! Foreign professionals and the general public came together.



ADEMA

Aéroports de Madagascar

Airports of Madagascar

ANDRIAMIHAFY Herison

Directeur Général » General Manager

ADEMA (Aéroports de Madagascar) est actuellement engagé dans le processus de certification des aérodromes, d'Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara et Tolagnaro. L'objectif de ce processus est de donner à ces plateformes le statut d'aéroports internationaux.

ADEMA (Aéroports de Madagascar) is currently engaged in the certification process of Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara and Tolagnaro airfields. Our objective in this process is to obtain them a status-upgrade to "international airport".



CTM

Confédération du Tourisme de Madagascar

Patrice RAOULL

Président du Conseil d'Administration »

Chairman of the Board of Directors

Dans sa vision, la Confédération du Tourisme de Madagascar s'engage à développer principalement la compétitivité des produits et des prestations touristiques du pays afin de pouvoir valoriser tous les potentiels représentant un avantage concurrentiel.

The Confederation of Tourism in Madagascar vision is committed to the principle of developing the competitiveness of touristic products and services in the country, in order to improve its potential and achieve a competitive advantage.

MOT DES PARTENAIRES



MNP

Madagascar National Parks
RARIVOHELISON Hajamihamina
*Directeur Marketing et Partenariat,
 Madagascar National Parks »
 Marketing and Partnership Director,
 Madagascar National Parks*

Un paradis aux mille merveilles au cœur de Nosy-Be. Émerveillez vos sens, laissez-vous bercer par le doux chant de la nature et de la vie sauvage. Bienvenue au Parc National Lokobe !

A paradise of thousand wonders in the middle of Nosy-Be island. Please your senses, let yourself be touched by the sweet song of nature and wild life. Welcome to Lokobe National Park !



WWF

World Wide Fund For Nature
Tiana Ramahaleo
*Directeur de conservation »
 Director of Conservation*

Découvrez dans cette édition notre contribution à la préservation des mangroves. Nous citons particulièrement celle d'Ambilobe. Rencontrez aussi le pluvier à bandeau noir, petit oiseau endémique de Madagascar.

In this edition we disclose our contribution to the preservation of mangrove forests. We mainly talk about Ambilobe. Also meet the black-banded plover, this little bird, endemic to Madagascar.



FHORM

*Fédération des Hôteliers et Restaurateurs
 de Madagascar*
*Federation of Hotel and Restaurant
 Associations of Madagascar*
Rita RAVELOJAONA (Présidente »
 Chairwoman) - Mail : fhorm@moov.mg

Aller à la rencontre des malgaches. Je suis de ceux qui soutiennent que chaque pays s'identifie à son peuple. Aussi, je vous invite à venir nous rencontrer dans toutes les régions de l'île, en toutes occasions.

Meet the Malagasy People. I'm among those who think that every country is represented by its people. Also, I'd like to invite you to go out and meet us, in all region, all occasions.



ONE

Office National pour l'Environnement
National Office for the Environment
Dorothee RABEMANANJARA
*Directeur de la Qualité et de la
 Communication » Director of Quality and
 Communication*

Pour assurer l'avenir de l'humanité, nous avons le devoir de protéger l'environnement, de le préserver contre toute sorte de nuisance et de pollution. Notre vie dépend de la santé de la planète.

To ensure the future of humanity, we have the duty to protect the environment, to preserve it against any kind of detrimental influence and pollution. Our life depends on a healthy planet.



TOP

*Association des Tours Operateurs
 Réceptifs Professionnels de Madagascar*
*Association of Professional Tour
 Operators of Madagascar*
Hely RAKOTOMANANTSOA
 Présidente » Chairwoman

Juillet commence la haute saison touristique et Vous avez choisi de découvrir notre belle île. Savourez vos séjours car l'expérience que vous allez vivre à Madagascar restera l'un de vos plus beaux souvenirs.

In July the peak of the tourist season begins and you have chosen to discover our beautiful island. Enjoy your holidays because experiences you will live through in Madagascar will remain one of your best memories.



ANG

Association Nationale des Guides
National Association of Guides
NY RIANA Vona Rabefiringa
 Président » President
 Mail : angserasera@gmail.com

L'Association Nationale des Guides (ANG) est fière de contribuer au développement du tourisme de Madagascar. Nos Guides, multilingues et plurispécialisés, se dévoueront pour faire découvrir Madagascar par ce partenariat avec Prime Magazine.

The National Association of Guides (ANG) is proud to contribute to the tourism development in Madagascar. Our multilingual and multi-specialized Guides, will be devoted to help to discover Madagascar by this partnership with Prime Magazine.

Partenaires / Partners



ART CULINAIRE

Le chocolat de Madagascar

par CHEF Lalaina (LARTISTIKA)

Le chocolat est un produit noble et un ingrédient exceptionnel en cuisine. Il est capable d'apporter une note magique aux plats, sucrés comme salés. Que ce soit sous forme de poudre de cacao, de fèves de cacao, d'un nappage au chocolat, voire d'une cuisson au beurre de cacao, cet ingrédient éveille le plaisir des sens et nos palais. Plus qu'un aliment, le cacao a la particularité d'avoir une forte teneur en criollo et un goût fruité.

Dégustation avec les yeux

Outre les recettes qui satisfont nos papilles, le chocolat peut jouer un rôle pour les yeux. On peut le travailler en objet d'art. Ce travail de passionné, innovant et minutieux, nécessite la maîtrise des gestes et des techniques.

J'ai eu l'occasion de présenter quelques réalisations lors du Salon du chocolat à Paris en 2006. J'ai été le premier chef à lancer à Madagascar l'idée d'un défilé de mode avec des robes, des bijoux et des sculptures en chocolat.

Côté cuisine, parmi mes réalisations, on peut citer le poêlé de foie gras au chocolat, la tablette de roquefort et framboises en croûte de chocolat, le jus de veau caramélisé au cacao amer, les croustilles de foie gras pané aux fèves de cacao, les cigares chocolats aux fruits rouges, et enfin l'explosion au chocolat.



CULINARY ARTS

Madagascar Chocolat

by CHEF Lalaina (LARTISTIKA)

Chocolate is a noble product and an exceptional ingredient for cooking. It adds a magical flavor to dishes – no matter if sweet or salty. Whether in the form of cocoa powder, cocoa beans, chocolate topping or even cocoa butter baking, this ingredient awakens the lust of the senses and our palates. Often classified as super-food, cocoa never fails to contribute its distinctive, fruity taste.

Tasting with the eyes

Besides recipes that satisfy our taste buds, chocolate can play a role for the eyes. It can be worked as an art object. This passionate work, innovative and meticulous, requires mastery of craft and techniques.



All photos © : Chef Lalaina

I had the opportunity to present some achievements at the "Salon du Chocolat" in Paris in 2006. I also was the first chef to realize in Madagascar the idea of a fashion show with dresses, jewels and sculptures in chocolate.

Regarding the art of cuisine, my creations include seared paste of goose liver with chocolate, roquefort cheese and raspberries in chocolate crust, caramelized calve juice with bitter cocoa, cocoa beans on croquettes of goose liver paste, chocolate cigars on red fruits, and finally the chocolate explosion.

Bon plan

A l'Île Maurice

1200^{Ar}_{TTC} /Mo*

Être joignable
ailleurs comme ici



(*) Tarif valable uniquement le réseau Cellplus (MyT) jusqu'au 30 Septembre 2018

Restez connecté durant votre séjour à l'Île Maurice.

Si vous êtes en abonnement, activez le mode Roaming auprès de nos Agences.
Si vous êtes en prépayé, rechargez votre compte principal.

Une fois arrivé à l'Île Maurice, sélectionnez le réseau Cellplus (MyT) et continuez à surfer sur Internet.

Pour toutes informations contactez le 032 32 32 300



Vous rapprocher
de l'essentiel

**UN MONDE,
UNE SIM.**

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de 400

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

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

RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



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

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

ART BOISSON

LIFESTYLE DRINKS



Rambiazina

Infusion miracle

Les petits remèdes naturels font du bien et à Madagascar on privilégie ce type de soin. Les plantes médicinales ne manquent pas dans la Grande île. Parmi elles, figure le fameux « Rambiazina », ou « *Helicrysum gymnocephalum* », plus connue sous le nom d'hélichryse. C'est une plante aromatique aux feuilles à trois nervures que l'on peut observer en grande quantité sur les Hauts-Plateaux malagasy.

À Madagascar, on compte environ 115 espèces de « rambiazina » et la majorité sont utilisées à des fins médicinales. Par ébullition des feuilles et/ou des sommités fleuries, on obtient une boisson à l'odeur agréable et camphrée. Une infusion de rambiazina est riche de caractéristiques incroyables qui font la réputation de la plante sur le territoire malagasy comme à l'étranger.

Des propriétés analgésiques, antiseptiques, astringentes, désinfectantes, désodorisantes, carminatives, stomachiques et toniques qui font que cette boisson est utilisée dans plusieurs traitements. Dans les ménages malagasy, le rambiazina contribue concrètement à améliorer le quotidien. Boire une quantité suffisante de rambiazina s'avère être une solution efficace et naturelle face aux petits maux de tous les jours comme certaines affections, infections ou allergies. Cette infusion aux multiples vertus peut se consommer chaude ou froide au gré des envies.

The miracle Infusion

Simple natural remedies can be of great use and in Madagascar we prefer this type of care. There are many medicinal plants on the Big Island. Among them there is the famous "Rambiazina", or "*Helicrysum Gymnocephalum*", better known as helichrysum. It is an aromatic plant with three-veined leaves that can be found in large quantities on the Malagasy Highlands.

In Madagascar, there are about 115 species of "rambiazina" and the most are used for medicinal purposes. By boiling the leaves and / or the flowers, we obtain a drink with a pleasant smell of camphor. Such an infusion of rambiazina has a lot of positive effects, which contributed to the reputation of the plant on the entire Malagasy territory and beyond.

Analgesic, antiseptic, astringent, disinfecting, deodorizing, carminative, stomachic and tonic properties make this drink the first choice for many treatments. Rambiazina is a general Malagasy household remedy, improving the everyday life. Drinking enough rambiazina is an effective and natural solution to all kind of ailments like infections or allergies. This multi-purpose infusion can be consumed hot or cold according to one's preference.

MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTION

avec



DZAMA

dzama.mg

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

Bienvenue

Tonga soa

Soava dia

Bon voyage

Libertalia

Za'Malagasy !

Voary Velonjara

Comédienne / Actress



« Zanaka Adala » ou « l'enfant déchu » plus qu'une comédie musicale

Après un doctorat en médecine, Voary a choisi un tout autre chemin. Passionnée par le théâtre depuis l'enfance, c'est en 2013 qu'elle décide de créer le projet « zanaka adala » ou « l'enfant déchu », un passage de la bible qu'elle transforme en comédie musicale.

C'est une association qui aide les jeunes à lutter contre l'addiction aux drogues.

"Zanaka Adala" or "The Fallen Child" – more than a musical

After a doctorate in medicine, Voary chose a completely different path. Passionate about theatre since childhood, in 2013 she decided to create the project "Zanaka Adala" or "The Fallen Child", a passage from the bible that she transformed into a musical.

It is an association that helps young people fight against drug addiction.

Prime Media : D'où tiens-tu cette idée de créer un projet de comédie musicale ?

Voary Velonjara : A 15 ans, au vu du succès de la comédie musicale Les 10 commandements, j'ai eu envie d'en créer une à Madagascar. Je voulais juste que l'art soit un moyen pour les jeunes et pour moi de nous exprimer. Mais « zanaka adala » est plus qu'une comédie musicale. C'est une association qui aide les jeunes à lutter contre l'addiction aux drogues.

Prime Media : Where do you get this idea to create a musical project?

Voary Velonjara : At 15, witnessing the success of the musical "The 10 Commandments", I wanted to create one in Madagascar too. I just wanted art to be a way for young people and for me to express ourselves. But "zanaka adala" is more than a musical. It is an association that helps young people fight against drug addiction.

Prime Media : Comment associer lutte contre la drogue et comédie musicale ?

Voary Velonjara : En s'inspirant des histoires personnelles des jeunes que nous accueillons. La plupart sont sans ressources, leurs parents sont absents ou se sont réfugiés dans la drogue. Mais cette histoire d'enfant déchu est remplacée dans notre époque et les musiques plus tendance, le hip hop, le rock et de la musique traditionnelle malgache y jouent un rôle important.

Prime Media : How to associate fight against drugs and musical?

Voary Velonjara : Inspired by the personal stories of the young people we welcome. Most are without resources, their parents are absent or have taken refuge in drugs. But this story of fallen child is replaced in our time and more trendy music, hip hop, rock and traditional Malagasy music play an important role.

Prime Media : Et après l'association que deviennent ces jeunes ?

Voary Velonjara : Après l'association, ils sont plus indépendants et responsables car le théâtre les aide dans leur développement personnel. Il y a des préceptes qui marquent : « Soyez quelqu'un et soyez quelqu'un jusqu'à la fin de votre vie, ne vous laissez pas influencer par les autres, même si la pauvreté vous touche, il y a toujours quelques choses à faire ».

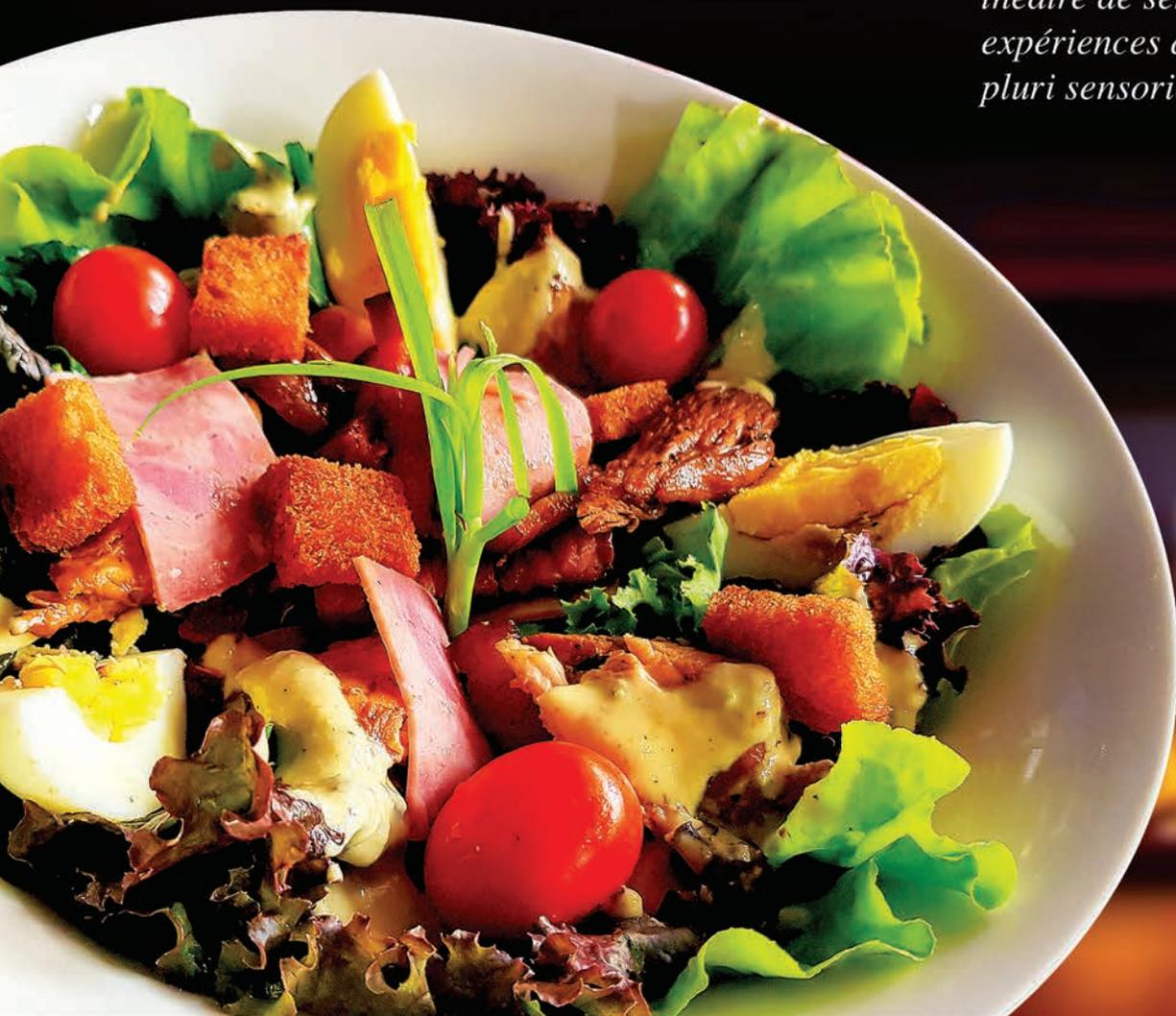
Prime : And after the association what have these young people become?

Voary Velonjara : After the association, they are more independent and responsible because the theater helps them in their personal development. There are precepts that mark: "Be someone and be someone until the end of your life, do not be influenced by others, even if poverty affects you, there are always some things to do".

QUAND SAVEUR
RIME AVEC

Convivialité

«Une liaison savoureuse, un théâtre de sensations et des expériences de consommation pluri sensorielles à la carte»



hello

Villa Pradon Antanimena

Tél. : +261 34 11 043 36
e-mail : contact@leterrace.com

P INTÉRIEUR
SÉCURISÉ

 WIFI
4G



mia Clerc

Skieuse/Skier



Photo © : Jean Claude Thabuis

Prime Media : Comment conciliez-vous vie d'étudiante et sportive de haut niveau ?

Mia Clerc : Je suis étudiante en première et je poursuis mes études par correspondance, ce qui me permet d'organiser mon temps entre entraînements, courses et études. Mes journées s'organisent autour de l'entraînement (ski et préparation physique), études, piano, chant et le temps de la récupération.

Prime Media : How do you reconcile a life as student and as sportswoman?

Mia Clerc : I am a grade 12 student and I keep-up my studies by correspondence, which allows me to organise my time between training, races and studies. My days are divided between training (skiing and physical preparation), studies, piano, singing and the time of recovery.

Prime Media : Vous êtes classée parmi les 50 meilleures athlètes féminines en slalom géant durant les J.O, Comment envisagez-vous l'avenir dans ce sport ?

Mia Clerc : Côté sportif, mon objectif est d'être classée d'ici 4 ans (prochains JO) au top 30 mondial et ensuite au top 5. Mon expérience aux derniers J.O a été juste EXTRAORDINAIRE : des rencontres, des échanges et une organisation exceptionnelle consacrée au sport ! De plus, j'ai atteint mes objectifs (finir mes courses et être classée au top 50) !

« Je ne perds jamais. Soit je gagne, soit j'apprends. »

Du haut de ces 16 ans, cette jeune Malgache était la représentante de Madagascar en ski alpin aux derniers jeux olympiques de Séoul. Grande compétitrice, elle a commencé le ski à l'âge de 5 ans et poursuit son amour pour la glisse avec passion et ferveur.

"I never lose! Either I win or I learn."

At the age of 16, this young Madagascan represented her country in alpine skiing at the recent Olympic Games of Seoul. A formidable competitor, she started skiing at the age of 5 and still pursues her dream with passion and fervour until this day.

Prime Media : You were ranked among the top 50 female athletes in giant slalom during the Olympic Games.

How do you envision the future in this sport?

Mia Clerc : On the sporting side, my goal is to be listed in the next 4 years (next Olympics) among the world's top 30 and then in the top 5. My experience at the last Olympics was just EXTRAORDINARY: meetings, exchanges and an exceptional organisation dedicated to sport! In addition, I achieved my goals: to finish my races and to be ranked in the top 50!

Prime Media : Pourquoi avoir choisi de porter le drapeau malgache durant les J.O ?

Mia Clerc : Souhaitant donner une dimension affective à mon projet sportif, je choisis à l'aube de mes 16 ans d'intégrer la Fédération malgache de Ski. Même si j'ai grandi en France, Madagascar reste à jamais mon pays d'origine. Au-delà des performances sportives, en tant que première représentante malgache en ski alpin, je tiens particulièrement à promouvoir et à participer au développement de la femme et du sport féminin malgache.

Prime : Why did you choose to wear the Malagasy flag during the Olympics?

Mia Clerc : Intending to give an emotional dimension to my sports project, I choose already with 16 years to join the Malagasy Ski Federation. Even though I grew up in France, Madagascar remains forever my home country. Beyond sports performances, as the first representative of Malagasy alpine ski, I particularly want to promote and participate in the development of women and the women's sport of Madagascar.



Bague en or rose avec tourmaline et diamants



LUMIÈRE SUR LA TOURMALINE

Le nom même de la Tourmaline est un hommage à la variété de ses couleurs. En effet, il est dérivé du mot cingalais "Turmali", qui signifie "Pierre aux Couleurs Mélangées". On la surnomme le caméléon des gemmes, ce qui fait référence non seulement à la diversité de ses tonalités, mais également au fait qu'elle a souvent été confondue avec d'autres pierres précieuses.

La Tourmaline est une pierre fine très prisée en bijouterie car sa dureté est bonne, ses couleurs sont resplendissantes et sa brillance est superbe.

Son nom peut varier en fonction de sa couleur : incolore on l'appelle Achroïte, bleue elle devient Indigolite, rouge on la nomme Rubellite, verte c'est de la Verdélite, cuprifère on la qualifie de Paraiba. Lorsqu'elle comporte plusieurs couleurs, on la désigne comme polychrome.

Elle possède de nombreuses vertus selon sa couleur, notamment une action dynamisante sur les défenses immunitaires. Elle agit aussi sur le système nerveux et sur le cœur malade et surmené.

MOREBELLI

JOAILLIER

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

Yvon

Sculpteur, Ébéniste / Sculptor, Cabinetmaker



Yvon Zefania Rabearimanana débute la sculpture sur bois en 1996. Il y prend goût et développe peu à peu son talent. Agé de 42 ans, l'artiste est très connu dans la ville de Morondava et dans toute la Région Menabe pour la qualité de son travail mais surtout pour son engagement dans la protection de l'environnement.

Il faut rechercher constamment quelque chose de nouveau, d'authentique...

Yvon Zefania Rabearimanana began wood carving in 1996. He took a liking to it and slowly developed his talent. At the age of 42, the artist is well known in the city of Morondava and throughout the Menabe Region for the quality of his work but especially for his commitment to the protection of the environment.

We must constantly search for something new, authentic ...

Prime Media : Selon vous, en quoi vous démarquez-vous des autres artistes ?

Yvon : Je ramasse, récupère et exploite le bois flotté pour le transformer en objets de décoration comme des cendriers ou des colliers... Si ces bois qui traînent dans les vagues constituent un obstacle pour les pêcheurs, je les considère comme un trésor qui plus est gratuit ! J'utilise surtout le bois d'ébène comme matière première, mais également le bois de rose, le palissandre et le bois flotté.

Prime Media : In your opinion, how do you stand out from other artists?

Yvon : I collect, recycle and use driftwood, to turn it into decorative objects such as ashtrays or necklaces... While these woods lying in the waves might be an obstacle for fishermen, I consider them a treasure for free! I mainly use ebony wood as raw material, but also rosewood, palisander and driftwood.

Prime Media : Cherchez vous à sensibiliser vos amis ou d'autres personnes ?

Yvon : Conscient de la menace de la disparition des espèces de bois, je voudrais lancer un message : arrêtons de couper les arbres, optons plutôt pour le recyclage. Comment allons-nous survivre en l'absence de matières premières ? J'envisage de former mes amis sur ce sujet. Il

faut rechercher constamment quelque chose de nouveau, d'authentique...

Prime Media : Are you intending to sensitise your friends or other people?

Yvon : Being aware of the threat of the disappearance of wood species, I would like to send a message: stop cutting trees, opt instead for recycling. How are we going to survive in the absence of raw materials? I plan to train my friends on this subject. We must constantly search for something new, authentic ...

Prime Media : Quelles sont vos dernières actualités ? Des projets futurs ?

Yvon : Je participerai à la prochaine édition du Salon La Rochelle. Des projets... Au moment où je m'interrogeais sur la possibilité de déménager pour m'installer dans d'autres villes touristiques, j'ai réalisé combien Morondava était belle et j'ai décidé d'y rester ! (sourires)

Prime : What are your latest news? Future projects?

Yvon : I will participate in the next edition of the Salon La Rochelle. Projects? At the moment, while I was considering the possibility to shift and settle in some other tourist village, I just realised how beautiful Morondava was and I decided to stay there! (Smiles)

Profitez des vacances

AVEC

TEM

Nos agences :

Antananarivo - Antsirabe - Tamatave - Majunga - Nosy Be - Diego

PRENEZ LA ROUTE
L'ESPRIT TRANQUILLE

LOCATION DE VÉHICULE

TRANSFERT AEROPORT - TRANSPORT TOURISTIQUE
TRANSPORT VIP - TRANSPORT ÉVÉNEMENTIEL
TRANSPORT DE PERSONNEL - TRANSPORT SCOLAIRE

Pour aller plus loin...

+261 32 11 400 00

contact@temgroupe.com

Lot II N 174 NF Analamahitsy
101 Antananarivo - MADAGASCAR

Rémy Vanhoolant

Opérateur touristique / Tourist operator



Un passionné du tourisme

Passionné de sports, de voyages et de lecture, Rémy Vanhoolant, originaire du nord de la France est tombé amoureux de Madagascar. A 28 ans, il est responsable d'une grande agence de voyage malgache et d'un éco-Lodge.

Il faut sans cesse innover et proposer de nouveaux circuits.

Tourism as Passion

Enthusiastic about sports, travel and reading, Rémy Vanhoolant, originally from northern France, fell in love with Madagascar. At 28, he is responsible for a large Malagasy travel agency and an eco-lodge.

We must constantly innovate and propose new tours.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous a poussé à venir à Madagascar et y rester ?

Rémy Vanhoolant : Alors que j'étais en 3ème année de commerce international, j'ai fait un stage de quelques mois à Madagascar qui s'est poursuivi en contrat de travail. J'avais 21 ans, mes recherches avaient toujours porté vers l'Afrique et vers Madagascar en particulier. Je n'ai pas hésité, je suis resté.

Prime Media : What made you come to Madagascar and stay there?

Rémy Vanhoolant: While I was in the 3rd year of international business, I did a few months internship in Madagascar which resulted in a work contract. I was 21 years old by then and my focus had always been on Africa and Madagascar in particular. Hence I did not hesitate, I just stayed.

Prime Media : Parlez-nous de votre passion pour le tourisme ? En particulier à Madagascar

Rémy Vanhoolant : Travailler dans le tourisme vous permet de découvrir plusieurs domaines. C'est un métier de contact où il faut décoder les attentes des clients et leurs envies, il faut être proche de ses collaborateurs et susciter l'envie auprès des clients...Il ne faut pas confondre travailler dans le tourisme et être touriste. C'est un métier prenant qui demande beaucoup de disponibilité. Il faut sans cesse innover et proposer de nouveaux circuits.

Prime Media : Tell us about your passion for tourism? About Madagascar in particular.

Rémy Vanhoolant : Working in tourism allows you to

discover various areas. It is a person to person business, where it is necessary to detect the expectations of the customers and their desires, also to stay close to co-partners and to stir-up interest in the customers... One should not confuse to work in the tourism with being a tourist. It is a job which keeps one busy and requires a lot of availability. We must constantly innovate and propose new tours.

Prime Media : Quelle est votre analyse sur le secteur touristique à Madagascar ?

Rémy Vanhoolant : Ce qu'il faut savoir c'est que Madagascar est une destination qui plait aux voyageurs européens, c'est une destination qui fait partie de leur carnet de voyages. Il nous faudrait davantage de communication, il serait judicieux de revaloriser notre île en communiquant positivement et régulièrement sur nos différents marchés. Avec une meilleure considération pour le secteur touristique, il est certain que le nombre de touristes augmenterait considérablement.

Prime : What is your analysis of the tourism sector in Madagascar?

Rémy Vanhoolant : What you should know is, that Madagascar is a destination that appeals to European travellers well, it is a destination that is part of their travel agenda. We would need more communication, it would be wise to improve our island's perception by communicating positively and regularly on our various markets. With greater consideration for the tourism sector, it is certain that the number of tourists would increase considerably.

FIARO

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

- S I N C E 1 9 8 9 -



hira
HUMAN RESOURCES

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprises

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

Zananoro

Femme pêcheur / Fisherwoman

Seule, avec sa pirogue et ses lignes, elle quitte son foyer à 7h du matin pour y revenir vers 13h ou 14h. Solosolo ou Capitaine blanc, Menasiky ou Rouget, Sampea... telles sont les variétés d'espèces capturées par cette femme pêcheur à la ligne, des poissons destinés à la vente ou consommés par sa petite famille. Rencontre avec une mère de famille exemplaire faisant preuve d'un courage exceptionnel.

L'expérience s'acquiert au fil du temps, ce qui atténue toute crainte.

Alone with her dugout canoe and her lines, she leaves home at 7am and returns at around 1 pm to 2 pm. Solosolo or White Captain, Menasiky or Rouget, Sampea ... these are the varieties of species caught by this angler woman, fish intended for sale or to be consumed by her family. Meet an exemplary mother who demonstrates exceptional courage.

The experience acquired over time mitigates any fear.

Prime Media : Pouvez-vous résumer les meilleurs moments depuis que vous avez pratiqué la pêche ?

Zananoro : J'ai pu élever mes 14 enfants et les scolariser grâce à l'activité de pêche. Je navigue sur le Canal du Mozambique, dans cette Région de Menabe, depuis des années, chaque jour est une surprise. Je pêche entre 5 et 10 kg de poissons par jour et ma plus grosse prise pesait 4kg !

Prime Media : Can you summarize the best moments since fishing?

Zananoro : I was able to raise my 14 children and school them thanks to the fishing activity. I sail on the Mozambique Channel, in this region of Menabe, for years, but every day remains a surprise. I fish between 5 and 10 kg of fish a day and my biggest catch weighed 4kg!

Prime Media : Il est rare de trouver une femme affronter les courants, n'avez-vous pas peur ?

Zananoro : Depuis l'enfance, je suis en contact avec la mer, on peut dire que je suis habituée aux activités marines. Pour capturer les poissons, il faut affronter les vagues et suivre la marée. Après, l'expérience s'acquiert au fil du temps, ce qui atténue toute crainte.



Prime Media : It is rare to find a woman who faces the currents, are not you afraid?

Zananoro : Since childhood, I am in contact with the sea, we can say that I am used to marine activities. To catch the fish, you have to observe the waves and follow the tide. After all, the experience acquired over time mitigates any fear.

Prime Media : Avez-vous envisagé d'arrêter la pêche, un jour ?

Zananoro : Non, dans la vie il faut persévérer et avoir du courage. Je parle de la vie en général, je m'adresse particulièrement aux jeunes filles. Il ne faut pas abandonner facilement ce qu'on entreprend, sinon on ne connaîtra jamais ni succès ni progrès.

Prime Media : Have you considered stopping fishing one day?

Zananoro : No, in life you have to persevere and show courage. I'm talking about life in general and I'm speaking to young girls in particular. We must not give up that easily what we undertake, otherwise we shall never know success or progress.



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

Une pensée, un sentiment, un amour pour»

A thought, a feeling, a love for



ROYAL ENFIELD

La Grande Ile n'est pas en reste. La Société CT Motors, revendeur officiel de la marque, célèbre l'événement en organisant des sorties depuis 2012.

Remerciements / Thanks to : CT MOTORS

Chaque premier dimanche d'avril, Royal Enfield dédie un événement à tous les motards de la marque. Initié en 2011, "ONE RIDE"

est un rassemblement fraternel mondial où les « riders » sont encouragés à s'élancer sur la route et à partager leur passion de la moto.

La huitième édition de la « One Ride » s'est tenue conjointement cette année en Australie, en Inde, au Royaume-Uni, aux Etats-Unis, au Brésil, en France ou encore au Koweït et a rassemblé des milliers de bikers.

La Grande Ile n'est pas en reste. Le revendeur officiel de la marque, célèbre l'événement en organisant des sorties depuis 2012, dont une sortie Antananarivo- Anjozorobe cette année. Plusieurs propriétaires de Royal Enfield ont répondu présents, mais d'autres marques de motos s'y sont associées dans le même esprit de rassemblement, de passion et de partage de la route à moto.

Every first Sunday in April, Royal Enfield dedicates an event to all bikers of the brand. Initiated in 2011,

"ONE RIDE" meanwhile became a worldwide fraternal gathering where "riders" are encouraged to flock together in order to share their passion for the bike.

The eighth edition of "One Ride" took place this year jointly in Australia, India, the United Kingdom, the United States, Brazil, France and Kuwait and gathered thousands of bikers.

The Big Island never sleeps. Here the official dealer of the brand, celebrates the event by organizing collective rides since 2012. This year's agenda included the tour Antananarivo-Anjozorobe. Several owners of Royal Enfield have participated, joined by other brands of motorcycles in the same spirit of gathering, of passion and to share the road on a motorcycle.



The Big Island never sleeps. Here the official dealer of the brand, celebrates the event by organizing collective rides since 2012.



Nous remercions CT MOTORS pour l'élaboration de ce texte



SSANGYONG
MADE IN KOREA

MUSSO

4x4
Double cabine



KORANDO

4x4
Auto / manuelle
Diésel / essence



TIVOLI

SUV
Auto / manuelle



REXTON

4x4
Diésel
7 places
Auto / manuelle



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg

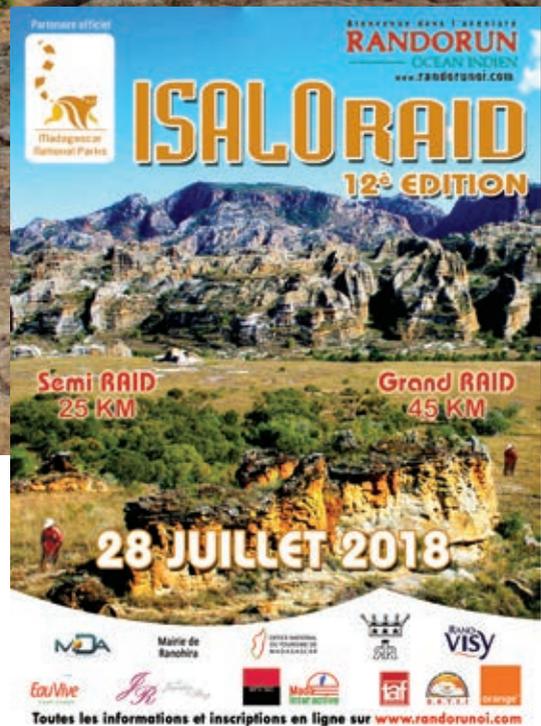


Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO



ISALO RAID



Le parc national de l'Isalo, accueillera la 12e édition de l'Isalo Raid le 28 juillet 2018, une course incroyable qui combine tourisme et sport. Déjà 300 participants, issus de différentes nationalités, ont confirmé leur participation et viendront découvrir ou redécouvrir autrement ce patrimoine naturel parmi les plus visités de Madagascar.

L'épreuve est un défi à faire en solo ou en famille. Deux circuits, l'un de 45km (sportifs confirmés) et l'autre de 25 km (plus découverte) sont proposés. Chacun fait se croiser les grands rochers de l'Isalo, ses canyons, ses paysages de contrastes, ses piscines naturelles et sa faune et flore incomparables.

Depuis sa création, l'Isalo Raid voit son nombre de participants augmenter à chaque édition. Un succès mérité qui a incité, dans le cadre de sa politique de promotion du tourisme, l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM) et MNP Madagascar National Parks, à devenir partenaires.



The Isalo National Park, will host the 12th edition of the Isalo Raid on July 28, 2018 – an incredible race that combines tourism and sport. Already 300 participants from different nations, have confirmed their attendance and will discover or otherwise rediscover this natural heritage, which ranks among the most visited of Madagascar.

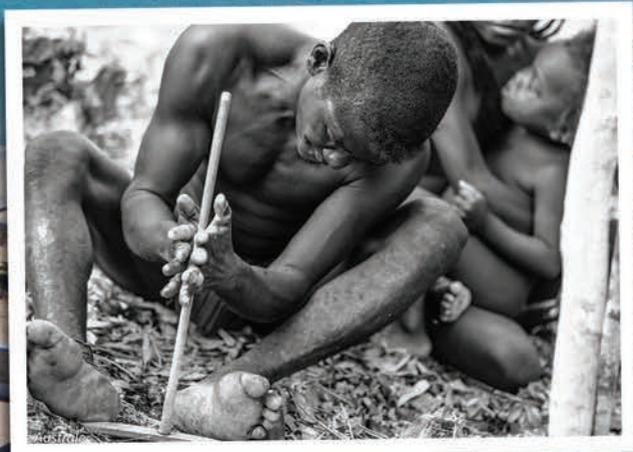
The event is a challenge to do alone or with your family. Two courses, one of 45km (confirmed athletes) and the other of 25km (plus discovery) are suggested. Each one passes across the big rocks of Isalo, its canyons, its landscapes of contrasts, its natural pools and its incomparable flora and fauna.

Since its inception, the Isalo Raid has seen an increasing number of participants from year to year. A well-deserved success, which encouraged the National Tourist Office of Madagascar (ONTM) and Madagascar National Parks (MNP) to become partners, as part of its tourism promotion policy.





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



Partez à la découverte de la tribus des Mikea et leur forêt

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





4^e édition du Festival des Baleines

Rendez-vous du 12 au 15 juillet 2018 sur l'île Sainte Marie ! Après trois éditions du Festival des Baleines dans son nouveau concept visant un développement durable de l'île, l'Association « Drôles de Dames » est mandatée pour prendre le relais de l'organisation et la réussite de la quatrième édition. Il s'agit d'une mobilisation autour de la protection des mammifères marins et un événement de portée internationale rassemblant différents acteurs pour la défense d'une cause prioritaire.

Chaque année, les baleines reviennent dans le canal de Sainte Marie à partir du 15 juin. Elles y donnent naissance avant de repartir vers l'Antarctique fin septembre.

Les trois objectifs majeurs du festival sont la sensibilisation aux mammifères marins et aux espèces menacées, la découverte de Sainte Marie et enfin l'organisation de festivités en faveur des populations locales : rassembler les habitants, mettre en valeur les traditions, les savoir-faire, l'artisanat...

Au programme : un carnaval des baleines (défilé des participants sur le thème des baleines), un espace exposition, des jeux populaires et traditionnels, des concerts, et surtout des programmes éducatifs sur la protection de l'environnement...

4th edition of the Whale Festival

Let's meet from July 12th to 15th, 2018 at the island Sainte Marie! After three editions of the Whale Festival, its new concept focuses on sustainable development on the island. The Association "Drôles de Dames" is mandated to take over the organization and is both a mobilization about the protection of marine mammals and an international event, bringing together different stakeholders to support a priority cause. Each year the whales return to the Sainte Marie Canal around June 15th. Here they give birth, before returning to Antarctica at the end of September.

The three main objectives of the festival are to raise awareness of marine mammals and endangered species, the presentation of Sainte Marie and finally the organization of festivities for the local population: in order to gather the inhabitants, to highlight their traditions, their know-how, their craft industry...

On the program: a whale carnival (a participants' parade around the theme of whales), an exhibition space, popular and traditional games, concerts, and especially educational programs about the protection of the environment ...

Remerciements / Thanks to : Drôle de Dames (textes & photos)



MAKE A GREEN CHOICE !

BOOK OUR PACKAGE INCLUDING :

Accommodation • Breakfast • SPA access • Massage



As from 90€



For 01 booking, 2€ will be donated to Madagascar Biodiversity Fund.

*Les amoureux interdits du
The forbidden Love of*

LAC TRITRIVA LAKE

La légende la plus populaire de Madagascar sur les amours malheureux, reste celle de Ravolahanta et de Rabeniomby. L'histoire d'amour, qui ressemble à celle de Roméo et Juliette, se passe au lac Tritriva, à 15km d'Antsirabe.

Puisque leurs deux familles s'opposent à leur union, Ravolahanta et Rabeniomby, deux jeunes gens, choisissent de mourir en se jetant dans le lac. Ravolahanta, issue d'une famille royale, ne pouvait épouser Rabeniomby, d'une autre classe sociale. La légende raconte qu'au moment où leurs corps tombèrent dans l'eau, le lac se mit à former de grandes vagues. Un an plus tard, leurs corps se transformèrent en un arbre aux feuilles et aux branches entrelacées comme une chevelure. La légende ajoute que quiconque lance une pierre sur l'arbre ou en pince le tronc, verra du sang jaillir. De même, si des pierres sont jetées dans le lac, des bruits de tonnerre ou des coups de feu se font entendre.

La fin tragique des jeunes amants n'apaisa pas les deux familles. Bien au contraire, chacune accusant l'autre d'avoir entraîné son enfant dans la mort. La querelle s'enflamma tant qu'il fallut porter l'affaire devant la hiérarchie judiciaire puis devant le grand souverain Andrianampoinimerina. Attristé, il réunit ses sujets et conseilla aux parents de ne pas contrarier les amours de leurs enfants, au risque d'être toujours perdants.

A Madagascar comme ailleurs, l'amour sait triompher de la tragédie.

The most popular legend in Madagascar about unhappy love, remains that of Ravolahanta and Rabeniomby. This love story, resembling that of Romeo and Juliet, took place at Lake Tritriva, 15 km from Antsirabe.

Since both of the two families opposed their union, Ravolahanta and Rabeniomby, the young couple, chose to die together by drowning themselves in the lake. There was no way, that Ravolahanta, a member of a royal family, could marry Rabeniomby from a different social class. Legend has it, that after their bodies had been engulfed by the water, the lake began to form large waves. A year later, their bodies had turned into a tree with leaves and branches intertwined like hairs. The legend says that whoever throws a stone on the tree or pinches the trunk, will see blood gush. Similarly, if stones are thrown into the lake, thunder or gunfire can be heard.

The tragic end of the young lovers did not appease the two families. On the contrary, each side accused the other of dragging their child into death. The quarrel ignited until the case had to be brought to court and presented to the great sovereign Andrianampoinimerina. Saddened, he gathered his subjects and advised the parents to stop thwarting the love of their children – at the risk of losing them forever.



Il faut toujours aller
au bout de ses rêves,
la persévérance finit
toujours par payer.

TSINGORY

mpandihy

Always follow
your dreams, as
perseverance might
pay-out at the end.

Illustration © : Collection Boky Namako / Laterit Productions

Voici l'histoire de Tsingory, jeune garçon amoureux de la danse. Tsingory a la musique dans la peau. A la moindre note, au moindre rythme, le voici qui se met à danser.

Un jour, il entendit parler de l'oiseau extraordinaire du Roi au chant cristallin. Il eut l'envie de s'en accaparer pour pouvoir inventer des pas de danse selon les chants de l'oiseau. Il sortit en pleine nuit. L'oiseau chantait mais les gardiens bercés par les chants de l'oiseau dormaient à point fermé. Le jeune homme escalada le toit et se saisit de l'oiseau qui quoique entre ses mains, continua de chanter. Mais en se glissant à terre, Tsingory le serra involontairement et l'étouffa, arrêtant brusquement son chant ce qui réveilla immédiatement les gardiens qui se mirent à poursuivre Tsingory jusqu'à sa maison. Sa mère le cacha en l'enroulant dans une natte de jonc.

Bientôt les courtisans arrivèrent chez Tsingory et se mirent à chanter, ils savaient que Tsingory ne pouvait pas y résister. Tsingory se retenait de danser jusqu'à ce qu'une chanteuse à la voix exquise entonne des chants sublimement. Tsingory se mit alors à danser comme jamais, il bondit hors de la maison et enchaîna les pas de danse les plus extraordinaires. Le Roi, averti, accourut et s'émerveilla du spectacle au point d'ordonner de faire de Tsingory le premier danseur du royaume.

Morale de l'histoire : Il faut toujours aller au bout de ses rêves, la persévérance finit toujours par payer.

Listen to the story of Tsingory, a young boy who loved dancing. Tsingory has music in his blood. At the slightest sound, at the slightest rhythm, he starts to dance."

One day he heard rumors about the King's extraordinary bird with a crystal-clear voice. He knew that he had to hear these tweets by himself and invent dance steps according to the bird's songs. He sneaked out in the middle of the night. The bird was singing as usual, which had lulled the guardians of the gate into sleep. The young man climbed the roof and seized the bird which, though in his hands, continued to sing. But when sliding to the ground, Tsingory involuntarily squeezed and choked the bird, thereby interrupting the song – which immediately awoke the guards who started to pursue Tsingory, who ran home. His mother hid him by wrapping him into a rush mat.

As soon as the persecutors of the court arrived at Tsingory's place, they began to sing, well aware of the fact that Tsingory could not resist music. Tsingory managed to restrain himself until a singer with an exquisite voice sang a song too sublimely. Tsingory began to dance like never before, jumping out of the house and making the most extraordinary dance steps. Meanwhile king had been alarmed was just arriving. He couldn't help but marvel at the spectacle to such a point that eventually he appointed Tsingory as first dancer of the kingdom.

Moral of the story: Always follow your dreams, as perseverance might pay-out at the end.

Carte de paiement instantanée & personnalisée

Actuellement, dans plusieurs pays, les clients d'une banque peuvent désormais obtenir leurs cartes de débit instantanément, lors de leur passage en agence, grâce à des solutions d'impression à cartes déployées dans les établissements bancaires.

Les imprimantes sont équipées d'encodeurs pour des pistes magnétiques, puces sans contact, pour émettre la personnalisation et l'émission d'une carte en quelques secondes. Grâce à ce dispositif, les banques facilitent le processus d'édition d'une carte de paiement, tout en garantissant un très haut niveau de sécurité des données. Ces équipements permettent par ailleurs de réduire significativement les coûts d'acheminement liés à une carte bancaire et de mettre à disposition de leur clientèle un moyen de paiement sécurisé, dont il peut faire usage immédiatement.

« Nous avons décidé de mettre en place un tel dispositif afin notamment de sécuriser la distribution de nos cartes de paiement. Les avis unanimes, très positifs, de nos fournisseurs de solutions d'émission de cartes, ont confirmé notre intention d'utiliser une imprimante à cartes. Après plusieurs mois de fonctionnement, nous en sommes pleinement satisfaits. »
Déclare Mustafa Dereci, Directeur du Groupe Kuveyt Turk Bank.

Personalized and instant payment card

Currently, in several countries, bank customers can access to their debit cards instantly, when they visit an agency during their stay, thanks to card printing solutions deployed in banks institutions.

The printers are equipped with encoders for magnetic strips, contact and contactless chips, to emit personalisation and issuing a card in seconds. Thanks to this system, the banks facilitate and shorten the process of editing a payment card, while guaranteeing a very high level of data security. This equipment also significantly reduces the delivery costs associated with a credit card and makes available to its clientele a secure means of payment that can be used immediately.

“We decided to set up such a device in order to secure the distribution of our payment cards. The unanimous, very positive opinions of our card issuers have confirmed our intention to use a card printer. After several months of operation, we are fully satisfied.” Says Mustafa Dereci, Director of the Kuveyt Turk Bank Group.



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

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

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



Suzy's Corner

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com

Facebook : Suzy's Corner

TEKNET STORE

IMMEUBLE TRADE TOWER 3ÈME ETAGE ALAROBIA

VOTRE ESPACE B2B

FORMATIONS



- ★ BUREAUTIQUE
- ★ TECHNIQUE
- ★ GRAPHISME & WEB

SURETÉ & SÉCURITÉ



- ★ SOLUTIONS DE SURETÉ DES SITES SENSIBLES
- ★ ETUDES & EXPERTISES
- ★ SOLUTIONS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉE
- ★ AUDIT DE SÉCURITÉ

GESTION ÉLECTRONIQUE DES DOCUMENTS



NUMERISATION DE DOCUMENT DE

A5 à A0

IMPRESSIONS CARTES PLASTIQUES



- ★ BADGE
- ★ CARTE DE FIDÉLITÉ
- ★ CARTE BANCAIRE
- ★ CIN ...

 Piste magnétique

 Puce

 Puce sans contact
RFID

BUSINESS CENTER



- ★ IMPRESSION LASER
- ★ LOCATION SALLE
- ★ CYBER

S.A.V



- ★ DÉPANNAGE
- ★ DIAGNOSTIC
- ★ RÉINSTALLATION SYSTÈME

teknet
group



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



Votre Partenaire Technologique & Numérique



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 décharger 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.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

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

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE 6000 INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :

Nos labels :

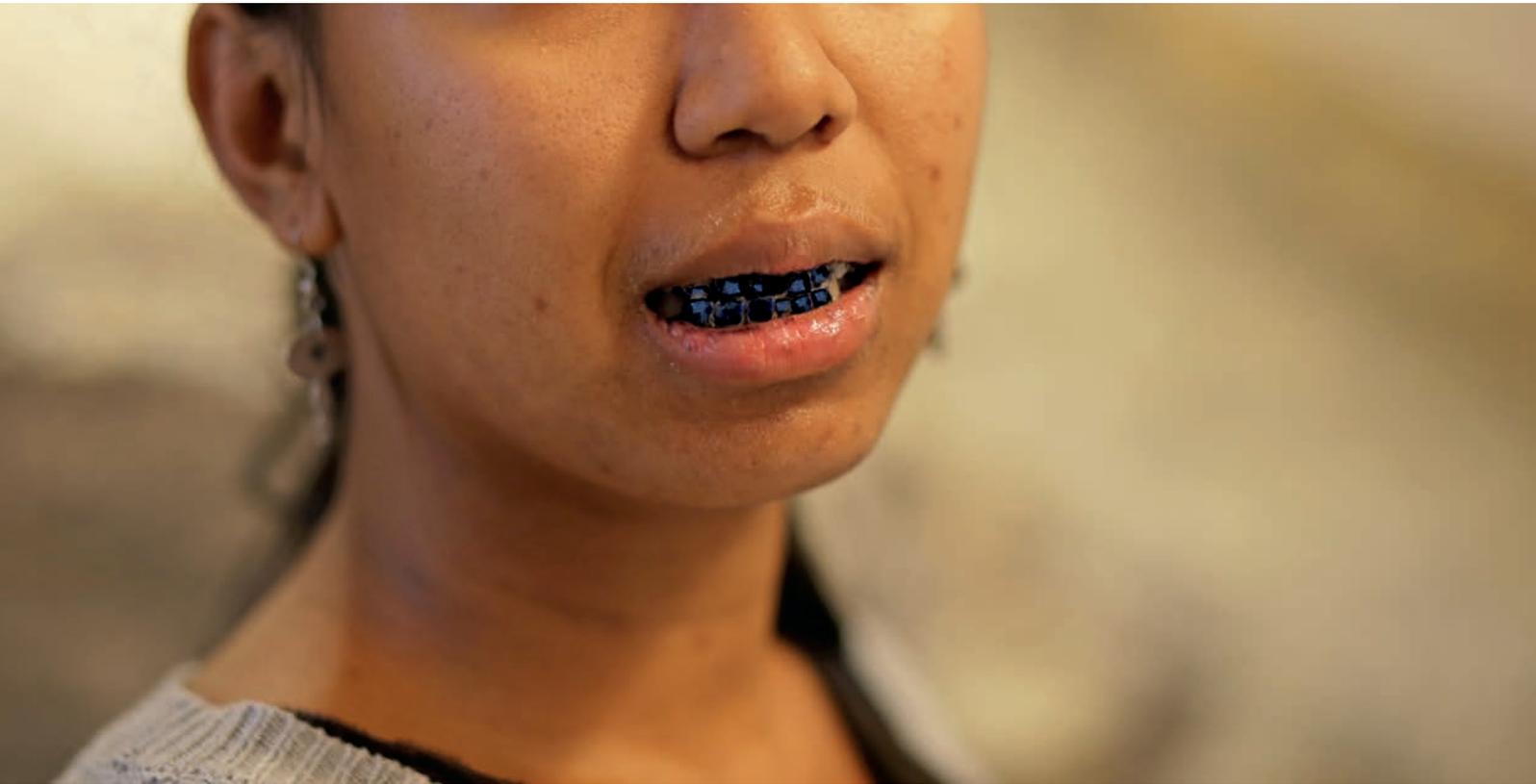


SOS MÉDECINS

+261 34 02 009 11

www.espacemedical.mg

clinique.esmed@yahoo.fr



Noircir ses dents à Madagascar

Le Malgache est fier de ses belles dents. Les soins qu'il apporte à l'ensemble de sa bouche varient selon l'ethnie à laquelle il appartient...

Dans le sud et le sud-est, les hommes principalement, se noircissent régulièrement les dents par coquetterie, avec des plantes comme le « herendry » ou le « hazombaratra », ou encore avec le « laingo » (autre nom du « lecontea bojeriana rich »), employé en dépit de sa forte odeur, ou encore l'« angivikely » (solanée). Ces deux dernières plantes s'emploient ensemble. Après avoir mâché des fruits de laingo, on fait brûler les fruits d'angivikely, en mettant au-dessus un fer qui arrête la fumée, et sur lequel se dépose une sorte de liquide visqueux, noirâtre et assez luisant, dont on badigeonne les dents. Parfois les incisives ne sont pas teintées mais laissées dans leur couleur naturelle ; elles tranchent alors curieusement sur l'ensemble noir de la denture.

Cette habitude se maintient chez d'autres ethnies : les tanala, les zafimaniry et les antandroy. Les bezanozano, de leur côté ne noircissent en général que les molaires, conservant blanches toutes les autres dents. Cette mode des dents noires tend d'ailleurs à l'heure actuelle à disparaître. Au XVIII^{ème} siècle, c'était une pratique courante, considérée comme l'un des plus beaux ornements. Autrefois, l'ethnie merina se noircissaient les dents, mais dans le but de les blanchir. Pour supprimer la couleur noir, on frotte les dents avec du paddy et elles reprennent alors facilement leur teinte originelle.

Teeth Blackening in Madagascar

Malagasy are proud of their beautiful teeth. Nevertheless the amount of dental hygiene differs between the ethnic groups.

In the South and South-East, mainly men use to blacken their teeth out of coquettishness, with plants such as "herendry" or "hazombaratra", or with "laingo" (another name for "lecontea bojeriana rich"), which is used despite its strong odor, or the "angivikely" (solanum). These last two plants are combined. After having chewed laingo fruit, the fruits of angivikely are burned, by putting them on the tip of an iron which stops the smoke. The result is a kind of viscous liquid, blackish and rather shiny, which they brush onto their teeth. Sometimes the incisors are left out, so that the bright front-teeth contrast to the black set of teeth.

Similar habits are maintained among other ethnic groups: the tanala, zafimaniry and antandroy. Bezanozano, on the other hand, usually blacken only the molars, keeping all the other teeth white. Today this fashion of teeth-blackening is disappearing increasingly. In the seventeenth century though, it was a common practice, considered as a very attractive decoration.

On the other hand, the Merina ethnic group once use to blacken their teeth – but in order to whiten them at the end! To remove the black color, they rubbed their teeth with paddy afterwards which returned their original shade.



www.grandhotelurbanmadagascar.com
ghu@andilana-hotels.com
+261 20 22 209 80



Elles deviennent au fil du temps un accessoire de prédilection du style vestimentaire malgache.

Over time they have become a popular accessory to the Malagasy dress code.

In Madagascar, nothing is wasted, recycling is commonplace. The re-use of old tires dates back to more than 40 years. These items are destined to become sandals called "Kapa tire" or "Kapa fingoetra". Such sandals, made from recycled rubber, are known to be particularly durable. Over time they have become a popular accessory to the Malagasy dress code. And while they replace rubber boots in wet areas, they are just as useful as work shoes in the dry zones.

The "kapa pneu" (Sandals made with tires) do not follow a specific design. Their final appearance depends on the creativity of their makers and the different materials they have at hands. However, they remain committed to the feature of good ventilation – adding the aspect of comfortability to the wet-water quality. The openings at the front and back allow rainwater and other particles to simply be flushed-out through the interstices. Their rough soles prevent skidding.

Their manufacturing takes place on the floor. No need for machines, the tires are cut, and all parts assembled in just a few minutes to become a custom kapa pair. Whether in the town or in low country, they act as off-road sandals on difficult territory by all fans of walking. Such sandals can be acquired at the Anosibe market in Antananarivo, Toamasina, Ambatolampy, Toliara or Tsiroanomandidy.

Kapa fingoetra

Les sandales tout-terrain !

The off-road Sandals!

Madagascar, rien ne se perd, le recyclage est monnaie courante. L'exploitation de pneus usés date de plus de 40 ans. Ces derniers sont destinés à devenir des sandales appelées « Kapa pneu » ou « Kapa fingoetra ». Il s'agit de sandales fabriquées à partir de caoutchouc de récupération, et sont connues pour être particulièrement résistantes. Elles deviennent au fil du temps un accessoire de prédilection du style vestimentaire malgache. Et si elles remplacent les bottes de pluies en régions humides, elles sont tout autant utilisées comme chaussures de travail dans les contrées les plus sèches.

Les "kapa pneu" ne répondent pas à un design bien précis. Leur apparence finale relève de la créativité de leur créateur et des différentes matières qu'il a en mains. Toutefois, elles restent fidèles à un aspect bien aéré qui les rendent à la fois confortables et étanches. Les ouvertures tant à l'avant qu'à l'arrière permettent aux eaux de pluies et autres corps de se faufiler entre les interstices. Leurs semelles rugueuses permettent d'éviter les dérapages.

Elles se confectionnent à même le sol. Nul besoin de machines, les pneus se découpent, se collent et se clouent en seulement quelques minutes pour devenir une paire de kapa sur mesure. En ville ou en basse campagne, elles font office de sandales tout-terrain difficiles à user même par les mordus de la marche à pieds. On peut retrouver ces sandales au marché d'Anosibe à Antananarivo, à Toamasina, à Ambatolampy, à Toliara ou encore à Tsiroanomandidy.



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

Boutique JEJO DESIGN
Duty Free Aéroport d'Ivato
+261 (0)34 69 391 45
@ : myko_023@hotmail.com

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

DANSE

La danse et la musique malgache font partie intégrante de l'identité culturelle de l'île. Comme toutes les civilisations du monde, Madagascar possède sa musique et danse propre. La danse est un lien entre ethnies et une marque de l'identité locale. Aussi joue-t-elle un rôle important dans la vie en société des Malgaches.

Dans l'ethnie sihanaka et betsimisaraka, une danse fait encore rythmer les fêtes familiales : le Osiky appelée aussi Totoavaly.

Le Osiky avec un son très rythmé, est une danse qui se pratique également pendant les retournements des morts, les mariages, la circoncision ou encore dans la fondation d'une maison.

Au cours de cette danse, les danseurs bougent leurs pieds, bras, mains et même leurs têtes. Certains portent des « sahafafy »

(vanne) et des « tsihy » (natte). Chez les Betsimisaraka, on creuse même le sol que l'on recouvre de planches et sur lesquelles on danse. Le rythme des pieds imite le son d'un tambour. Les hommes

et les femmes sont vêtus

de chemises ou de débardeurs de couleur unie et portent le lambaoany (paréo). Au niveau de la coiffe, les femmes tressent leurs cheveux et les rassemblent derrière la tête. Certaines portent un foulard. Généralement les instruments de musique utilisés sont fabriqués en matières naturelles comme le Apongabe ou le Langoroana qui sont des variantes de tambours. Le groupe « solo mianadahy » ou « Les frères solo » s'est fait connaître par sa pratique de cette danse.



Au cours de cette danse, les danseurs bougent leurs pieds, bras, mains et même leurs têtes.

DANCE

Tanguez au rythme du « Totoavaly » ou

Shake to the beat of "Totoavaly" or

OSIKY

Malagasy dance and music are an integral part of the island's cultural identity. Like all civilizations in the world, Madagascar developed its own music and dance styles. Dance serves as a bond among an ethnic group and sets a cornerstone of local identity. No wonder that it plays an important role in the social life of the Malagasy people

In the Sihanaka and Betsimisaraka ethnic groups, a certain dance determines the rhythm of the family celebrations: the Osiky also called Totoavaly. The Osiky with its very rhythmic sound, is a dance that is also practiced during the burials, weddings, circumcisions or to bless the foundation of a house.

During this dance, the dancers move their feet, arms, hands and even their heads. Some carry "sahafafy" (baskets) and "tsihy" (mats). Among the Betsimisaraka, one must stomp the ground, covered with planks, on which one dances. The rhythm of the feet mimics the sound of drums. Men and women are dressed in plain-colored shirts or tank tops and wear lambaoany (sarongs). Regarding hairstyle, the women braid their hair and bind the braids together behind their heads. Some wear a scarf. Generally the musical instruments used are made of natural materials such as Apongabe or Langoroana which are variants of drums. Bands like "Solo Mianadahy" or "The Brothers Solo" became popular through the practice of this dance.

During this dance, the dancers move their feet, arms, hands and even their heads.





*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



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

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

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

MUSIQUE

A l'origine, ce rythme fut créé par des enfants qui voulaient imiter et suivre la musique avec leurs modestes instruments.

Si dans les hauts plateaux les petits garçons jouent avec des cartons en guise de caissons et considèrent des disques en métal comme des cymbales, dans la région Menabe, le procédé est plus simple puisqu'un simple bidon peut faire l'affaire !

Titiky veut dire « jouer » et Daba est le nom donné au bidon, (souvent un ancien bidon d'huile alimentaire), vidé de son contenu. La musique



est aussi simple que l'instrument qui la fait naître. On doit à des apprentis batteurs cette rythmique acceptée par les habitants du littoral ouest de Madagascar.

Deux baguettes pour le bonheur commun

Aujourd'hui, l'on peut observer des enfants et des jeunes qui rassemblés en cercle jouent avec joie. Le rendez-vous est en fin de journée, au milieu du village. Tout le monde, après sa journée de travail est heureux de ce moment de divertissement et de

La musique est aussi simple que l'instrument qui la fait naître.

détente. Le bidon, la cuvette ou le seau en plastique sont sollicités pour leur musicalité avec des baguettes.

Généralement ce sont les filles qui se rassemblent pour jouer de cette musique, mais nous avons pu constater la présence de quelques garçons encourageant les « animatrices » du village ou participant aux chants rythmés qui accompagnent cette cadence. Ankilatsaky, Saritaky, Kilalaky, Kininike et d'autres danses vont de pair avec le Titiky Daba. La synchronisation du rythme et de la danse pratiquée sur le sable est étonnante.

MUSIC

All photos © : Prime Team

TITIKY DABA

Chaque ambiance dans la simplicité !

A simple way to create a hot atmosphere!

At first, such a sound was created by children who wanted to imitate and play back some music with their modest instruments. While in the highlands the little boys use boxes alike drums and consider metal discs being cymbals, in the Menabe region, the process is even more simple, because a plain can had to do the trick!

Titiky means "play" and Daba is the name given to the can, (often a former can of cooking oil), emptied of its contents. The music is as simple as the instrument that created it. Eventually the rhythms of these



drummer apprentices became widely popular among the inhabitants from the Malagasy West coast.

Two chopsticks for common happiness

Today, we can see children and young people who gather in a circle joyfully playing. Such musical meetings take place in the middle of the village, at the end of the day.

After work everyone is happy about this moment of entertainment and relaxation. A can, a bowl or a plastic bucket is all it takes to stir-up their chopsticks musicality. Normally the girls are the ones who gather to play

The music is as simple as the instrument that created it.

this music, but we have noticed the presence of some boys encouraging the "animators" of the village or participating in the rhythmic songs that accompany this pace. Ankilatsaky, Saritaky, Kilalaky, Kininike and other dances go hand in foot with Titiky Daba. The synchronization of rhythm and dance performed on sand is amazing.



The Streamliner

HOTEL APARTMENT

★ ★ ★ ★

HOTEL- RESTAURANT - SPA



APPARTEMENTS
ÉQUIPÉS



RESTAURANT
GASTRONOMIQUE



BIEN-ÊTRE
SPA

EXPERIENCE THE NEW TOAMASINA

Spacieux, élégant et équipé, redéfinissez votre vision du luxe et essayez l'un de nos 36 appartements.

Entièrement équipé et disposant d'un espace de vie, d'une kitchenette et d'un balcon, sentez-vous comme à la maison et mettez-vous à l'aise !

Spaceful, elegant and well-equipped, redefine your vision of luxury and give a try to one of our 36 apartments.

All equipped with a living space, a kitchen and a balcony, feel yourself like home and make yourself comfortable !



+261 (20) 53 363 42

Immeuble STREAMLINER
Bloc F et G Tanamakoa Plle 12/14 Toamasina 501, Madagascar

www.streamliner-hotel-apart.com



Expedia tripadvisor Booking.com

ARTISANAT

DÉCORATION EN KAPSILY

« Haut en couleur »

Petits objets circulaires utilisés pour fermer des bouteilles en verre, la capsule « malgachisée » « kapsily » est devenue une idée de décoration pour les adeptes d'objets atypiques.

A Madagascar, rien ne se perd... tout se recycle. Grands adeptes du système D (D comme débrouillardise) le système du no-waste ou zéro déchet est mis en pratique depuis belle lurette par les Malgaches. Les kapsily sont ainsi reconvertis en objet de décoration : sous plat, tableau, sac à main et même en rideau. Avec leurs couleurs flashy rouge, vert, blanc, jaune, ils créent une décoration atypique, tout en capsule.

Dans la capitale, Razily et sa famille en fabriquent depuis plus de dix ans. Les week-ends, ils font du porte-à-porte et récoltent des capsules chez des brocanteurs. Une fois à la maison, dans une cuisine transformée occasionnellement en mini-atelier, les capsules passent au lavage et au nettoyage dans une grande baignoire d'eau chaude. Les logos des sociétés ne sont pas enlevés car cela rajoute du charme et de l'originalité à l'objet. Les capsules sont ensuite collées les unes à côté des autres. Il y a le temps de fabrication (environ une demie journée pour un plat) et le temps de séchage (deux jours maxi). Agiles de leurs mains, les membres de cette famille sont devenus de grands spécialistes des objets en capsule.

Avec leurs couleurs flashy rouge, vert, blanc, jaune, ils créent une décoration atypique, tout en capsule.



CRAFTS

KAPSILY ART

Colorful Bottle Cap Decorations

Bottle caps, "Malgachized" to "Kapsily" these items became a decorative idea for atypical objects fan. The small circular capsules, normally used to close glass bottle, have found a second life!

In Madagascar, nothing is lost... everything is recycled. Known as System-D to the locals, this no-waste or zero waste system has been practiced for quite some time by the Malagasy people meanwhile. Consequently kapsily have been re-used as decorative objects for plates, tables, purses or even in curtains. By their flashy red, green, white and yellow colors, they create atypical effects.

In the capital, Razily and his family have been designing cap-objects for over ten years. On weekends, they go from door-to-door and collect bottle caps at flea market dealers. Once at home, the kitchen is transformed into a mini-workshop: at first the crown caps are washed and cleaned in a large bowl of hot water. The logos of the companies are not removed because they add charm and originality to the object. The caps are then glued next to each other. Manufacturing time includes about half a day for a dish with a maximum drying time of two days. The agility of their hands has turned the members of this family into great artists for decorating objects with their caps.

By their flashy red, green, white and yellow colors, they create atypical effects.



Clos des tonnelles



Là où il fait bon vivre

LOCATION APPARTEMENTS DE HAUT STANDING

Androhibe Antananarivo

+261 34 02 150 66

residence@sirr.mg

Équipements
Cuisine professionnelle

HLP
HOTEL PLUS



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

Avant de traverser les cours d'eau...!

Before crossing the streams



TRADITION

Ce fleuve a son histoire particulière », « Gare à cette embouchure », « Ce lac est sacré » telles sont les instructions données aux personnes qui voyagent et doivent franchir des cours d'eau. Chez les Malgaches, les traditions ou Fomba ont été établies non dans le but d'effrayer les voyageurs mais plutôt dans le respect les aïeux, omniprésents.

Parmi ces croyances, il est celle qui consiste à appuyer sur son avertisseur à chaque passage d'un pont de la Route nationale 7. Bus, véhicules particuliers ou transporteurs de marchandises poids lourds, tous suivent cette recommandation en passant sur les ponts et « saluent » les esprits d'un petit coup de klaxon.

Tous suivent cette recommandation en passant sur les ponts et « saluent » les esprits d'un petit coup de klaxon

Autre croyance fervente, quand on voyage avec un animal domestique, il faut jeter des pièces de monnaie au niveau des rivières, Betsiboka (RN4) et Mangoro (RN2) au risque de ne jamais arriver à destination (pannes techniques ou crevaison). Enfin, des croyances exigent que l'on jette des pièces avant de prendre un bac ou un bateau pour marquer le passage de la terre vers le monde aquatique ou marin comme c'est le cas à Tsimafana, Belo sur Tsiribihina ou encore à Menagisy, près de Mahanoro.

Avant de partir en exploration, mieux vaut prendre ses renseignements auprès des riverains ou des résidents pour que le séjour se passe en toute quiétude. Car superstition ou pas, on ne gagne rien à ne pas respecter les traditions...

Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

This river has its own story", "Beware of this mouth", "This lake is sacred" are the instructions given to people who travel and must cross watercourses. Among the Malagasy, the traditions or Fomba were established not in order to frighten travelers but rather in respect to the omnipresent ancestors. his river has its own story", "Beware of this mouth", "This lake is sacred" are the instructions given to people who travel and must cross watercourses. Among the Malagasy, the traditions or Fomba were established not in order to frighten travelers but rather in respect to the omnipresent ancestors.

Out of these beliefs derived a common habit, to blow an automobile's horn, every time a National Highway 7 bridge is crossed. Buses, private vehicles or heavy trucks, all follow this ancient advice when rolling over the bridges to greet the spirits with a hoot of their horns.

All follow this ancient advice when rolling over the bridges to greet the spirits with a hoot of their horns.

Another fervent belief: when traveling with a pet, it is necessary to throw coins at the rivers, Betsiboka (RN4) and Mangoro (RN2) to avoid the risk of never arriving at the destination (due to technical breakdowns or puncture). Last, but not least, old traditions demand that we throw coins before taking a ferry or a boat to mark the transition from land to the aquatic or marine world, as is the case in Tsimafana, Belo Tsiribihina or Menagisy, near Mahanoro.

Before starting any Madagascar expedition, it is advisable to request information from locals or residents so that the trip goes well and in good agreement. Be it superstitious or not, we win nothing by not respecting the traditions...

HAVAL

H2

M4



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors

AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

K
Kawasaki
MADE IN JAPAN

prod.com
voir conditions en magasin



KLX 150

CARBURATEUR
DÉMARREUR ÉLECTRIQUE
KICK

L'EXPLORATEUR URBAIN

12 960 000 AR TTC*

Garantie
2 ans



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors

AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

Le métier de bouquiniste

Un métier d'amour

Métier passionnant que celui de vendeur de livre. Dans la capitale, en plein centre-ville, un lieu est très prisé par les amoureux du livre : Ambohitovo. Une grande bibliothèque à ciel ouvert où trouver, de manière certaine, son bonheur parmi les vieux livres.

De femme au foyer à vendeuse de livres, Mbolatiana Rose Diana a choisi ce métier par passion. Elle tient l'un des 160 pavillons de ce réseau de

cabanes bien connu des bibliophiles de la capitale. Ici, les devantures sont modestes, quelques planches de bois alignées pour étaler les livres. Dans la famille de Mbolatiana, on vit de ce métier de bouquiniste depuis près de 50 ans. « Un métier d'amoureuse », selon elle. De génération en génération, sa famille gère plusieurs pavillons à Ambohitovo, à commencer par sa mère qui a commencé à vendre des livres sur les escaliers d'Ambondrona.

Sur son stand s'étalent livres d'occasion, magazines, revues, et manuels scolaires. En remuant quelques vieux papiers, il n'est pas impossible d'y trouver des trésors. La majorité des acheteurs sont des adultes voulant compléter leurs collections. Mais le jeune public s'y intéresse également.

Tous ces livres viennent souvent de donations ou ont été achetés au kilo. Sur place, il est même possible de venir emprunter des livres ou d'en échanger. Par amour des livres...

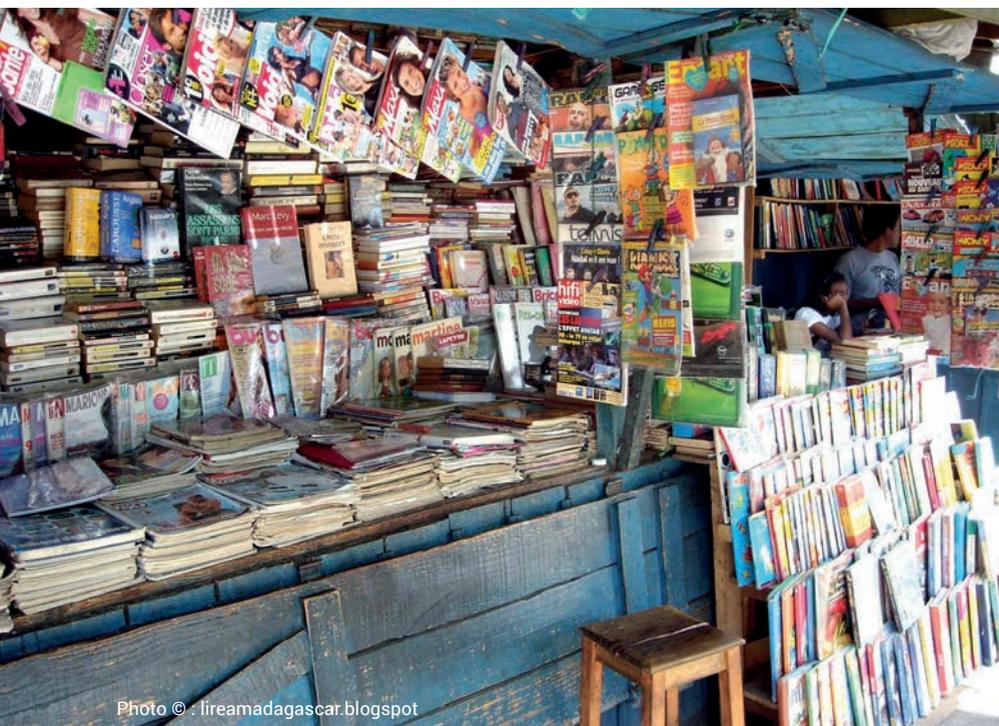


Photo © : lireamadagascar.blogspot

Sur son stand s'étalent livres d'occasion, magazines, revues, et manuels scolaires.

On her shelves one can find used books, magazines, newspapers and textbooks.

The bookstore profession

An affair of the heart

For some there is no profession more exciting than selling books. A very popular place for enthusiasts who like to bury themselves in books, is Ambohitovo, right in the city centre of the capital. In that large open-air library one can certainly find happiness between all the old books.

From housewife to book seller: Mbolatiana Rose Diana has chosen this

profession out of passion. Her shop, located in one of the 160 pavilions which constitute network of huts, is well known amongst all bibliophiles of the capital. Here the storefronts are modest, a few boards of wood aligned to spread the books. The Mbolatiana family has been selling books for almost 50 years. "A job like a love affair" Rose says. From generation to generation, her family ran several

pavilions in Ambohitovo, starting with her mother who started selling books on the Ambondrona stairs.

On her shelves one can find used books, magazines, newspapers and textbooks. While while browsing through some old paper one might find a treasure. The majority of buyers are adults who seek to complete their collections. But also the youth becomes increasingly interested.



"Le charme de l'Antsirabe"

*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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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



FLORE

FLORA

Remerciement textes et photos : MACOLLINE

{ Clerodendrum } kamhyoa }

Une espèce extraordinaire découverte à macolline

Une espèce nouvelle pour la science est formellement décrite et nommée *Clerodendrum kamhyoa* Phillipson & Allorge. C'est la troisième espèce de *Clerodendrum* L. (Lamiaceae) à Madagascar qui combine un long tube de corolle mince avec la cauliflorie (la production de fleurs et de fruits directement à partir des branches ou des troncs des plantes ligneuses ou tropicales), attributs peu communs dans le genre. La production prolifique de fleurs le long du tronc de la nouvelle espèce est tout à fait extraordinaire.

Les informateurs locaux ont indiqué le nom "Saguiramantogoro" pour l'arbre. Dans le dialecte local Betsimisaraka, "saguira" est un bâton ou un bâton, et "mantogoro" est un serpent, se référant à l'écorce lisse, qui ressemble à une espèce de serpent qui est commun dans la région.

Les caractéristiques florales, en particulier le pétale blanc avec son long tube fin, la production de copieux nectar et les fines étamines saillantes et le style, représentent clairement le syndrome adaptatif caractéristique pour la pollinisation par les mites, et en particulier, étant donné la grande taille des fleurs, par les mites de faucon (Lepidoptera, famille: Sphingidae).

Cette nouvelle espèce fleurit à partir de fin mars à fin juin et porte le nom de Marie-Hélène Kam Hyo Zschocke qui l'a découverte au parc botanique Macolline à Antalaha.

Les petits arbres abondants sont une vue extraordinaire au sommet de la saison de floraison, chaque tronc vêtu de longues fleurs blanches élégantes avec leurs étamines violettes délicates. Marie Hélène a surnommée l'arbre "Lamariée".

An extraordinary species discovered at macolline

A species new to science is formally described and named as *Clerodendrum kamhyoa* by Phillipson & Allorge. It is the third species of *Clerodendrum* L. (Lamiaceae) to be described from Madagascar that combines a long slender corolla tube with cauliflory (the production of flowers and fruits directly from the branches or trunks of woody or tropical plants), attributes that are uncommon in the genus. The prolific production of flowers along the trunk of the new species is quite extraordinary.

Local informants have indicated the name "Saguiramantogoro" for the tree. In the local Betsimisaraka dialect, "saguira" is a stick or baton, and "mantogoro" is a snake, referring to the smooth bark, which resembles a species of snake that is common in the region.

The floral characteristics, specifically the white petal with its long fine tube, the production of copious nectar, and the fine protruding stamens and style, clearly represent the characteristic adaptive syndrome for pollination by moths, and in particular, given the large size of the flowers, by hawk moths (Lepidoptera, family : Sphingidae).

This new species blooms from the end of March to the end of June and is named in honour of Marie-Hélène Kam Hyo Zschocke who made the discovery at Macolline Botanical Park in Antalaha.

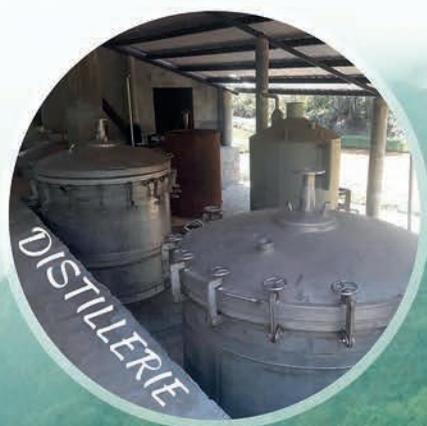
The abundant small trees are an extraordinary sight at the peak of the flowering season, each trunk clothed with long elegant white flowers with their delicate protruding purple stamens. Marie Hélène dubbed the plant "lamariée".

Un parfum de bien-être

Direct Producteur

2 Sites...

GERANIUM



YLANG-YLANG



*Profitez des bienfaits
de notre gamme d'huiles essentielles
100% pure et naturelle*

128 000 Kg produits/An

(+261) 032 05 600 00

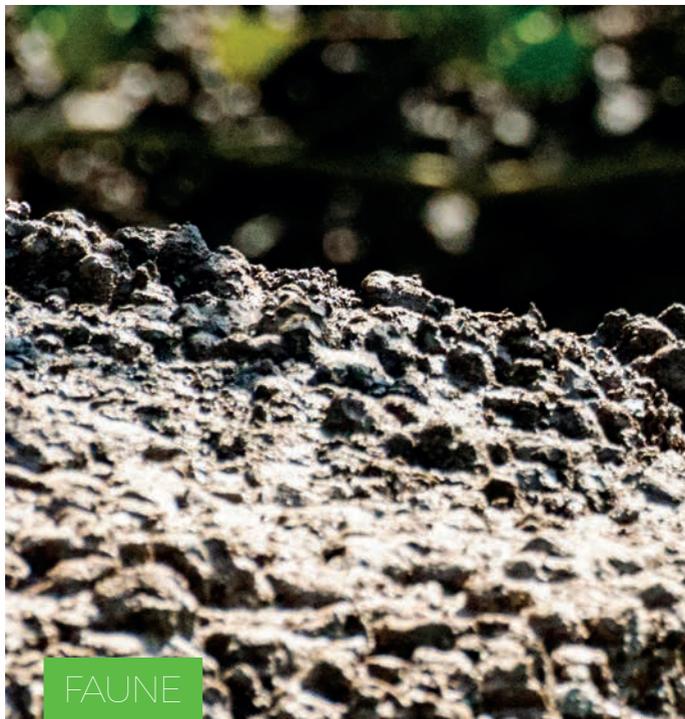
www.madex-holding.com

madex@indianocenie.com - contact@madex-holding.com

Lot II N 174 NF Analamahitsy - 101 ANTANANARIVO MADAGASCAR



Le pluvier à bandeau noir



WILDLIFE

Crédit photo © : WWF

The Black Banded Plover

Le pluvier à bandeau noir ou Gravelot de Madagascar, communément appelé Fandiafasikabe en malgache ou encore *Charadrius thoracicus* de son nom scientifique est un petit oiseau à longues pattes, qui fréquente les zones humides telles que marais, mangroves, bord de lacs, plages ou encore lagunes côtières. Il est endémique à Madagascar et vit principalement sur les côtes ouest et sud de l'île.

Avec ses 14 cm de haut, le pluvier à bandeau noir aime à se déplacer à deux ou en groupe ; il a été observé un groupe pouvant aller jusqu'à 33 individus. Cet oiseau se nourrit de petits invertébrés.

Monogame, il est extrêmement sélectif quant à l'habitat où il choisit de nidifier et de se reproduire, ce qui signifie que la fertilité chez cette espèce a diminué avec la déforestation continue des mangroves, un de ses habitats préférés. Il présente également un taux de survie très faible chez les jeunes, ce qui a accentué sa disparition au cours de ces dernières années.

Le pluvier à bandeau noir est classé vulnérable par l'UICN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) car sa population réduite subit un déclin continu par pressions exercées sur ses habitats.

The black-banded plover or Madagascar Plover, commonly known as Fandiafasikabe in Malagasy or *Charadrius Thoracicus* by its scientific name, is a small long-legged bird, which frequents wetlands such as marshes, mangroves, lakesides, beaches or coastal lagoons. It is endemic in Madagascar and lives mainly on the west and south coasts of the island.

At 14 cm height, the black banded plover likes to move in pairs or in groups; a group of up to 33 individuals has been observed. This bird feeds on small invertebrates.

Monogamous in nature, it is extremely selective about the habitat where it chooses to nest and reproduce, which made the reproduction-rate of this species decrease with continued deforestation of mangroves, one of its preferred breeding places. It also has a very low survival rate while growing to maturity, which has exacerbated its disappearance in recent years.

The black-banded plover is classified as "vulnerable" by the IUCN (International Union for the Conservation of Nature) because its already reduced population is continuing to decline – together with its habitat.

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

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.

- 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, Comores)
- 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**.

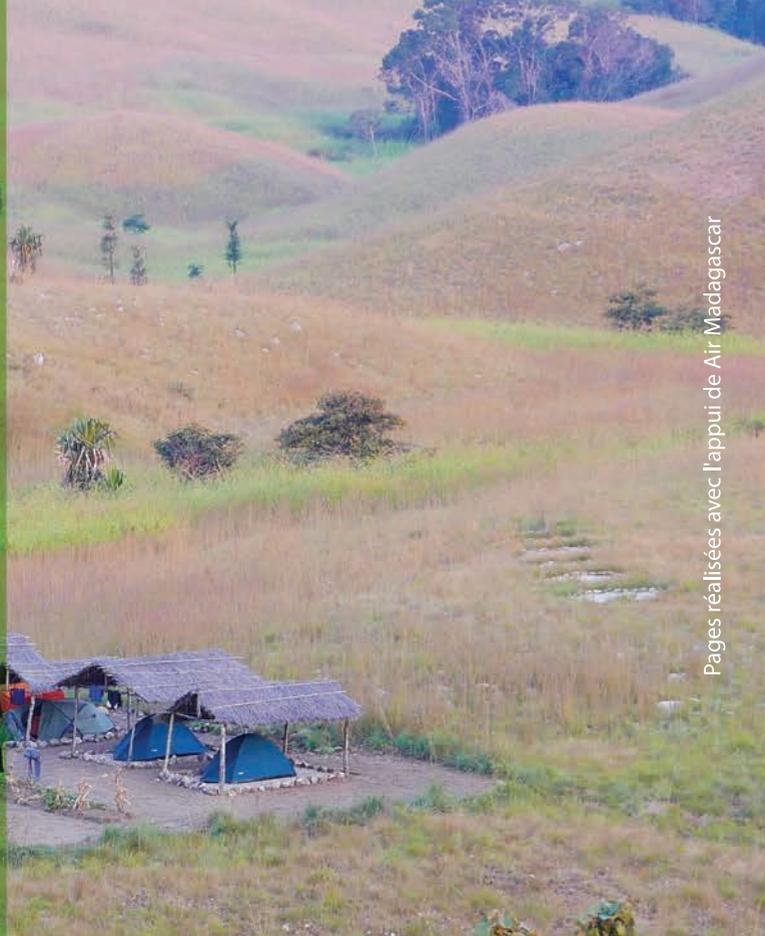
Air Madagascar détient depuis Décembre 2006 la certification **IOSA** délivrée par l'**IATA** - Autorité Internationale qui régit le transport aérien. Certification renouvelée tous les 2 ans selon les exigences de l'**IATA** et qui valide la qualité de toutes ses activités d'exploitation en tant que 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 la cohérence entre qualité, sécurité et sûreté de l'exploitation.

boquetemadique@bluewin.ch



Itremo : un jardin botanique aux senteurs d'aventure



Pages réalisées avec l'appui de Air Madagascar



MADAGASCAR
BIODIVERSITY FUND



Lot IIK 44 bis Ankadivato
101 Antananarivo
MADAGASCAR



mail@fapbm.org

Madagascar... une terre, la vie

Découpant l'horizon de l'Amoron'i Mania de son profil majestueux, le massif d'Itremo marque sa singularité dès le premier regard. Unique au monde de par sa géomorphologie, il exhale un parfum d'aventure avec les rochers quartzitiques et schisteux d'âge Précambrien qui la composent, de son paysage drapé d'une ambiance indéchiffrable et de ses piscines naturelles.

Au cœur de cet endroit sculpté par des crêtes rocheuses, la biodiversité se plaît à se déployer dans toute sa luxuriance: Itremo est l'aire protégée la plus riche en botanique sur les hautes terres.

**Ensemble,
préservons cet écrin
de la biodiversité,**

**Ensemble,
préservons la vie !**

www.fapbm.org



FHORM & AIR MADAGASCAR



EN PARTENARIAT AVEC LA FÉDÉRATION DES HÔTELIERS
ET RESTAURATEURS DE MADAGASCAR (FHORM)



20% DE REMISE SUR LES NUITÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS PARTENAIRES

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	www.indrilodgeandasibe.com
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	www.hotelvictoriadiago.com
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	www.villasamantha-diegosuarez.com
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	www.pirogue-hotel.com
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	www.ermitagehotel-mantasoamg.com
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	www.nosybehotel.com
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	www.nosysabamg.com
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	www.isalorocklodge.com
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	www.boraha.com
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	www.escapadetulear.com
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	www.hotelvictory.com
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	www.plaisance-tamatave.com
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	www.sharonhotelmg.com
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	www.hotelbrajas.com
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	www.hotel-antanananarivo.com
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	www.lokanga-hotelmg.com
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	www.radama-hotel.com
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	www.tana-madagascar-madagascar.com
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	www.tana-jacaranda.com
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	www.hotel-whitepalace.com
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	www.tsaraguest.com
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	www.softtrans-sa.com

* Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar
Réservation préalable obligatoire
Offre soumise à conditions

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG

Possibilité de payer sur une durée de **6** à **60** mois

Offres soumises à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Vous pouvez réserver et acheter
votre billet sur www.airmadagascar.com



DEVELOPPONS ENSEMBLE L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00

www.airmadagascar.com



Air Madagascar



MD Famille



POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE



5%
DE REMISE



0,00 AR

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



+1

PIÈCE DE
BAGAGE DE
23 KGS
PAR FAMILLE

Contacts et réservations : callcenter@airmadagascar.com

* Offre soumise à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



Contact

 Air Madagascar



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

Toamasina : 032 07 222 02 / 034 11 222 25
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 08h00 à 18h00 (Heure France)

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

Adresse : 49, Rue des Mathurins, 75008 Paris
Emails : agence@airmadagascar.fr
Aéroport : escale@airmadagascar.fr
Horaires : 09h00 à 17h00, du Lundi au Vendredi
09h00 à 16h00 le Vendredi

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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



Air Madagascar



OÙ NOUS TROUVER ?

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

Le «domaine de l'étoile»

Au cœur d'une nature authentique

The "Domain of the Star"

At the Core of authentic Nature

Photo © : Ludovic Lubeigt

Visiter le domaine de l'étoile est une belle façon de renouer avec le côté sauvage de la nature. Une faune et une flore surprenantes couplées à des activités revigorantes, rien de tel pour passer une belle journée en famille ou entre amis, dans une bonne ambiance.

Le domaine de l'étoile est un parc naturel de 1200 hectares à l'est de l'île Maurice. Une étonnante végétation saisit dès l'entrée ; les forêts indigènes et les vallées luxuriantes sont des espaces rares ailleurs mais qui ici se réunissent en une harmonie parfaite. En prenant un peu

de hauteur, une vue panoramique attend les visiteurs ; ces vallées donnent sur la forêt exubérante de l'île, le lagon, la chaîne de montagne de Moka et la rivière.

A ce paysage époustouffant s'ajoute des animaux sauvages et endémiques en totale liberté qui participent naturellement de ce spectacle étonnant : le cerf de Java, le pigeon des mares, la crécerelle et le cardinal mauricien. Petits et grands se laisseront tenter par les activités de détente proposées par le domaine comme les tyroliennes géantes, le quad, le buggy, la randonnée équestre et pédestre, le tir à l'arc et le village des enfants.

Le domaine de l'étoile est un parc naturel de 1200 hectares à l'est de l'île Maurice.

The "Domain of the Star" is a natural park of 1200 hectares in the east of Mauritius.



The "Domain of the Star" is a natural park of 1200 hectares in the east of Mauritius. A surprising vegetation is captivating you upon entry; native forests and lush valleys are rare spaces elsewhere but here they come together in perfect harmony. Climbing up a little height, a panoramic view awaits the visitor; these valleys present an exuberant forest on this island, together with a lagoon, the mountain range of Moka and a river.

To this breathtaking landscape is the habitat of wild and endemic animals in total freedom that naturally participate in this amazing spectacle: the Java deer, pigeon ponds, the kestrel and the Mauritian cardinal.

Young and old will enjoy the activities offered onsite, such as giant zip lines, quad biking, buggy, horse riding and hiking, archery and a children's village.



Photo © : Paf - Games Sport Casino



Photo © : be blog.com



Photo © : Evan Bench





Quand y aller? / When to go?

Aucune restriction de temps, l'île Maurice est toujours agréable. Il appartient à chacun de voir le moment qui lui convient. Soit en été austral, de novembre en avril où la température varie entre 27°C et 33°C; soit en hiver austral où il fait plus doux, avec une température allant de 17°C à 27°C.

No time restrictions, Mauritius is always nice. Just pick the most suitable moment for yourself. Either in the austral summer, from November to April when the temperature varies between 27° C and 33° C; or in the austral winter, where the climate is milder, with temperatures ranging from 17° C to 27° C.



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

L'île Maurice est facilement accessible. Un partenariat entre Air Madagascar et Air Mauritius, propose jusqu'à six vols hebdomadaires entre Antananarivo et Maurice.

Mauritius is easily accessible. A partnership between Air Madagascar and Air Mauritius is providing up to six weekly flights between Antananarivo and Mauritius.



Où se loger? / Where to stay?

Les beaux hôtels ne manquent pas sur l'île Maurice, conçus pour un séjour de rêve dans l'île verte. L'hôtel « Four Seasons Resort » ou l'hôtel « One&Only Le Saint Geran », sont situés sur la péninsule Belle Marre dans l'est de Maurice. Autre option, un hôtel au cœur de la réserve naturelle de Bel Ombre, comme l'hôtel « Outrigger Mauritius Beach Resort ».

Mauritius surely doesn't lack beautiful hotels, all designed for a dream holiday on the green island.



Où manger? / Where to eat?

Ces hôtels vous proposent des cuisines variées à base de fruits de mer, de produits locaux ou de produits raffinés (spécialités diverses méditerranéennes, italiennes, asiatiques et internationales). Pour les petits creux, vous y trouverez des salades fraîches, des sandwichs et des pâtisseries. Deux adresses immanquable cependant : « La Table du château » et « L'Escale Créole ».

These hotels offer varied cuisine based on seafood, local products or refined products (various Mediterranean, Italian, Asian and international specialties). For the little ones, you'll find fresh salads, sandwiches and pastries. Two addresses not to miss – whatsoever: "The Castle Table" and "The Creole Escale".



Que voir? / What to see?

Le paysage du domaine est déjà un beau spectacle. Mais les lieux de détente ne manquent pas dans les environs, entre autres la visite en bateau des petites îles au large de Mahebourg. Et pourquoi pas en profiter pour visiter la beauté sous-marine de l'île...

The landscape of the Domain is already a beautiful sight. Nevertheless this oasis of relaxation is surrounded by many more opportunities, among others a boat tour to the small islands off Mahebourg. Or why not explore the underwater world around the islands?



Au coeur de la ville de Majunga

Coco Lodge ★★★



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



+ 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

VIVA
SUITES

SITUÉ EN PLEIN CŒUR DE LA CAPITALE DANS LE QUARTIER DES AFFAIRES, À QUELQUES PAS DE L'AVENUE PRINCIPALE D'ANALAKELY, AVIVA SUITES EST UN HÔTEL AU DESIGN CHIC ET MODERNE, PROPOSANT 56 STUDIOS ET SUITES, SPACIEUX ET LUMINEUX. POUR VOTRE CONFORT, CES VÉRITABLES APPARTEMENTS POSSÈDENT CHACUN LEUR CUISINE ÉQUIPÉE, UN ESPACE BUREAU ET UNE SALLE DE BAIN AVEC DOUCHE À L'ITALIENNE. LES SUITES OFFRENT EN OUTRE UN SALON TRÈS SPACIEUX ET FONCTIONNEL.



Pour plus de sensation
**DÉCOUVREZ
MADAGASCAR
EN CANOË OU
EN KAYAK**



Morondava

Fort Dauphin

Photo © : Prime Team

For the extra kick

DISCOVER MADAGASCAR BY CANOE OR KAYAK



Certains préfèrent le farniente, d'autres sont plutôt portés vers des vacances actives. Et en cela, Madagascar est une destination formidable, riche en atouts naturels. Une activité comme le canoë et le kayak, pratiquée en rivière, est une autre excellente manière de découvrir le pays. Le mieux pour se renseigner est encore de se rapprocher d'une agence de voyage, car de la descente tranquille aux rapides les plus impétueux, les parcours peuvent revêtir plusieurs formes.

Some prefer lazing around, others are more inclined towards active holidays. And in this regard, Madagascar is a great destination, rich in natural assets. An activity like canoeing and kayaking, practiced in the river, is a different great way to discover the country. The best approach is via a travel agency, as from quiet descents to the most impetuous rapids, rafting-courses can take many forms.





Une activité comme le canoë et le kayak, pratiquée en rivière, est une autre excellente manière de découvrir le pays.

An activity like canoeing and kayaking, practiced in the river, is a different great way to discover the country.



Toute la vie du fleuve se déroule sous vos yeux.

The whole life of the river unfolds before your eyes.

Morondava en canoë

Le départ se fera à Antananarivo avant d'arriver à Morondava. Ce circuit propose la découverte d'une région encore peu connue, située à l'ouest de Madagascar, « Le Menabe ». Vous descendrez le fleuve Manambolo en canoë, et serpentez dans cette région sauvage où s'étend à perte de vue l'imposant massif du Bemaraha et ses « Tsingy ». Vous rejoindrez ensuite le versant occidental du massif qui domine les grandes plaines du Menabe et où sillonne le fleuve Manambolo. Le convoi de canoës s'étire, se laissant guider par le courant. Toute la vie du fleuve se déroule sous vos yeux au rythme languissant de la nature et du courant qui nous emporte. Le lendemain, vous pouvez découvrir les fameuses Tsingy. Les habitations disparaissent petit à petit, les rives laissent apparaître des murs de sable creusés par les crues du fleuve.

Morondava by Canoe

The departure will be in Antananarivo before arriving in Morondava. This circuit proposes the discovery of a still little known region, located in the west of Madagascar, "The Menabe". You will descend the Manambolo river by canoe, and meander in this wild region where extends as far as the eye can see the imposing massif of Bemaraha and its "Tsingy". You will start the western side of the massif which towers the great plains of Menabe, furrowed by the Manambolo river. Here our convoy of canoes will pass ablong, being guided by the current. The whole life of the river unfolds before your eyes, displaying the languid rhythm of nature while the current carries us on. The next day you can discover the famous Tsingy. The houses disappear little by little, the shores reveal walls of sand dug by the river's crues.

Fort -Dauphin en kayak

Ce circuit vous fera découvrir la réserve de Sainte Luce. Il vous offrira une expérience d'une beauté spectaculaire du sud-est de Madagascar. La première journée de kayak (comptez 4 heures) démarre à Evatra et se poursuit par une belle promenade à Lokaro. Découvrez les magnifiques paysages côtiers et la piscine naturelle. La réserve de Sainte Luce est située sur une péninsule en forme d'île, coupée du continent par l'embouchure des rivières au nord et au sud. La réserve a été établie pour contribuer à la conservation de cet habitat exceptionnel. Elle fait partie de la dernière véritable forêt côtière du sud-est de Madagascar, l'une des plus menacées du pays.

Fort -Dauphin kayaking

This tour explores the Sainte Luce Reserve. It will offer an experience of a spectacular beauty of the south-east of Madagascar. The first day of kayaking (count 4 hours) starts in Evatra and continues with a nice walk to Lokaro. Discover the beautiful coastal landscapes and the natural swimming pool. The Sainte Luce Reserve is located on an island-shaped peninsula, cut off from the mainland by the mouths of the rivers to the north and south. The reserve has been established to assure the conservation of this exceptional habitat. It is part of the last real coastal forest in southeastern Madagascar, one of the most endangered in the country.





All photos © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

Morondava : La saison humide va du mois de novembre au mois d'avril et la saison sèche de mai à octobre. C'est la meilleure période pour y séjourner.

Fort-Dauphin : La température moyenne est de 24°C. Le climat est donc favorable toute l'année, même s'il pleut davantage en février et mars.

Morondava: The wet season runs from November to April and the dry season from May to October – the best time to stay there. **Fort Dauphin**: The average temperature is 24 ° C. The climate is favourable throughout the year, expect more rain during February and March.



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

Morondava : Si vous choisissez la voie terrestre, prendre la route reliant Tana et la capitale du Menabe (RN7- RN34- RN35). Des vols réguliers assurent également la liaison entre Tana et Morondava, Tuléar et Morondava ou encore Fort-dauphin et Morondava.

Fort-Dauphin : La voie aérienne est conseillée pour se rendre à Fort-Dauphin, avec un départ depuis la capitale : 1h45 de vol. Sinon, pour parcourir les 1100km de route avec des pistes peu praticables, il vous faudra 3 à 4 jours au minimum depuis Antananarivo (RN7 puis RN13). Un trajet forcément davantage porté sur l'aventure et la découverte !

Morondava: If you choose the land route, take the road connecting Tana and the capital of Menabe (RN7- RN34- RN35). Regular flights also provide the link between Tana and Morondava, Tulear and Morondava or Fort Dauphin and Morondava.

Fort-Dauphin: Better go to Fort Dauphin by plane, a 1h45 flight from the capital. Otherwise, to travel the 1100km on decent roads, you will need at least 3 to 4 days from Antananarivo (RN7 then RN13). Such a trip is necessarily more focused on adventure and discovery!



Où se loger? / Where to stay?

Morondava : L'hôtel « Palissandre Côte Ouest » est conseillé. Infrastructures, accueil, sécurité, personnel... Tout y est parfait ! **Fort-Dauphin** : Vous pouvez loger au centre de Fort Dauphin à « La Croix

du Sud » où l'accueil est chaleureux. C'est un endroit au calme à quelques mètres de la mer. Ou encore à l'hôtel « Talinjoo » ou à l'hôtel « Le Port Hôtel ».

Morondava: The hotel "Rosewood West Coast" is recommended. Infrastructures, reception, security, staff ... Everything is perfect! **Fort Dauphin**: You can stay in the centre of Fort Dauphin at "La Croix du Sud" with its welcoming atmosphere. It is also a quiet place, just a few meters from the sea. Alternatively check-in the hotels "Talinjoo" or "The Port Hotel".



Où manger? / Where to eat?

Morondava : Après une escapade nature, essayez « La Capannina », « Chez Alain » ou « Blue soleil ». **Fort-Dauphin** : « 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.

Morondava: After a nature getaway, try "La Capannina", "Chez Alain" or "Blue Soleil"

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



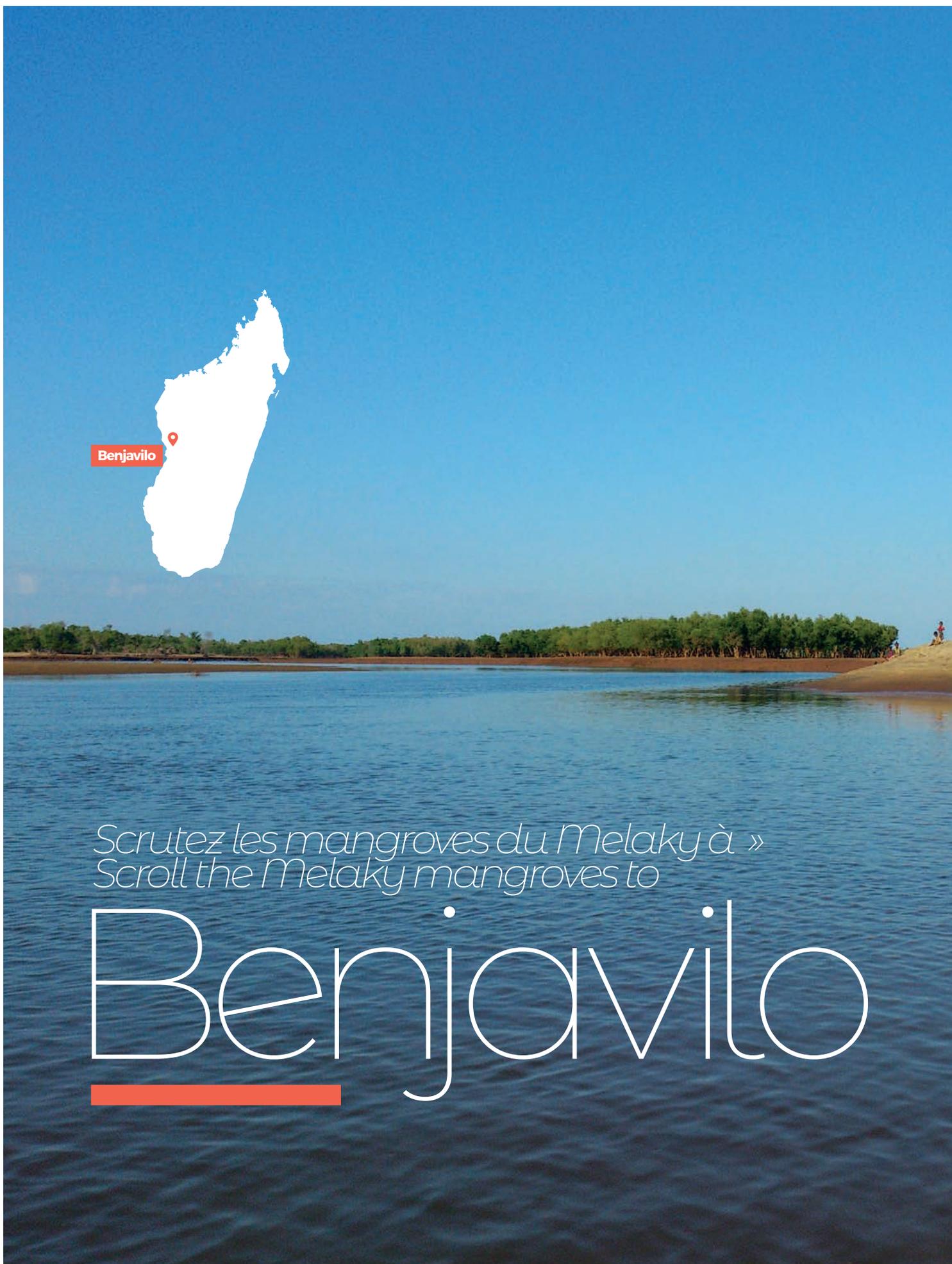
Que voir? / What to see?

Morondava : Au site de Kivalo, à Marofandilia, vous pouvez visiter le camp Amoureux, un endroit loin de la civilisation et de ses bruits. **Fort-Dauphin** : Pour les souvenirs (produits artisanaux), allez à la boutique "Au Bout du Monde" (à côté la Mairie sur l'avenue du Maréchal Foch), ou chez « BouticArts Malagasy », en face de l'annexe du Miramar. La plage la plus populaire et l'une des plus belles, est celle de Libanona.

Morondava: At the site of Kivalo, in Marofandilia, you can visit the Amoureux camp, a place far away from the civilisation and all noise. **Fort Dauphin**: For souvenirs (handicrafts), go to the shop "At the End of the World" (next to the Town Hall on the Avenue du Maréchal Foch), or to "BouticArts Malagasy", in front of the Miramar annex. The most popular beach, and at the same time one of the most beautiful, is that of Libanona.



Benjavilo



*Scrutez les mangroves du Melaky à »
Scroll the Melaky mangroves to*

Benjavilo

Photo © : Prime team

Site uniquement accessible par voie fluviale, Benjavilo est réputé pour la pureté de son air, la tranquillité et le côté verdoyant de sa végétation. Un cadre idéal pour des vacances au naturel.

Benjavilo est situé dans la région Melaky, district d'Antsalova, commune de Masoarivo.

On y accède en 4 heures de vedette rapide depuis Maintirano, (chef-lieu de région) et en 5 heures depuis Belo / Tsiribihina.

Anciennement on appelait ce village « Beanjavily » car on y trouve de l'Anjavily (une plante indicatrice de fertilité). Mais « Benjavilo » est le nouveau nom officiel.

Restauration des mangroves

Cette partie du littoral ouest malgache figure parmi les zones d'intervention de WWF Madagascar. Un projet de restauration et de gestion communautaire des mangroves de la Manambolo, un fleuve long de 370 km, a été mis en place.

Le passage dans cette partie de la région Melaky à partir d'Ankatsaho démontre bien l'évolution des actions de conservation. Dans les années 1950, on y pratiquait la riziculture. Quelques pieds de palétuviers ont survécu au défrichement et des mangroves se retrouvent ensablées

As a site only accessible by river, Benjavilo is renowned for the purity of its air, the tranquility and the green side of its vegetation. An ideal setting for a holiday in nature.

Benjavilo is located in the Melaky region, district of Antsalova, municipality of Masoarivo.

It can be reached in 4 hours by speedboat from Maintirano, (chief town of region) and in 5 hours from Belo / Tsiribihina.

Formerly this village was called "Beanjavily", because of the occurrence of Anjavily (a plant indicating fertility). But "Benjavilo" is the new official name.

Mangrove restoration

This part of the western Malagasy coastline is part of the intervention area of WWF Madagascar. Here a project for the restoration and community management of

puisque les palétuviers ne résistent plus aux sables qui les étouffent. Ils sont alors destinés à être utilisés comme bois de chauffe afin de les revaloriser.

Avant d'arriver à Benjavilo, en poursuivant le chenal et une fois le village d'Amboanio passé, on pourra apercevoir différentes parcelles constituées de propagules de quelques semaines, des arbustes de quelques mois, des palétuviers de quelques années... A Antanandahy, on peut observer une forêt de 10 ans de l'îlot

Benjavilo est réputé pour la pureté de son air, la tranquillité et le côté verdoyant de sa végétation.



Photo © : Prime team

Benjavilo is renowned for the purity of its air, the tranquility and the green side of its vegetation.

mangroves along the Manambolo, a 370 km long river, has been set up.

By passing through this part of the Melaky region from Ankatsaho, the evolution of conservation actions become obvious. In the 1950ies, there was rice growing. Few mangrove stands had survived clearing and the few remaining ones are became silted as these mangroves could no longer resist the sands suffocating them. They were considered as nothing more than good as firewood then.

In order to get to Benjavilo, follow the channel and once the village of



Photo © : Tony RAKOTO / WWF MADAGASCAR

baptisé Nosimbagna (îlot des aigrettes, vana=aigrette).

Grâce aux efforts de la communauté et du Fonds Mondial pour la nature, l'écosystème dans ces lieux a été préservé et des mesures d'accompagnement ont été prises comme une sensibilisation à la pêche durable.



Photo © : Prime team



Photo © : Prime team

Amboanio has been past, we can see the different plots consisting of propagules of a few weeks, shrubs of a few months, and mangroves a few years old... At Antanandahy, we can observe the results after 10 years of reforestation at the islette called Nosimbagna (Île aux Aigrettes).

Thanks to the efforts of the community and the Global Fund for Nature, the ecosystem in these places has been preserved and accompanying measures have been taken like rising the awareness for sustainable fisheries.



Photo © : Tony RAKOTO / WWF MADAGASCAR



Quand y aller? / When to go?

Cette localité est accessible 8 mois sur 12, c'est-à-dire de mars à novembre.

Il est conseillé de bien choisir son chef de bord en engageant quelqu'un qui connaît bien la zone et maîtrise les courants surtout à l'entrée et à la sortie de l'embouchure, au niveau d'Antanambao.

This locality is accessible 8 months out of 12, that is from March to November.

It is advisable to choose your boat leader by hiring someone who knows the area well and knows the currents especially at the entrance and exit of the mouth, at Antanambao.



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

Le trajet dure plusieurs heures en vedette ou bateau motorisé. En boutre, comptez au minimum 24 heures de voyage. En avion, rejoindre Morondava par Air Madagascar puis continuer en bateau jusqu'à destination ou tout faire en bateau depuis Belo.

The trip lasts several hours by speedboat or motorboat. By dhow, count at least 24 hours of travel. By plane, fly to Morondava by Air Madagascar then continue by boat to destination or do the entire trip by boat via Belo.



Où se loger? / Where to stay?

Il faut prévoir son matériel de camping pour un séjour à Benjavilo. Et pourquoi pas si vous voyagez en groupe, faire un feu de camp ?

You need camping gear for a stay in Benjavilo. And why not, if you travel in a group, make a campfire?



Où manger? / Where to eat?

Des opérateurs proposent un voyage organisé tout compris mais il est possible de manger sur place des plats typiques de la région comme les crabes, les poissons d'eau douce et les fruits de mer.

Operators offer an all-inclusive tour, but local dishes such as crabs, freshwater fish and seafood can be eaten on site.



Que voir? / What to see?

C'est un voyage en pleine nature. Des plages désertes et calmes, des paysages verts le long du chenal du fleuve Manambolo, des oiseaux à observer. Vous aurez également l'occasion de rencontrer les piroguiers et les pêcheurs tout au long du trajet.

It's a trip to the heart of nature. Deserted and calm beaches, green landscapes along the channel of the Manambolo river, birds to observe. You will also have the opportunity to meet with boatmen and fishermen all along the way.



Partager être ensemble!

h
havas
madagascar

 Panagora

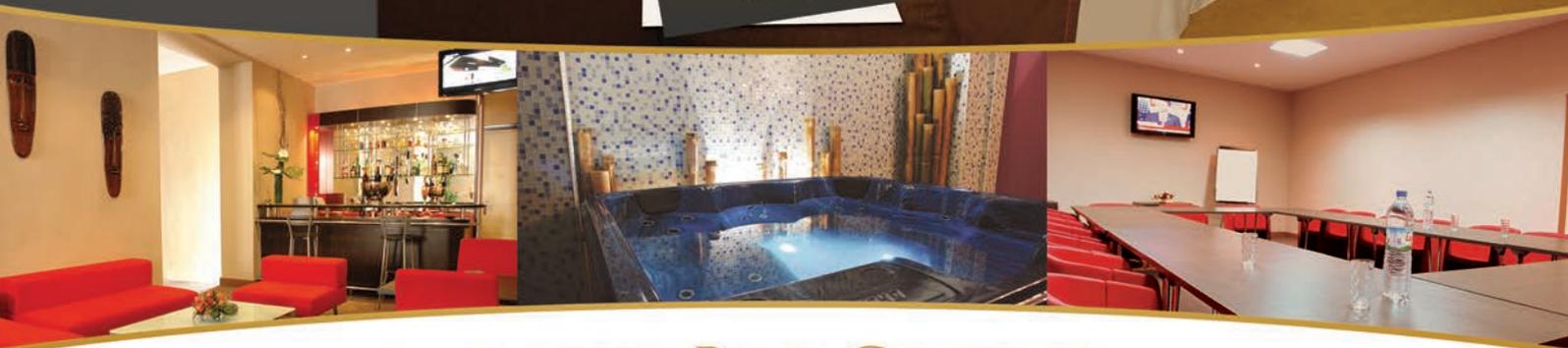
032 11 077 65 | contact.panagora@eclosia.mg
Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service

CHANTECLER



Petit
déjeuner
en sus

à partir de
50 €



LE MUST EN PLEIN CENTRE VILLE

Réservation : www.tana-hotel-madagascar.com Tél : +261 20 22 313 20 e-Mail : tanahotel@moov.mg
4 Rue Rabehevitra, Immeuble Fumaroli Antaninarenina - 101 Antananarivo - MADAGASCAR

 first assistance *Hotel*

*Découvrez la Réserve Naturelle Intégrale de »
Discover the*

Betampona

Natural reserve



Située sur la côte est de Madagascar à environ 45 km au nord-ouest de Toamasina, dans le district de Toamasina II, la Réserve Naturelle Intégrale de Betampona fut la première réserve créée dans le pays le 30 décembre 1927.

D'une superficie de 2.228 hectares, elle se trouve à cheval entre les communes rurales d'Ambodiriana et de Sahambala et constitue les derniers vestiges de forêts naturelles de la région Atsinanana.

L'habitat principal est constitué de Forêt Dense Humide de Basse Altitude de 270 à 590 mètres d'altitude qui abrite une biodiversité riche et exceptionnelle.

La réserve compte plus de 10 espèces de lémurien dont Indri indri et Propithecus diadema toutes les deux sur la liste rouge de l'UICN, plusieurs espèces d'oiseaux dont des espèces rares et prisées telles que Oriolia bernieri, Brachypteracias sp. Betampona fait également partie des rares endroits du pays où la mangouste Salanoia concolor est fréquemment observée.



Located at the East coast of Madagascar, about 45 km Northwest of Toamasina in the district of Toamasina II, the Betampona Natural Reserve was created, as the first reservation of the country on December 30, 1927. Covering an area of 2,228 hectares,

it lies between the rural towns of Ambodiriana and Sahambala, containing the last remnant of natural forests in the Atsinanana region. This Low Elevation Moist Dense Forest, 270 to 590 meters high, is the habitat of a rich and exceptional flora and fauna.

The Reserve is home to more than 10 lemur species, including Indri Indri and Propithecus Diadema – both on the IUCN Red List, several bird species including rare and valued species such as Oriolia Bernieri, Brachypteracias sp. Betampona and is also one of the few places in the country where the mongoose Salanoia Concolor is frequently seen.



La Réserve Naturelle Intégrale de Betampona fut la première réserve créée dans le pays.

The Betampona Natural Reserve was created, as the first reserve of the country.



Infos pratiques



Useful information



Quand y aller? / When to go?

Le climat au sein et aux alentours de la Réserve est chaud et humide caractéristique de l'est de Madagascar : la température moyenne annuelle est de 24°C, et la pluviométrie moyenne annuelle est de 2.200mm.

The climate in and around the Reserve is hot and humid, which is characteristic for the East of Madagascar: the average annual temperature is 24° C, and the average annual rainfall is 2,200 mm.



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

Pour ceux qui partent d'Antananarivo, il faut prendre la RN2 jusqu'à Toamasina, puis continuer sur la RN5. Avant l'entrée du pont Ivoloïna, prenez la bifurcation à gauche (RIP) et roulez sur environ 20 km jusqu'à Nosibe. Comme le pont s'y trouvant est coupé (depuis le début des années 2000), il faut prendre une pirogue pour traverser. Ensuite prenez un taxi-brousse à destination de Fontsimavo sur un trajet d'environ 12 km. De là, il faut marcher sur environ 4 km pour atteindre Rendriendry, une station de recherche (gérée par MFG) et qui constitue la porte d'entrée à la Réserve. / ou prendre un vol régulier de la Compagnie Nationale à destination de Toamasina et idem pour la suite.

Those starting from the capital Antananarivo, take the RN2 to Toamasina, then continue on the RN5. Before crossing the Ivoloïna bridge, take the left fork (RIP) and drive about 20 km to Nosibe. As the bridge there is closed (since the early 2000s), you have to cross by canoe. Thereafter take a bush taxi to Fontsimavo, a trip of about 12 km. From there, it takes about 4 km to reach Rendriendry, a research station (managed by MFFG) which is the gateway to the Reserve. Alternatively take a regular flight by Compagnie Nationale to Toamasina and proceed ditto for the rest.



Où se loger? / Where to stay?

Une multitude d'hôtels de gammes et tarifs divers sont disponibles à Toamasina, entre autres Hôtel H1, Victoria beach hotel, Hotel Joffre, Sunny Golf Hotel, Océan 501, ou La Veranda, etc...

A multitude of hotels with different ranges of prices is available in Toamasina, among others there are: H1 Hotel, Victoria Beach Hotel, Joffre Hotel, Sunny Golf Hotel, Java Hotel, Ocean 501, or La Veranda, etc ...



Où manger? / Where to eat?

La majorité des hôtels ci-dessus propose des menus très variés allant des spécialités locales aux spécialités européennes, chinoises, etc.... Il existe aussi des établissements plus modestes qui offrent des plats typiquement malagasy ou variés.

The majority of the hotels above offer a wide variety of menus ranging from local menus to European, Chinese and other specialties. There are also more modest establishments that offer typically Malagasy or varied dishes.



Que voir? / What to see?

Compte tenu de son statut de Réserve Naturelle Intégrale, Betampona n'est accessible qu'aux chercheurs disposant d'un permis de recherche valide et ayant fait l'objet de paiement de droit auprès de la Direction Générale de MNP.

Given its status as a Natural Reserve, Betampona is only accessible to researchers who have a valid research permit and have made the obligatory payment required by law to the General Management of MNP.

Remerciement textes : Madagascar National Parks

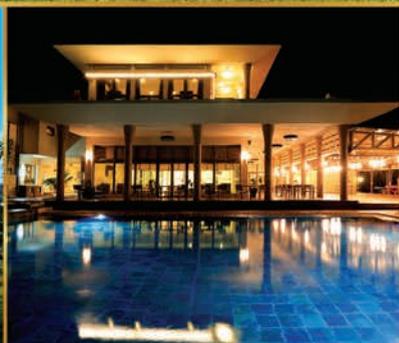
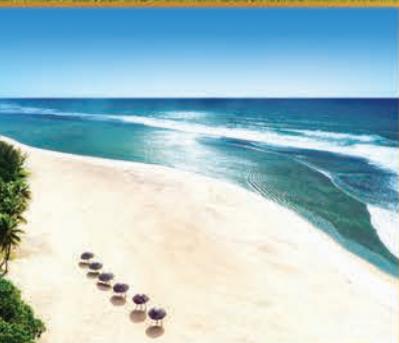




*L'expérience
du Luxe*

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



Photo © : Cactus pro

Ambatofinandrahana est une commune urbaine malgache située dans la partie centre de la région Amoron'Imania, connue pour disposer d'importantes ressources minières industrielles et des pierres précieuses diverses. C'est l'une des plus riches localités de Madagascar.

Elle présente des spécificités géologiques surprenantes avec une séquence métamorphose de roches sédimentaires d'eau peu profonde en quartzite, micaschiste et marbre. Ambatofinandrahana est l'unique zone d'exploitation de marbre à Madagascar. À elle seule, elle compte 7 variétés de marbres sur un rayon de 40

kilomètres de gisement : vert, rose, marron, crème, bleu pastel, blanc et noir.

Cependant, elle arbore un type de végétation hors du commun qui a suscité un intérêt particulier à la Conservation Internationale (CI) pour former une zone à haut potentiel en matière de biodiversité. C'est également un habitat naturel de vers à soie sauvage, reconnu meilleur dans le monde entier.

La majorité de la population sont des Betsileo, avec quelques Merina et quelques Antandroy. Ces habitants vivent d'élevage, d'agriculture, de pêche en eau douce et d'activités connexes au gisement minier.

Ambatofinandrahana est l'unique zone d'exploitation de marbre à Madagascar.

Ambatofinandrahana is a town in Ambatofinandrahana District in central Madagascar. It is a part of Amoron'i Mania Region, which possesses numerous industrial mineral resources and gems. Therefore it is one of the wealthiest locations of Madagascar.

This area displays surprising geological features like a metamorphosis sequence of sedimentary rocks of shallow water in quartzite, micaschist and marble.

Ambatofinandrahana is the only marble mining area in Madagascar. In a radius of 40 kilometers 7 different colors of marble are broken there: green, pink, brown, cream, pastel blue, white and black.

However, its unusual type of vegetation has sparked a special attention for International Conservation (IC) and resulted in defining an area of high potential for biodiversity. Here is a natural habitat for wild silkworms, recognized as the best of their kind in the world.

The majority of the indigenous population are Betsileo, with some Merina and some Antandroy. These people live on livestock, agriculture, freshwater fishing and related activities at the mining site.

Ambatofinandrahana is the only marble mining area in Madagascar.

rahana

Photo © : nicolamelie-4iles



Photo © : Sara LeHoullier



Photo © : Christian Defferrard



Photo © : nicolamelie-4iles



Photo © : nicolamelle-4iles



Quand y aller? / When to go?

Ambatofinandrahana connaît un climat tempéré chaud avec une température moyenne de 18.5°C. Les mois les plus propices pour sa visite d'Ambatofinandrahana sont les mois de Février, Mars, Avril, Novembre et Décembre.

In Ambatofinandrahana, the climate is moderately warm (18.5° C). The most suitable months to visit are February, March, April, November and December.



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

Ambatofinandrahana est à 333 kilomètres d'Antananarivo, à plus ou moins 6 heures de route en passant par Antsirabe et Ambositra. Profitez ainsi des paysages verdoyants, des villages folkloriques et des sourires sincères des villageois le long de votre trajet.

Ambatofinandrahana is 333 kilometers from the capital Antananarivo, more or less 6 hours away. Enjoy the lush landscapes, folk villages and smiles of villagers along the way.



Où se loger? / Where to stay?

Pourquoi ne pas choisir Le Grand Hôtel Ambositra ? Avec son architecture traditionnelle entièrement rénovée qui allie ancienneté et modernité. Il propose des prestations favorables à la découverte de la région : cuisine, décoration et activités. Le Zomatel Fianarantsoa s'inscrit dans un registre plus moderne avec une vue panoramique sur la ville de Fianarantsoa.

Why not choose The Grand Hotel Ambositra? With its traditional architecture completely renovated which combines antiquity and modernity. It offers quite the services instrumental for a discovery of the region: cooking, decoration and activities.



Où manger? / Where to eat?

« L'entrecôte du Zoma », du Zomatel, propose une cuisine raffinée. C'est l'adresse incontournable pour les amoureux du zébu et des adeptes des saveurs de l'île rouge. Pour une petite pause, optez pour le Zomagrill avec son ambiance détente : salon de thé, pizzeria, fast-food, accompagné d'une partie de billard.

L'entrecôte du Zoma", the Zomatel's restaurant, offers fine cuisine. This is the place to go for zebu lovers and lovers of red island flavors. For a little snack, opt for the Zomagrill with its relaxing atmosphere: tea room, pizzeria, fast food, accompanied by a game of billiards.



Que voir? / What to see?

Un incontournable d'Ambatofinandrahana : le Massif d'Itremo. Cette nouvelle aire protégée abrite plusieurs espèces endémiques de Madagascar. Venez visiter les sculpteurs sur bois et les marqueteurs d'Ambositra dans les villages Zafimaniry réputés pour leur savoir-faire dans tout le continent. Découvrez la ville historique de Fianarantsoa dans une ambiance calme et sereine, loin des tumultes d'Antananarivo.

A must at Ambatofinandrahana: the Itremo Massif. This new protected area is home to several endemic species of Madagascar. Come and visit the wood carvers and cabinet-makers of Ambositra in Zafimaniry village, they are renown for their know-how throughout the continent. Discover the historic city of Fianarantsoa in a calm and serene atmosphere, away from the hustle and bustle of Antananarivo.



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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

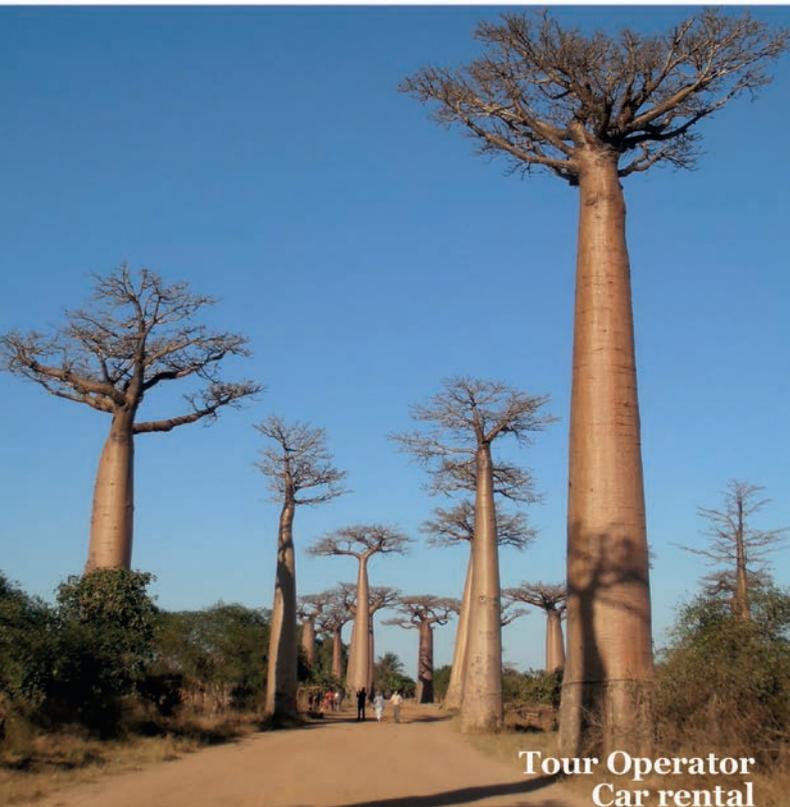
📌 Souvlaki-gr-madagascar



 **MADAGASCAR TOURISM EXPEDITIONS**
Specialists on tailor-making tours
Nature & Wildlife
Honeymoon
Family

Les 3 Métis
LA TABLE D'ÉPIQUE
Tananarive

Ambondrona - Tananarive Centre Ville
infos@les-trois-metis.com
www.les-trois-metis.com
020 22359 83 - 020 22 231 06
033 05 520 20
Parkings privés - Sécurité 24/24



Tour Operator
Car rental



Hébergement



Restaurant «La Table d'Epicure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

Lot IBF 35 Ambatomena - Antananarivo - Madagascar
Tél: + (261) 20 22 365 15/ + (261) 32 02 278 94
Site-web: www.madagascar-tourism-expeditions.com
Email: info@madagascar-tourism-expeditions.com
Contact Skype: madagascar.tourism.expeditions

Member of :



MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

Les chutes d'» **Andriamamovoka**



Photo © : ORTALMA

Site méconnu des touristes locaux, et encore moins des touristes internationaux, Andriamamovoka a tout pour plaire aux amateurs de nature. Il s'agit d'un village situé à moins de deux heures d'Antananarivo, dans l'ex-province de Toamasina, région Alaotra-Mangoro, district de Moramanga, commune de Sabotsy Anjiro.

Soutenue par l'Office Régional du Tourisme Alaotra Mangoro qui déploie beaucoup d'efforts pour la promotion des sites de cette région, Andriamamovoka est une destination à découvrir. Son nom vient de Andriana (Roi) et Vovoka (poussière) car la piste qui mène à ce refuge des rois Bezanozano est poussiéreuse.

Depuis la route nationale, contemplez les paysages caractérisés par l'alternance de petits villages et de rizières. Savourez l'air frais dégagé par le brouillard, puis la prairie de la vallée une fois arrivés au village d'Andriamamovoka.

La chute proprement dite est haute de 120 mètres. C'est une cascade qui s'apprécie lors des excursions et se prolonge par une piscine naturelle de 15 mètres de large où il est possible de se baigner.

Au sud du village, à Ambatotsarahasina, l'on peut observer le Doany, lieu de culte sacré datant de l'époque de la royauté. La pratique du Joro est préservée sur cette pierre.

Les traversées des petits ponts façonnés par des troncs d'arbres et les étroits sentiers participent de cet esprit d'aventure et ambiance champêtre. Côté flore, dans cette zone poussent des fougères et palmiers dont le rhipsalis (la seule cactée endémique de Madagascar).

Depuis la route nationale, contemplez les paysages caractérisés par l'alternance de petits villages et de rizières.



Photo © : Prime Team

An unknown site to locals, let alone international tourists, Andriamamovoka has everything to please lovers of plain nature. There is a village, located less than two hours from Antananarivo, in the former province of Toamasina, Alaotra-Mangoro region, Moramanga district, Sabotsy Anjiro community.

Supported by the Regional Tourism Office Alaotra Mangoro, which makes great efforts to promote the sights of this region, Andriamamovoka is a destination still to discover. Its name comes from Andriana (King) and Vovoka (dust) because the track that leads to this refuge of kings Bezanozano is dusty.

Drive along the national road through landscapes characterized by the alternation of small villages and rice fields. Once you reach Andriamamovoka village, enjoy the fresh hazy air and valley's green pastures.

The Andriamamovoka falls are 120 meters high. These water-cascades are definitely worth a day-trip, even more so as at its foot the fall has shaped out a natural swimming pool of 15 meters width, offering the possibility to bathe.



Photo © : Prime Team



In the South of the village, in Ambatotsarahasina, one can visit the Doany, a sacred place of worship dating back to time of Malagasy royalty. The practice of Joro is preserved by this stone.

Crossings of small bridges shaped by tree trunks and narrow paths are part of this adventurous excursion in country atmosphere. Regarding the botanic, in this area grow ferns and palms including rhipsalis (the only cactus endemic to Madagascar).

Drive along the national road through landscapes characterized by the alternation of small villages and rice fields.



Photo © : ORTALMA



Quand y aller? / When to go?

La région Alaotra Mangoro est connue pour ses précipitations considérables estivales entre novembre et avril suivies de petites pluies fines pendant la saison pourtant dite « sèche ». La meilleure période pour visiter cette chute est entre juillet et novembre.

The Alaotra Mangoro region is known for considerable summer rainfalls between the time of November to April followed by small fine rains during the so-called "dry" season. The best time to visit this fall is between July and November.



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

Ce site se situe à 75km d'Antananarivo, en prenant la Route Nationale N°2 vers Toamasina et à 8km de la route principale, accès par la commune d'Anjiro. Une randonnée pédestre d'une trentaine de minutes est à prévoir.

This site is located 75km from Antananarivo, take the National Road No. 2 to Toamasina, from where, 8 km off the main road, the town of Anjiro is located. Expect a hike of about thirty minutes.



Où se loger? / Where to stay?

Une virée à Andasibe est envisageable, à 28km de Moramanga. Réservez vos chambres chez Mantadia Lodge ; l'hôtel est à 100m d'altitude et jouit d'une vue panoramique avec terrasse privée. Si vous restez en ville, optez pour Hazavana Hôtel ou Bezanozano Hôtel.



Où manger? / Where to eat?

Anjiro est connu pour sa production de manioc, vous pouvez en déguster : magahazo tetika (manioc bouilli) ou Batabata (en grands morceaux). Les membres d'une association peuvent préparer à manger aux visiteurs, mais un pique-nique est également envisageable ; sinon poursuivez une trentaine de kilomètres supplémentaires pour rejoindre le chef-lieu de district et essayez les menus gastronomiques du Restaurant « Au Coq d'Or » ou bien les propositions du Restaurant « La Sirène Dorée ».

Anjiro is known for its cassava production, you can enjoy: magahazo tetika (boiled cassava) or Batabata (in large pieces). Members of an association can prepare food for visitors, but a picnic is also possible; If not, continue for about 30 kilometers to reach the district capital and try the gastronomic menus of the "Au Coq d'Or" restaurant or the offers of the "La Sirène Dorée" restaurant.



Que voir? / What to see?

Au-delà de la chute d'Andriamamovoka, vous pouvez aussi visiter non loin de là les tombeaux d'Andranomena, la boucle ferroviaire d'Anjiro et le lac Rafaravavy.

Beyond the Andriamamovoka waterfall, you can also visit the Andranomena Tombs, the Anjiro Railway Loop and Rafaravavy Lake.





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

S'OUVRIR AU MONDE
& RÉUSSIR



BACHELOR & MBA
EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE
INTERNATIONALE

Lot VB 22 C Bis Ambatoroka
+261 20 22 334 71 / +261 34 67 014 27
admissions@vatel.mg
www.vatel.mg



HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL

Ile Tsarabanjina

La Belle » The Beautiful



Tsarabanjina

Photo © : ORTNB

Personne n'a encore vu de ses yeux le paradis mais il y a sûrement des similitudes avec le Nosy Tsarabanjina, une magnifique île isolée au milieu de l'océan et située au nord-ouest de Madagascar. Elle fait partie de la myriade de petits îlots que forment l'archipel Mitsio et est considérée comme la plus belle.

Nosy Tsarabanjina, terre sacrée des Sakalava, est une île montagneuse concentrée sur une vingtaine d'hectares. Les plages de sable blanc bordées de palmiers et ses eaux bleues très claires n'en finissent plus. Les récifs coralliens ont bâti des

édifices somptueux pour rendre le décor encore plus charmant. Dotée d'une végétation luxuriante, les sentiers ombragés lui confèrent un charme indéniable.

Plusieurs espèces d'oiseaux se réfugient dans les rochers où frégates, poules d'eau et cormorans cohabitent merveilleusement bien et accentuent le côté enchanteur de l'île. Improbable mais vrai, on y trouve également des baobabs, le plus remarquable des espèces végétales de Madagascar, emblème de la flore malgache.

C'est l'endroit idéal pour s'évader et se détendre complètement. On a le sentiment d'être seul au monde tout

en sachant qu'il est possible de faire de nombreuses activités (la plongée sous-marine, promenades au cœur de la nature, excursions en bateau, etc.). Le rêve !

Les récifs coralliens ont bâti des édifices somptueux pour rendre le décor encore plus charmant.



Nobody has yet experienced paradise, but there surely might be similarities to Nosy Tsarabanjina, a beautiful isolated island in the middle of the ocean, located off the north-west of Madagascar. It is part of a myriad of small islettes that form the Archipelago Mitsio and is considered the most beautiful of them all.

Nosy Tsarabanjina, sacred land of Sakalava, is a mountainous island concentrated on twenty hectares. The white sandy beaches are lined with palm trees and its very clear blue waters never seem to end. Coral reefs have formed sumptuous shapes to make the environment even more

fascinating. With lush vegetation, the shady paths give it an undeniable charm.

Several species of birds take refuge in the rocks where frigates, hens and cormorants cohabit marvelously well and highlight the enchanting side of the island. Improbable but true, there are also baobabs, the most remarkable plant species of Madagascar, emblem of Malagasy flora.

It is the ideal place to escape the daily grind and relax completely. You have the feeling of being alone with the world, while knowing that is an option of many activities (scuba diving, walks in the heart of nature, boat trips, etc.). A dream!



Photo © : ORTNB



Coral reefs have formed sumptuous shapes to make the environment even more fascinating.



Photo © : Prime Team



Photo © Prime Team



Quand y aller? / When to go?

Il faut éviter la période cyclonique entre la fin du mois de janvier et jusqu'à mars et privilégier les mois de mai à octobre. Ce sont les meilleurs moments pour profiter d'un merveilleux séjour au soleil.

Avoid the hurricane period between the end of January and March and focus on the months from May to October. It is the best time to enjoy a wonderful stay in the sun.



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

Prenez un vol d'Air Madagascar pour Nosy Be ou partez en voiture d'Antananarivo vers Nosy Be. De là, comptez deux heures de bateau pour rejoindre l'île de Tsarabanjina tout en admirant les fonds sous-marins de la côte. Le transfert est recommandé avant 15 heures, la mer est plus houleuse après.

Take an Air Madagascar flight to Nosy Be or drive from Antananarivo to Nosy Be. From there, calculate with two hours by boat to reach Tsarabanjina Island while admiring the seabed off the coast. Ferrying is recommended before 3 pm, as the sea becomes more stormy afterwards.



Où se loger? / Where to stay?

Un endroit bucolique vous attend, « Le Constance Tsarabanjina Hôtel ». Même pieds nus, le luxe vous est garanti. Un cadre époustoufflant, des bungalows luxueux et des services tout compris. Autre recommandation, « le Vanilla Hôtel » de Nosy Be. Des infrastructures à la fois traditionnelle et chics et un personnel très professionnel et attentionné pour un séjour parfait.

A bucolic place awaits you at "Constance Tsarabanjina Hotel". Even barefoot, luxury is guaranteed. A breathtaking setting, luxurious bungalows and all-inclusive services. Another recommendation is "the Vanilla Hotel" of Nosy Be.



Où manger? / What to eat?

« Le Constance Tsarabanjina Hôtel » concocte des plats, bien sûr, à base de fruits de mer bien frais, mais fait également découvrir les saveurs locales. Plats européens également à la carte. Au « Nosy Lodge », les plats gastronomiques sont servis impeccablement dans une ambiance relaxante.

"The Constance Tsarabanjina Hotel" concocts dishes, of course, based on fresh seafood, but also invites to discover local flavors. European dishes also à la carte. At "Nosy Lodge", impeccably gourmet dishes are served in a relaxing atmosphere.



Que voir? / What to see?

Autour du Nosy Tsarabanjina se trouvent les autres îles de l'archipel Mitsio qui est un groupement d'îles vierges. L'île principale est la Grande Mitsio. Elle abrite des villages de pêcheurs et des plages paradisiaques au sable blanc à l'eau chaude et transparente. Le Nosy Tolholo se trouve entre la Grande Mitsio et Tsarabanjina, c'est le royaume des mérus. Voir aussi « Les quatre frères », une ligne de rochers avec peu de végétation mais abritant des milliers d'oiseaux, des cavernes et des grottes ouvertes aux visiteurs.

Around Nosy Tsarabanjina are the other islands of the Mitsio Archipelago which is a group of virgin islands. The main island is the Great Mitsio. It is home to fishing villages and paradisiacal beaches with white sand and warm, transparent water. The Nosy Tolholo is located between the Great Mitsio and Tsarabanjina, it is the kingdom of the grouper-fish. Visit also "The Four Brothers", a line of rocks with little vegetation but home to thousands of birds, caves and caves open to visitors.





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

Ambondromifehy



Ambondromifehy est un village situé le long de la RN6 au nord de Madagascar. Il se trouve plus précisément à 43 kilomètres d'Ambilobe, dans la commune rurale d'Anivorano nord. Avec ses 3000 habitants, Ambondromifehy est le témoin d'un mode de vie typiquement malgache fait de maisons en paille, de quelques maisons en dur et les petits commerces un peu partout.

C'était un village sans histoire jusqu'à la découverte de la carrière de saphir bleu de Kepakepa, localisée à quelques 2 kilomètres du village d'Ambondromifehy, en 1996. Les chercheurs de saphirs s'y sont rués, les habitants du village se sont adaptés à une

vie bien différente rythmée par cette activité nouvelle. Nombre d'entre eux se sont mis à travailler dans cette mine.

Les saphirs d'Ambondromifehy sont de valeurs différentes mais quelques saphirs étoilés, la pierre précieuse la plus rare du monde, ont même été trouvés.

C'était un village sans histoire jusqu'à la découverte de la carrière de saphir bleu de Kepakepa.





Photo © : Michel CAVIN



Photo © : Michel CAVIN

It was a village without a history background, until the discovery of a quarry of blue sapphire in Kepakepa.



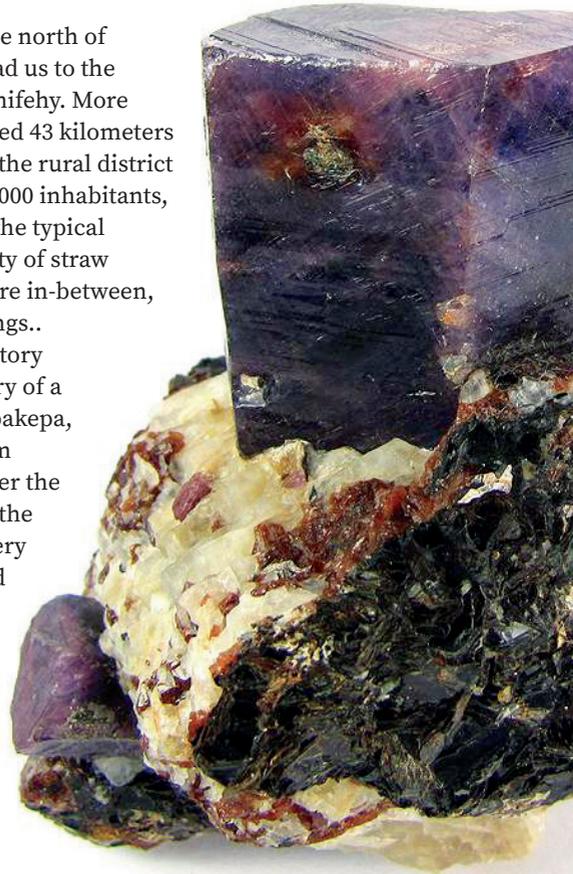
Photo © : arthur pijpers



Taking the RN6 to the north of Madagascar will lead us to the village Ambondromifehy. More precisely, it is located 43 kilometers from Ambilobe, in the rural district of Anivorano North. With its 3000 inhabitants, Ambondromifehy represents the typical Malagasy life-style with a plenty of straw houses, small shops everywhere in-between, and just a few concrete buildings..

It was a village without a history background, until the discovery of a quarry of blue sapphire in Kepakepa, located 2 kilometers away from Ambondromifehy, in 1996. After the rush of Sapphire prospectors, the villagers had to adapted to a very different life, revolving around this new activity. Many of them started working in this mine.

The sapphires of Ambondromifehy are of various qualities, but even some star sapphires, the rarest gemstone of the world, have been found.





Quand y aller? / When to go?

Ambondromifehy est doté d'un climat tropical. Le temps est chaud et agréable d'octobre à avril.

The climate at Ambondromifehy is tropical. The weather is warm and pleasant from October to April.



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

Pour rejoindre Ambondromifehy, prenez un vol pour Diégo depuis Antananarivo. Le village se trouve à quelques kilomètres de l'aéroport. Si vous prenez la route, Ambondromifehy se trouve après Ambilobe. Par contre, la carrière de Kepakepa est difficile d'accès. C'est un endroit idéal pour les aventuriers. Elle n'est accessible qu'à pieds, par les rizières, après une traversée des rivières. On croisera alors des hautes savanes et des forêts avant de rejoindre la mine aux saphirs.

To reach Ambondromifehy, take a flight to Diégo from Antananarivo. The village is only a few kilometers from the airport. If you take the road from the capital, Ambondromifehy is reached after passing Ambilobe. The mining area at Kepakepa is a great place for adventurers. It is accessible only by feet, walking through the rice fields and having to cross a river. Still we need to pass high savannas and forests before finally arriving at the sapphire mine.



Où se loger? / Where to stay?

« Iharana Bush Camp » est le seul hôtel sur Ambondromifehy. Un concept original, moderne et charmant. Si vous préférez séjourner en ville, optez pour le « Grand Hôtel de Diégo » en centre-ville.

"Iharana Bush Camp" is the only hotel on Ambondromifehy. An original concept, modern



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant du « Grand Hôtel » propose une cuisine du monde, bien maîtrisée et copieuse. Le « Melville » est l'adresse par excellence pour découvrir la cuisine locale mais également européenne.

The restaurant "Grand Hotel" offers an international meals, all well prepared and lavish. The "Mexicoco" is the perfect address for discovering local but also European cuisine.



Que voir? / What to see?

A Ambilobe, vous pourrez visiter des lieux surprenants comme la cascade Dadilahy, le palais royal, le massif de l'Ankarana, les potiers de Sengaloka, les brodeuses de Manongarivo et les plantations de canne à sucre qui font la renommée de cette localité de Madagascar. Participez à des cérémonies traditionnelles de la royauté Antakarana comme le fisehagna et le tsangatsaina. Du côté de Diégo, les tsingy rouges, le parc national de l'Ankarana, la montagne d'Ambre et la mer d'émeraude sont les endroits incontournables.

Around Ambilobe you can visit the Dadilahy waterfall, the royal palace, the Ankarana massif, the Sengaloka potters, the embroiderers of Manongarivo and the sugarcane plantations that made this place of Madagascar famous. Participate in traditional ceremonies of Antakarana such as fisehagna and tsangatsaina. On the side of Diégo, the red tsingy, the Ankarana National Park, the Amber Mountain and the Emerald Sea are interesting places too.





Multipliez vos chances de vivre la différence...

Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

CONTACT : INFO@VANILA-HOTEL.COM

TEL : +261 32.03.921.01/02/03



Faites une balade avec les flamants roses au
Take a Walk aside the Flamingos at

Lac Anony Lake



Photos © : Berenty Lodge

Quittant Fort-Dauphin vers Amboasary, l'excursion au lac Anony permet de passer de la région humide de l'Anosy, à la région plus sèche de l'Androy et de découvrir une végétation toute particulière.

Le lac Anony au sud d'Amboasary et à l'est de l'ancienne embouchure du fleuve Mandrare est entouré de zones arides. Il est aujourd'hui séparé de l'océan par un cordon dunaire. Ce très beau lac s'étend près des plantations de sisals. La superficie du lac est de 2300 hectares et la profondeur moyenne de 5 à 6 m mais peut aller jusqu'à 12 m en période de crue. Il contient une forte densité de méduses de type Rhizostoma. Le lac est alimenté par la rivière Itarantsa et communique avec la mer par un "Vinany" (embouchure) qui correspond

à une ouverture temporaire en saison de pluie uniquement. La largeur du cordon dunaire de 600 m au maximum, qui sépare le lac de la mer est telle que le Vinany peut rester obstrué plusieurs années de suite, jusqu'à ce qu'un cyclone, une tempête suffisamment violente, ou une rupture artificielle intervienne pour le déboucher.

Le lac Anony, fréquenté en saison par les flamants roses migrateurs qui se reposent auprès des dunes entre

la mer et le lac, est de toute beauté : plages de sable blanc, bordées de filaos, pirogues et scènes de pêches dans les eaux saumâtres du lac. Le vent est propice à la planche à voile. Chaque matin entre 10 h et 11 h se lève un vent thermique régulier qui dure souvent jusqu'en fin d'après-midi et fait la joie des adeptes de voile. Il est possible de bivouaquer le long du lac et de pratiquer planche à voile ou kitesurf.





Lac Anony

Plages de sable blanc, bordées de filaos, pirogues et scènes de pêches.

White sand beaches, lined with filao trees, canoes and fishing scenes.



Leaving Fort-Dauphin towards Amboasary, the excursion to Anony Lake will lead you from the wet Anosy region to the drier Androy region to discover another particular vegetation.

Anony Lake, South of Amboasary and East of the former mouth of the Mandrare River is surrounded by arid areas. Today it is separated from the ocean by a string of dunes. This beautiful lake extends near the plantations of sisals. The area of the lake is 2300 hectares and the average depth of 5 to 6 m but can be up to 12 m during floods. It contains a high density of *Rhizostoma* jellyfish. The lake is fed by the river Itarantsa and communicates with the sea by a "Vinany" (mouth) which corresponds to a temporary opening in the rainy season only. Since the dunes separating the lake from the sea span about 600 m in width, the Vinany can remain closed for several years in succession, until a cyclone, a storm sufficiently violent, or an artificial rupture occurs and temporarily unclogs this barrier again.

Lake Anony, frequented during their season by the migratory flamingos that rest near the dunes between the sea and the lake, is beautiful: white sand beaches, lined with filao trees, canoes and fishing scenes in the brackish waters of the lake. The wind is conducive to windsurfing. Every morning between 10 am and 11 am, a steady thermal wind comes up, often lasting until the end of the afternoon, which delights all surfers and sailors. It is possible to bivouac along the lake and practice windsurfing or kitesurfing.





Photos © : Berenty Lodge



Quand y aller? / When to go?

L'accès est plus difficile durant la période des pluies (du mois de janvier au mois de mars) car les pistes deviennent boueuses. Les mois de mai à septembre sont les plus conseillés.

Access might be a bit difficult during the rainy season (from January to March) because the slopes become muddy. The months from May to September are more recommendable thus.



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

Prenez le vol jusqu'à Fort-Dauphin ou en voiture, prendre la RN7 goudronnée, puis la RN13 sur une piste secondaire. Le Lac Anony se trouve à 17km de la ville et à 30 minutes au sud d'Amboasary, accessible uniquement en 4x4.

Take a flight to Fort Dauphin or, by car, take the tarmacked RN7, then the RN13 on a secondary track. Lake Anony is located 17 km from the city and 30 minutes south of Amboasary, accessible only by 4x4.



Où se loger? / Where to stay?

A Fort-Dauphin, vous avez le choix entre l'hôtel « La Croix du Sud », « Le Dauphin » ou encore « La Marina ». Face à la mer se trouve l'hôtel « Le Talinjo ». « Le Port Hôtel » est aussi très bien.

At Fort-Dauphin, you have the choice between the hotel "La Croix du Sud", "Le Dauphin" or "La Marina". Facing the sea is the hotel "Talinjo". "The Port Hotel" is also very good.



Où manger? / Where to eat?

Si vous aimez les fruits de mer, une adresse : « Chez Richard ». Pour les partisans de la cuisine française, allez « Chez Marceline ». Et pour découvrir la cuisine malgache : « Chez Vivie », « Perline » ou encore « Chez Georges ».

If you like seafood, one address: "Chez Richard". For fans of French cuisine, go to Chez Marceline. And to discover the Malagasy cuisine: "Chez Vivie", "Perline" or "Chez Georges".



Que voir? / What to see?

Les plantations de sisal d'Amboasary sud qui s'étendent sur près de 25 000ha. Profitez-en pour combiner cette visite à d'autres activités: le marché aux zébus d'Ambvombe le lundi ou la baie d'Italy par exemple...

The South Amboasary sisal plantations which extend over nearly 25 000ha. Take the opportunity to combine this visit with other activities: the zebus market of Ambvombe on Mondays or the Bay of Italy for example ...



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





Antsahampano

Découvrez
la beauté de
la mangrove
au village de

Discover the
beauty of the
Mangrove at
the Village of

Antsahampano

Situé dans la province de Diégo-Suarez dans le nord malgache (région DIANA), ce circuit permet de découvrir la mangrove du littoral ouest de Madagascar. Cette mangrove joue un rôle essentiel dans la protection contre l'érosion de la terre et sert de pouponnière à de nombreuses espèces marines.

Ancien comptoir colonial, le village d'Antsahampano et son port sont nichés au cœur d'une immense mangrove. Selon les marées, l'exploration des dédales de palétuviers se fait en pirogue, complétée par une visite à pied de ces arbres, à la fois terrestres et aquatiques.

Comptez 8 heures pour découvrir le lieu. Le transfert se fait au bout de la piste qui traverse les plantations du fleuve Sambirano pour rejoindre la mer.

Ancien comptoir colonial, le village d'Antsahampano et son port sont nichés au cœur d'une immense mangrove.

Au cours de cette randonnée, il vous sera proposé de participer à une séance de reboisement de palétuvier. Possibilité de poursuivre la découverte par les plantations de cacao, de café, de vanille et de plantes à parfum. Le déjeuner peut être pris sur place, préparé avec les produits de la pêche traditionnelle par les femmes de l'Association Tsy Kivy. Au menu, plats malgaches (crabe sauce, poisson frit avec du riz) et fruits en dessert. Les femmes présentent également des produits de l'artisanat et de l'agriculture de la région, et quelques chants et danses traditionnelles animeront votre visite. Le retour se fera ensuite au crépuscule dans les effluves des plantes à parfums.

A former colonial trading post, the village of Antsahampano and its port are embedded in the heart of a huge mangrove forest.



Photo © : Dennis Tang

Leading us to the province of Diégo-Suarez in the North of Madagascar (DIANA region), this tour allows to discover the mangrove of the West coast of Madagascar. This mangrove plays a vital role in protecting the land against erosion and at the same time serves as a nursery for many marine species.

A former colonial trading post, the village of Antsahampano and its port are embedded in the heart of a huge mangrove forest. According to the tides, an exploration of the mangrove mazes is done by canoe, completed by a walking tour between these trees, both terrestrial and aquatic.

Plan with 8 hours to discover the place. The starting-point will be at the end of the track that crosses the plantations of the Sambirano river to reach the sea.

During this hike, you will be offered to participate in a mangrove reforestation session. Possibility of continuing to discover cocoa plantations, coffee, vanilla and perfume plants. Lunch can be taken at site, expect traditional fishing products prepared by the women of the Tsy Kivy Association. Their menu consists of Malagasy dishes (crab sauce, fried fish with rice) and fruits for dessert. The women also present local handicrafts and agriculture products, while listening to their traditional songs and dances will enliven your visit. The return will be at dusk accompanied by the fragrance of fragrant plants.



Photo © : Maurizio Lupi



Photo © : Anne Deguerry



Photo © : Frontierofficial



Quand y aller? / When to go?

Le climat est tropical dans la vallée du Sambirano et les précipitations très importantes (environ 2 m par an). La saison sèche est assez courte et les températures moyennes sont de 26°C. Pour profiter pleinement de votre randonnée, évitez les périodes de grandes crues et prévoyez votre escapade entre avril et novembre.

The climate is tropical in the valley of Sambirano, which provides the important precipitations (approximately 2m per year). The dry season is quite short and average temperature is 26° C. To make the most out of this trip, avoid the floods and plan your getaway between April and November.



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

Le fleuve se trouve dans la région Diana, à Ambanja. Pour rejoindre cette ville, prenez l'avion, débarquez à l'aéroport d'Arrachart de Diégo, puis continuez en voiture. Embarquez à bord d'une pirogue ou d'un bateau pour traverser la rivière.

The river is in the Diana region of Ambanja. To reach this city, take the plane, disembark at Arrachart de Diégo airport, then continue by car. Embark on a canoe or boat to cross the river.



Où se loger? / Where to stay?

Pour vous reposer après votre traversée, rejoignez Ambanja et logez à l'hôtel « Palma Nova » ou au « Bungalow Restaurant Hermes » ou à « La Timonière ». Si vous souhaitez profiter

de l'hospitalité légendaire des Malgaches, logez chez l'habitant dans les villages situés sur les rives.

To rest after your crossing, join Ambanja and stay at the hotel "Palma Nova" or "Bungalow Restaurant Hermes" or "La Timonière". If you want to enjoy the legendary hospitality of the Malagasy, stay with the locals in their villages located on the banks.



Où manger? / Where to eat?

L'idéal serait de prévoir des choses à manger ou de s'attabler dans les petits restaurants tenus par la population ou de goûter les plats préparés par l'association Tsy Kivy.

The best option is to sit and eat in the small restaurants run by the locals or to enjoy the dishes prepared by the association Tsy Kivy.



Que voir? / What to see?

Bon nombre de petits villages sont installés sur les berges de Sambirano. Comptez entre autres Ambobaka, Marotolona ou Antsirasira. Rendez-vous également sur la presqu'île d'Ambato et dans la réserve forestière d'Ambohidravay. La ville d'Ambanja et le port d'Ankify valent aussi le détour.

Many small villages are settled on the banks of Sambirano. Count among others, Ambobaka, Marotolona or Antsirasira. Also visit the Ambato Peninsula and the Ambohidravay Forest Reserve. The city of Ambanja and the port of Ankify are also worth a visit.





RAVINTSARA

WELLNESS HOTEL

★ ★ ★ ★ SUPERIOR



*All you need
is nature*

Route d'Andilana Pk 15 Bemoko-Dzamazanzar
Nosy Be Madagascar
Tél.: + 261(0) 20 86 066 32 / 33 ♦ + 261(0) 32 07/ 137 76
E-mail: info@ravintsara.mg





*Explorez la vie marine à
Explore the Marine Life at*

Nosy Be



All photos © : Les Baleines Rand'eau

L'archipel de Nosy Be est connu pour ses îles magnifiques, ses plages uniques et sa douceur de vivre. La « perle de l'océan Indien » est également un haut lieu d'observation de la mégafaune marine : Baleines à bosse, baleines d'Omura, nombreux dauphins, requins baleine, raies Manta et Mobula et autres tortues marines y trouvent les conditions pour vivre, se nourrir et se reproduire dans des eaux riches et calmes.

Ainsi, tout comme Ste Marie, Nosy Be accueille chaque année entre les mois de juillet et d'octobre des centaines de baleines à bosse qui profitent de conditions idéales pour s'accoupler et mettre bas. Cette période est marquée par les joutes entre mâles.

Une autre espèce de baleine, la Baleine d'Omura, est quant à elle présente toute l'année autour de l'île aux parfums. C'est à Nosy Be que le premier groupe sédentaire a été identifié, filmé et étudié par une équipe de chercheurs malgaches et américains. Animal discret, mesurant entre 10 et 11m à l'âge adulte, cette baleine est aujourd'hui l'un des symboles marins de l'archipel.



The Nosy Be Archipelago is well-known for its beautiful islands, unique beaches and relaxed lifestyle. This “Pearl of the Indian Ocean” is also a good position to observe the marine megafauna: Humpback whales, Omura whales, lots of dolphins, whale sharks, Manta and Mobula rays and other sea turtles appear to value these conditions of rich, calm waters, to live, feed and breed.

Thus, like Saint Marie, Nosy Be hosts every year between July and October hundreds of humpback whales that enjoy an ideal environment to mate and give birth. With a little luck you even might witness some pecking-order jousting between males.

Another whale species, the Omura Whale, is present throughout the year around the perfume island. It happened at Nosy Be, that the first sedentary group was identified, filmed and studied by a team of Malagasy and American researchers. This discrete animal, measuring between 10 and 11m in adulthood, has meanwhile become one of the marine symbols of the archipelago.

Another mythical animal representing the incredible marine biodiversity of the region: The whale shark. Largest fish in the world, ranging from 15 to 18m, it can be admired between October and December. Studies have shown that between 2015 and 2017 more than 240 whale sharks came or



La Baleine d'Omura, est quant à elle présente toute l'année autour de l'île aux parfums.

Un autre animal mythique représentant l'incroyable biodiversité marine de la région : Le requin baleine. Plus grand poisson du monde, pouvant atteindre de 15 à 18m, il se laisse admirer entre les mois d'octobre et décembre. Des études ont montré qu'entre 2015 et 2017 plus de 240 requins baleines sont venus ou revenus dans la zone, ce qui en fait l'un des rares endroits au monde où il est possible de vivre un moment privilégié avec ce géant des mers.

The Omura Whale, is present throughout the year around the perfume island.

returned to the area, making it one of the few places in the world where it is possible to experience special moments with this giant of the seas.





Prime Magazine remercie Les Baleines Rand'eau pour l'élaboration de ce texte.

Prime Magazinewould like to thank Les Baleines Rand'eau for providing this text.



Quand y aller? / When to go?

La période idéale pour séjourner à Nosy Be s'étend entre avril et décembre. La température y est constante, entre 26°C et 28°C. Découvrez ce monde aquatique en bateau ou dans l'eau munis de palmes, masque et tuba.

The ideal time to stay in Nosy Be is between April and December. The temperature is constantly between 26° C and 28° C. Discover this aquatic world by boat or from inside the water, equipped with fins, mask and snorkel.



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

Vous pouvez rejoindre cette destination par voie aérienne, en prenant un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar, ou par voie terrestre. En optant pour cette dernière, prévoir 18 heures de trajet depuis Antananarivo en passant par Ambanja puis Ankify avant la traversée en bac.

You can reach this destination by air, taking a regular Air Madagascar flight, or by land. By opting for the latter, plan 18 hours for the trip from Antananarivo through Ambanja and Ankify before eventually ferrying over.



Où se loger? / Where to stay?

Le complexe « Nosy Be Hotel Resort & Spa », le « Vanilla Hôtel & SPA » ou encore le « Home résidence » sont de bonnes adresses.

The Nosy Be Hotel Resort & Spa complex, the Vanilla Hotel & SPA and the Home Residence are highly recommendable.



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant de l'établissement « Nosy Be Hotel Resort & Spa » propose des spécialités à base de produits frais et bio. Essayez également « Chez Nono » ou encore « The Ravinala restaurant ».

Nosy Be Hotel's restaurant and spa specializes in fresh organic cuisine. Also try "Chez Nono" or "The Ravinala Restaurant".



Que voir? / What to see?

Nosy Be regorge de nombreuses espèces de dauphins, qu'il est possible de voir toute l'année : Pas moins de 8 espèces naviguent régulièrement au large de l'île. De même, de nombreuses tortues ont élu domicile autour des différentes îlots de l'archipel : les tortues vertes, pouvant mesurer 1,5m et peser jusqu'à 250kg et les tortues imbriquées, en voie d'extinction, sont à observer dans la réserve marine de Tanikely. Enfin, entre octobre et décembre, de nombreuses raies Manta et raies Mobula gratifient les spectateurs de leurs balais majestueux sous l'eau ou en surface.

The Nosy Be shores are frequented no less than 8 species of dolphins, which can be seen all year long. Likewise, many turtles have taken up residence around the different islands of the archipelago: green turtles, which can measure 1.5 m and weigh up to 250 kg and hawksbill turtles, in danger of extinction, can be observed at the Tanikely Marine Reserve. Last not least, between October and December, many Manta rays and Mobula rays amaze viewers with their majestic brooms underwater or on the surface.





Hôtel H1

« 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

Ouverture prochaine à Manakara en Juin 2018



www.hotelh1-madagascar.com



PERSONALIZED ADVENTURES IN MADAGASCAR



TREKKING & ADVENTURES INTO THE MAKAY



NAVETTE MORONDAVA - TSINGY DE BEMARAHA
LOCATION CAMIONS BUS - 4x4 Climatisés



TOUR OPERATOR-CAR RENTAL

TANA : +261202641336 / +261347973949

Lot III U 134 Imm. RECORD Anosizato Est

Antananarivo 101 - Madagascar

MORONDAVA : +261341588085 / +261344800890

A l'hôtel Le Batelage en face du port

Mail : info@madagascar-touring.com

Cap. Sainte Marie



Cap Sainte-Marie

Une virée tout au bout de la Grande île

A trip to the end of the Big Island

Photo © : Gigi Lavanono

Ce cap le plus au sud de Madagascar est nommé Cap Sainte Marie pour la première fois en 1546 par le prêtre et cartographe Français, PEDRO Descellier.

Cap Sainte Marie appelé également « La Porte du Mozambique », offre une vue panoramique extraordinaire sur le canal du Mozambique et l'océan Indien. Vous pouvez, tout en bénéficiant des paysages grandioses, effectuer des promenades à pieds sur les falaises, dans les grottes calcaires, chercher les fossiles d'œufs d'aepyornis dans les dunes de sable et visiter le phare.

De Cap St Marie, et sur une distance de 35 kilomètres dans le Canal du

Mozambique, s'étend la « Baie de Lavanono ». La « Baie de Cap St Marie et Lavanono » est un endroit exceptionnel, unique, authentique, un site naturellement préservé au plein cœur de « l'Androy - le pays des épines ». Lavanono, veut dire longs seins ! (Lava=long / nono=sein) Le « nono » est un monticule, « pain de sucre » calcaire de 80 m de hauteur, qui servait de repère géographique, aux marins dès le XVI siècle. Cette baie de Cap St Marie / Lavanono se trouvait sur la « route des Indes ». Les galions portugais s'y mettaient à l'abri des forts vents du sud. L'aepyornis / (oiseau éléphant) et les tortues de mer et de terre assuraient la nourriture aux marins jusqu'à leur prochaine escale.

Des falaises de Cap St Marie au nord de la Baie de Lavanono se trouvent un plateau de sédiments composé de substances du fond océanique. En regardant de plus près, ce plateau est composé de lave volcanique, basalte, fer, faune et flore marine fossilisés qui ont fini par fusionner. Tous ont un seul et même point de repère : le milieu de l'océan Indien, lieu où a été découvert en 2006 un cratère de 30 km de diamètre et 3810 m de profondeur. La chute d'un « astéroïde » il y a environ 4800 ans a provoqué un tsunami estimé à 180 m de hauteur. Tous ces sédiments déposés par cette gigantesque vague constituent un platier de Cap St Marie à Lavanono, où actuellement se trouve le seul petit village de pêcheurs.

This southernmost cape of Madagascar was first named as "Cap Sainte Marie" in 1546 by the French priest and cartographer, Pedro Descellier.

Cape Sainte Marie also called "The Gate of Mozambique", offers an extraordinary panoramic view across the Mozambique Channel and the Indian Ocean. You can, while enjoying the magnificent landscapes, walk on the cliffs, into limestone caves, look for aepyornis eggs fossils in the sand dunes and visit the lighthouse.

Next to Cape St Marie, on the Mozambique Channel side, stretches 35 kilometers wide the "Bay of Lavanono". The "Cape St

Marie and the Lavanono Bay" are an exceptional, unique, authentic place, a naturally preserved site in the heart of "Androy - the land of thorns". Lavanono, means long boobs! (Lava = long / nono = breast) The "nono" is a mound, "sand loaf" limestone 80 m high, which served as a geographical reference point to the seafarers since the sixteenth century. This bay of Cap St Marie / Lavanono sheltered the Portuguese galleons on their "way to India" to protect themselves from the strong Southern winds. The aepyornis / (elephant bird) and the sea and land turtles provided a welcome change in menu for the sailors until their next stopover.



Photo © : mapio.net



Photo © : Gigi Lavanono

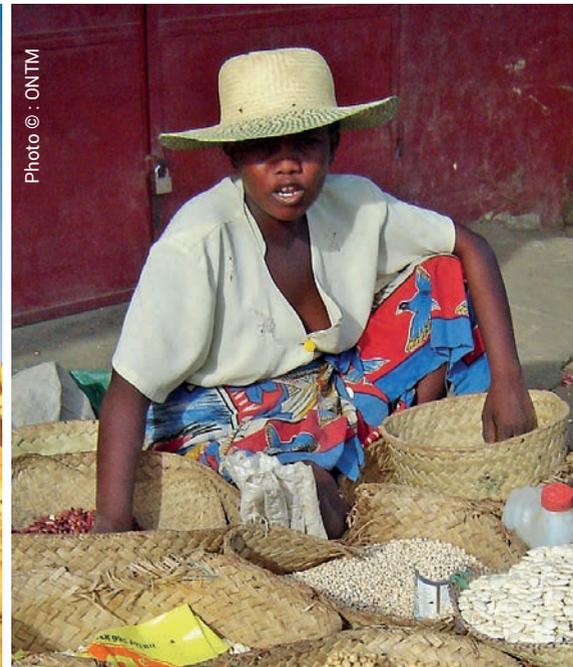


Photo © : ONTM



Photo © : Gigi Lavanono

An extraordinary panoramic view across the Mozambique Channel and the Indian Ocean.

Une vue panoramique extraordinaire sur le canal du Mozambique et l'océan Indien.

From the cliffs of Cap St Marie to the north of Lavanono Bay there is a sediment plateau composed of substances from the ocean floor. Looking more closely, this place contains fossilized volcanic lava, basalt, iron, marine fauna and flora. The reason for all this unique merger in sediments became clear in 2006, when a crater of 30 km in diameter and 3810 m depth was discovered in the middle of the Indian Ocean. This impact of an asteroid about 4800 years ago caused a tsunami of estimated 180 m height. This gigantic wave shaped this plateau of Cape St Marie in Lavanono by depositing all these remains from the bottom of the ocean. At this cape, currently only a small fishing village exist.

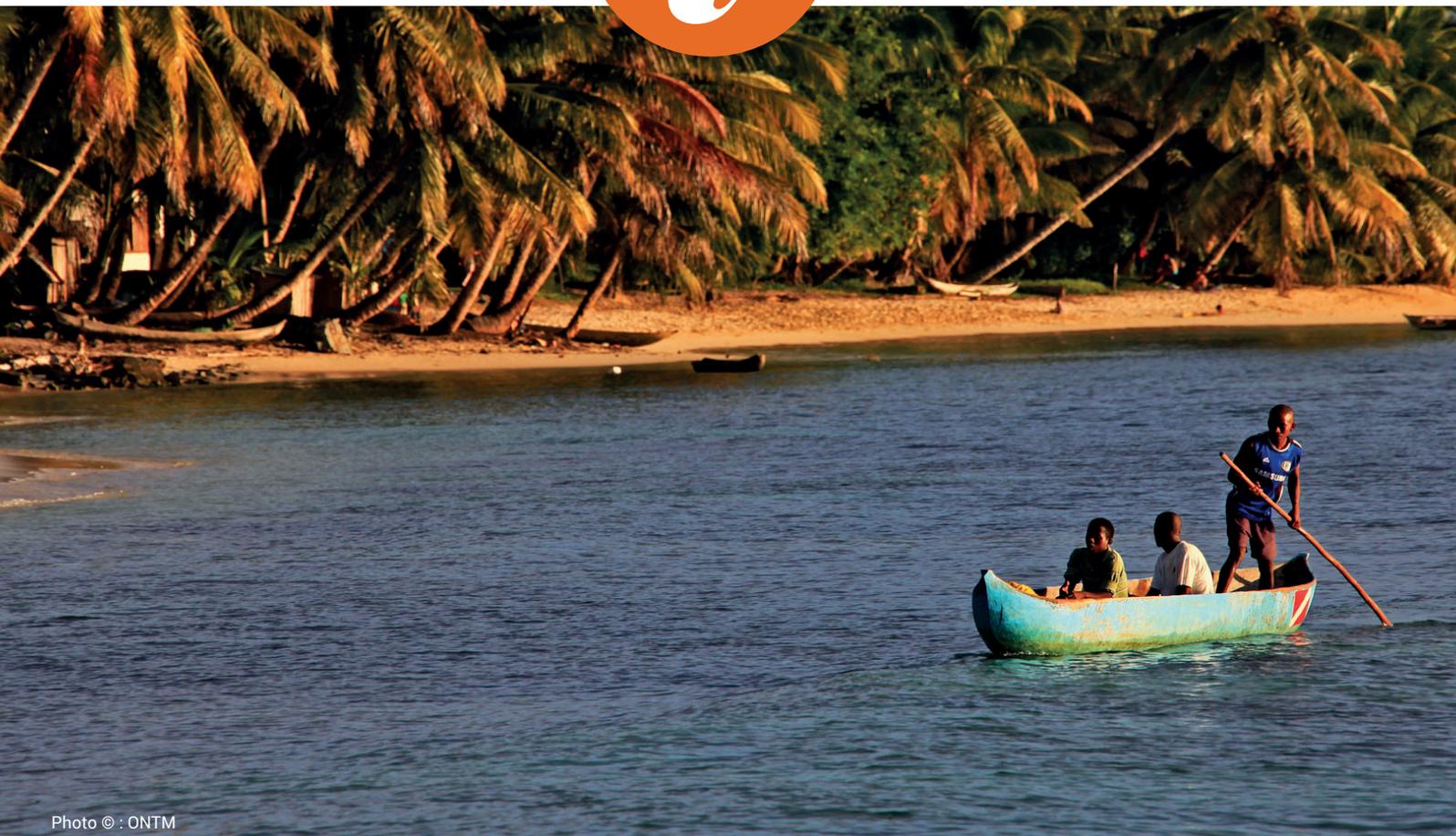


Photo © : ONTM



Quand y aller? / When to go?

Climat aride toute l'année. A cap Sainte Marie, c'est l'été éternel. Les saisons sont justes marquées par les différences de températures. 25 à 30°C pendant l'hiver austral (juin, juillet, août). Le restant de l'année oscille entre 30 et 40°C.

Arid climate all year round. At Cape St. Mary, it's eternal summer. The seasons are just marked by the differences in temperature. 25 to 30° C during the austral winter (June, July, August). The rest of the year oscillates between 30 and 40° C.



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

4x4 obligatoire au départ de Fort Dauphin. Le circuit conseillé comprend Fort Dauphin, la réserve de Berenty, le « Lac Anony » et de Lavanono, une excursion au Cap St Marie.

4x4 is mandatory from Fort Dauphin. The recommended tour includes Fort Dolphin, Berenty Reserve, "Anony Lake" and Lavanono, with an excursion to Cape St Mary.



Où se loger? / Where to stay?

Hélas il n'y a pas d'hôtel à Cap St Marie. Le plus proche est à 1 h de 4x4. C'est un établissement

qui propose des infrastructures de type écologique : Lavanono Lodge « Chez Gigi ».

Unfortunately there is no hotel in Cap St Marie. The closest is 1 hour away by 4x4. It is an establishment that offers ecological type infrastructure: Lavanono Lodge "Chez Gigi".



Où manger? / Where to eat?

Prévoir un pique nique pour le déjeuner et après la visite du Cap, attablez-vous « chez Gigi » pour déguster des plats préparés essentiellement à partir de poissons et de fruits de mer frais.

Have a picnic lunch and after the Cape Town visit, sit at "Chez Gigi" to taste dishes prepared mainly from fresh fish and seafood.



Que voir? / What to see?

De juin à fin septembre, le balai des baleines à bosse vous enchantera. Cap St Marie / Baie de Lavanono, est aussi un bon spot de sports de glisse (surf, windsurf et kite).

From June to the end of September, the presence of the humpback whales will enchant you. Cap St Marie / Bay of Lavanono, is also a good spot for water-gliding sports (surfing, windsurfing and kitesurfing).



VANIVOLA HOTEL *** & SPA



CHAMBRES - BUNGALOWS
- SPA - SEMINAIRES
- BUFFET - COCKTAIL



BP: 37 - Lambotsira Mahavelo - Ile Sainte Marie - Madagascar
Tel: +261 32 42 357 67 / +261 32 05 720 19
E-mail: infos@hotel-vanivola-madagascar.com
www.hotel-vanivola-madagascar.com



NOSY PARADISE

www.nosy-paradise.com

LOCATION VILLA NOSY-BE Andilana Nosy-Be

TÉL : +261 34 02 602 16

E-MAIL: nosyparadise@gmail.com

Juillet *Sobahya | Baobab | Fanompoambe | Sorona*



SOBAHYA : Démonstration de la culture des Sakalava Antalaotsy.

Au programme : concerts et parade.

Showing the culture of the Sakalava Antalaotsy. In the program: Concerts and parade.



BAOBAB : Promouvoir les attraits touristiques de la région et conscientiser la population sur l'importance de la conservation de la biodiversité.

Promote the tourist's attractions of the region and raise the awareness of the population on the importance of the conservation of the biodiversity.



FANOMPOAMBE : Un grand carnaval à travers la ville pour rendre hommage aux ancêtres et aux conservateurs de la tradition Sakalava, danse et chant traditionnel au programme.

Showing the culture of the Sakalava Antalaotsy. In the program: Concerts and parade.



SORONA : Exposition-vente de produits agricoles, Activités sportives (traditionnelles et modernes), Activités culturelles (dances et chansons folkloriques, mode vestimentaire)

Exhibition-sale of agricultural products, Sports activities (traditional and modern), Cultural activities (dances and folk songs, fashion clothing)the biodiversity.

Août

Volambe Tohaka



VOLAMBE TOHAKA

Mettre en valeur et de mieux faire connaître l'identité culturelle et artistique spécifique à la région d'Amoron'i Mania, danse et chant et concerts au programme.

Put upfront and make known the specific cultural and artistic identity of the Amoron'i Mania, dance, song and concerts in the program;

Parc » Park Endemika Ambodiforaha

Photo © : ORT Saint Marie

L'île Sainte Marie est un joyau malgache situé au large de la côte orientale de Madagascar, à 35 km de Soanierana-Ivongo. L'île est réputée pour son décor idyllique et ses activités à couper le souffle. Il faut prévoir un assez long séjour pour profiter pleinement de toute la splendeur qu'elle offre. L'une des activités phares étant la visite guidée du Parc Endemika d'Ambodiforaha situé 2 km de l'aéroport. C'est un agréable parcours sur moins d'un demi hectare mais riche en surprises. Le parc abrite en effet des espèces endémiques de Madagascar préservées du tourisme de masse.

Il y a d'abord, les grenouilles tomates que l'on rencontre généralement dans les forêts humides de la côte est. Puis, il y a les trois espèces endémiques de serpent: le boa *Sanzinia Madagascariensis*, un serpent nocturne inoffensif

mesurant jusqu'à 3 mètres, le serpent liane *Langaha Madagascariensis* avec ses petits yeux noirs difficilement perceptibles, et le serpent *Leioheterodon Madagascariensis* qui est l'une des plus grosses couleuvres du monde. Arrive ensuite le caméléon panthère *Furciferpardalis* dont la spécificité est qu'il ne change pas de couleur.

Les lémuriens de Madagascar y sont aussi représentés : les lémuriens *Varecia Variegata*, des makis varis noir et blanc, et les microcèbes, l'une des plus petites espèces de lémuriens.

Le parc se visite aussi pour sa végétation. Le raphia, un nom d'origine malgache, est destiné au cordage et à diverses confections qui font la réputation de l'art malagasy. On trouve aussi plusieurs orchidées et des vanilles.



C'est un agréable
parcours sur moins
d'un demi hectare
mais riche en surprises.

It provides a pleasant
course on less than
half a hectare but rich
in surprises.

Sainte Marie Island is a Malagasy jewel located off the Eastern coast of Madagascar, 35 km from Soanierana-Ivongo. The island is famous for its idyllic scenery and breathtaking activities. It requires a stay long enough to fully enjoy all the splendor it offers. One of the highlights is the guided tour of Ambodiforaha's Endemika Park located 2 km off the airport. It provides a pleasant course on less than half a hectare but rich in surprises. The park is home to endemic species of Madagascar preserved from mass tourism.

First, there are tomato frogs commonly found in the humid forests of the East coast. Then, there are the three endemic species of snakes: the Boa Sanzinia Madagascariensis, a harmless nocturnal snake measuring up to 3 meters, the Langaha Madagascariensis creeping snake with its small black eyes hardly perceptible, and the snake Leioheterodon Madagascariensis which is the one of the fastest racers in the world. Then comes the Panther Chameleon Furciferpardalis – as species that it does not change its color.

The lemurs of Madagascar are also presented: the lemurs Varecia Variegata, makis varis black and white, and the microcèbes, one of the smallest species of lemurs.

The park is also worth a visit due to its botanic. The raffia, a name of Malagasy origin, is intended for rope and various confections that make the reputation of Malagasy art. Then there are several species of orchids and vanilla.





Photo © : Frank Vassen



Quand y aller? / When to go?

La meilleure période pour profiter du soleil à l'île Sainte-Marie est celle allant du mois de septembre au mois de décembre. Les orchidées qui fleurissent vers novembre embaumeront le parcours.

The best time to enjoy the sun on Île Sainte-Marie is from September to December. Orchids blooming around November will highlight the tour.



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

Air Madagascar dessert Sainte Marie depuis Paris, Marseille et Antananarivo. Sinon, optez pour une aventure hors du commun : partez en voiture d'Antananarivo vers Soanierana Ivongo. La route est verdoyante et agréable, puis procédez à un transfert maritime jusqu'à Sainte Marie.

Air Madagascar serves Sainte Marie from Paris, Marseille and Antananarivo. Otherwise, opt for an unusual adventure: drive from Antananarivo to Soanierana Ivongo. Its a green and pleasant road trip, thereafter ship to Sainte Marie.



Où se loger? / Where to stay?

Pour rendre votre séjour à Sainte Marie encore plus féérique nous vous recommandons le « Masoandro Lodge » pour sa piscine à débordement, son personnel dévoué, et son environnement exceptionnel ou le « Soanambo Hôtel », un hébergement digne des plus grands hôtels, un service cinq étoiles et des chambres bien équipées avec vue sur l'océan.

To make your stay in Sainte Marie even more charming we recommend the Masoandro Lodge for its infinite large pool, dedicated staff, and its exceptional environment. Alternatively choose the "Soanambo Hotel", an accommodation comparable with the finest hotels, a five-star service and well-equipped rooms with ocean views.



Où manger? / Where to eat?

« Masoandro Lodge » propose une cuisine surprenante et riche en saveurs. La carte du « Soanambo Hôtel » est un voyage gustatif aux quatre coins du monde. « L'Idylle Beach », fièrement dressé au centre de l'île, vous donnera l'impression que l'océan s'est posé sur votre assiette. « Le Ravoraha Hôtel » propose quant à lui, une carte variée dans une ambiance nature et fleurie.

"Masoandro Lodge" offers a surprising cuisine rich in flavors. The menu card of the "Soanambo Hotel" provides a taste trip to the four corners of the world. "Idylle Beach", proudly set in the center of the island, will give you the impression that the ocean has landed on your plate. "The Ravoraha Hotel" offers a varied menu in a natural and flowery atmosphere.



Que voir? / What to see?

L'île Sainte Marie regorge d'endroits idylliques, grand bonheur des plaisanciers. Ambodifotatra, la ville principale, abrite les édifices historiques de l'île. L'île aux nattes (au sud de l'île), saisit par sa mer turquoise, sa plage de sable fin et son paysage verdoyant. Sans compter les piscines naturelles d'Antsarikelitry et d'Antsarirabe, le petit lagon protégé de Satsikôza pour un bain régénérateur ou la cascade d'Antanandava pour une balade rafraîchissante. Enfin la Baie d'Ampanihy pour son cadre paradisiaque.

Sainte Marie Island is full of idyllic places, destined for holidays deluxe. Ambodifotatra, the main town, is home to the island's historic buildings. The South of the island "île aux nattes" captivates your mind by its turquoise sea, its fine sandy beaches and its green landscape. Not to mention the natural pools of Antsarikelitry and Antsarirabe, the small protected lagoon of Satsikôza for a refreshing bath or the waterfall of Antanandava for a refreshing stroll. Last not least Ampanihy Bay for its paradisaical setting.





© Association Velondriaka

Madagasikara Terre de Merveilles Land of Wonders

Depuis 1997, la Fondation Tany Meva travaille pour le développement durable dans la région à travers le financement de projets communautaires et une meilleure gestion des ressources naturelles. Elle vise à lever de nouveaux fonds pour faire face aux défis liés au changement climatique et à la conservation de l'environnement, et collabore aussi avec d'autres institutions sur des programmes de cofinancement ou d'assistance technique aux communautés et/ou associations partenaires.

Since 1997, Tany Meva Foundation promotes sustainable development in the region through the financing of community-led projects for better management of natural resources. It aims to raise new funding to meet challenges linked to climate change and environment conservation, and also collaborate with other institutions on co-financing or technical assistance programs for partner communities and/or associations.

Pour plus d'information (politique, appel à projets, apport au capital, partenariat), prière de nous contacter au :

For more information (policy, call for projects, contribution to capital, partnership), please contact us to:

contact@tanymeva.org

 www.tanymeva.org

 Fondation Tany Meva



© Dahari

Fondation
Tany Meva 

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.