

Juillet / July 2019

# prime

Présenté par / Presented by

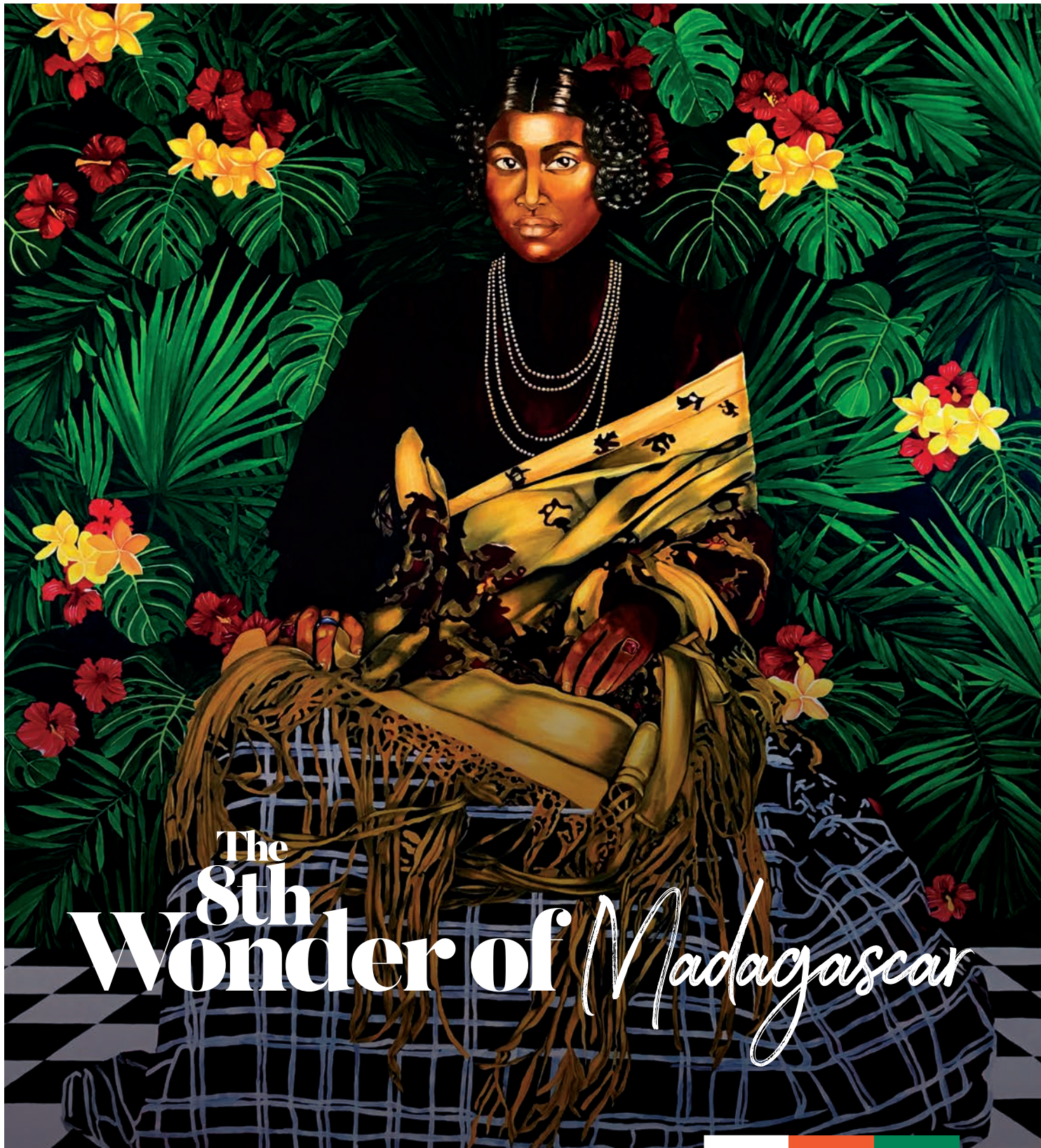


Air Madagascar

TSARADIA



magazine



The  
8th  
Wonder of Madagascar





L'INSTANT  
**CHANEL**

# Madagascar

## En Chiffres

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



13.260.000 ha  
de formation forestière

12.000 – 14.000  
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces  
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces  
d'orchidées

7 espèces  
de baobabs dont 6 endémiques



**Lémuriens :**  
5 familles et 108 espèces

**Papillon :**  
4.219 espèces nocturnes,  
341 espèces diurnes

**Oiseaux :**  
292 espèces dont 108  
endémiques

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

**Serpents :**  
100 espèces non venimeuses

**Tortue :**  
09 espèces terrestres,  
05 espèces marines

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

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



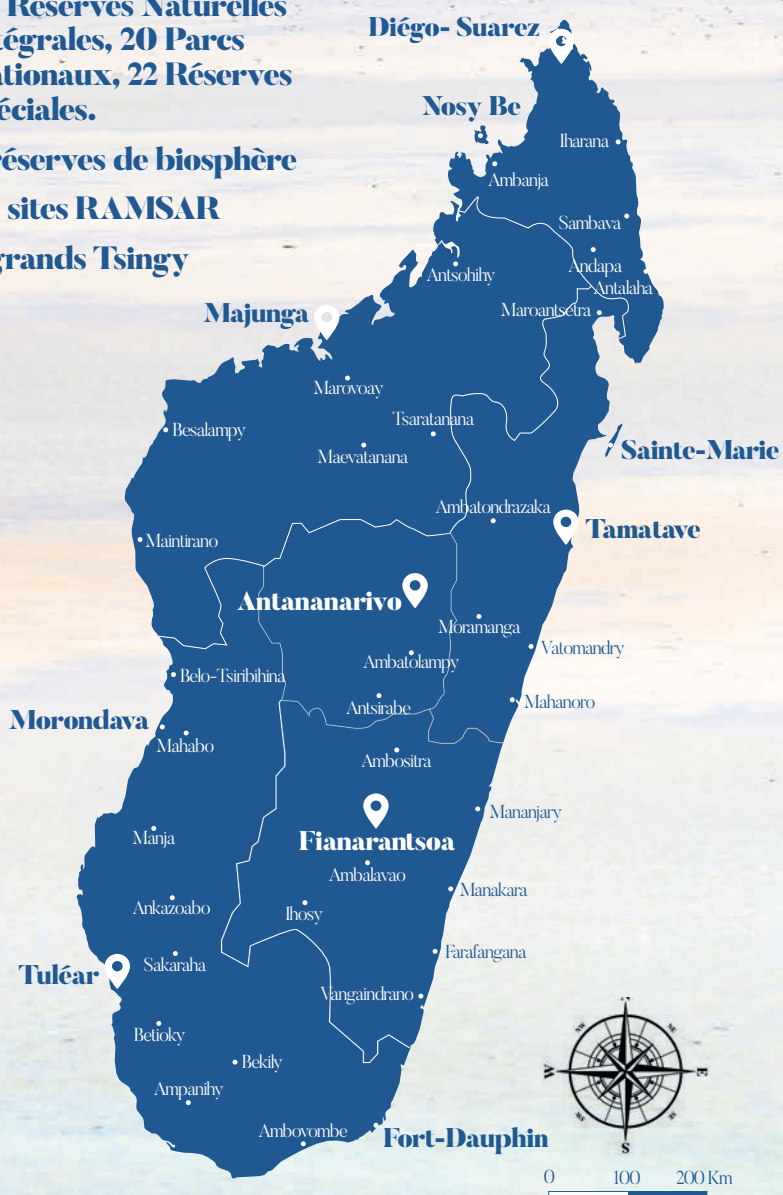
**44 Aires Protégées sur  
2.000.000 ha soit environ  
3% de la surface du pays.**

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

**4 réserves de biosphère**

**20 sites RAMSAR**

**3 grands Tsingy**





# Bienvenue à Bord Welcome On Board

*Chers passagers.*

« Juillet-Août ».

Pour nombre d'entre vous, c'est la période du départ pour les grandes vacances, qui juilletiste, qui aoûtien.

Pour les écoliers et les étudiants de Madagascar, c'est la dernière ligne droite avant les examens en septembre.

Dans le calendrier d'une compagnie aérienne, ce grand rendez-vous avec les voyageurs est communément appelé la haute saison d'été.

Comme chaque année, c'est une période intense en activité, d'autant que pour cette saison 2019, Air Madagascar a mis en place jusqu'à 8 vols par semaine entre Madagascar et la France, dont un vol hebdomadaire dédié entre Marseille et Antananarivo. Tsaradia, notre filiale domestique, n'est pas en reste, avec une augmentation significative de ses vols sur les destinations principales à l'intérieur de l'Ile.

Avec ce programme de vols élargi, nous sommes heureux de vous emmener à la découverte des trésors de notre Grande Ile, d'accompagner vos retrouvailles avec vos proches - à Madagascar ou ailleurs dans le monde, ou d'élargir les horizons de voyage - vers Johannesburg par exemple qu'Air Madagascar dessert à nouveau depuis le 17 juin.

Et en feuilletant les pages de votre magazine de bord, nul doute que vous trouverez une multitude d'idées pour écrire votre propre définition de cette période de l'année !

Je vous souhaite un très agréable vol !

*Dear passengers.*

"July-August".

For many of you, it is the period of departure for the summer holidays, which is July and August.

For school children and students in Madagascar, this is the final stretch before the exams in September.

In an airline's calendar, this major meeting with travellers is commonly referred to as the high summer season.

As every year, it is an intense period of activity, especially for this 2019 season, Air Madagascar has put in place up to 8 flights per week between Madagascar and France, including a dedicated weekly flight between Marseille and Antananarivo. Tsaradia, our domestic subsidiary, is not to be outdone, with a significant increase in its flights to major destinations within the island.

With this extended flight programme, we are happy to take you on a journey to discover the treasures of our Big Island, to accompany your reunion with your loved ones - Madagascar or elsewhere in the world - or to broaden your travel horizons, to Johannesburg, for example, which Air Madagascar has been serving again since 17th June.

And by leafing through the pages of your in-flight magazine, you will undoubtedly find a multitude of ideas to write your own definition of this time of year.

I wish you a very pleasant flight!

**Rolland Besoa Razafimaharo - Directeur Général / Chief Executive Officer - Air Madagascar**

**Avec ce programme de vols élargi, nous sommes heureux de vous emmener à la découverte des trésors de notre Grande Ile, d'accompagner vos retrouvailles avec vos proches - à Madagascar ou ailleurs dans le monde.**

**With this extended flight programme, we are happy to take you on a journey to discover the treasures of our Big Island, to accompany your reunion with your loved ones - Madagascar or elsewhere in the world.**

# Sommaire | Contents

Juillet | July 2019

<b>5</b>	Edito Air Madagascar
<b>10</b>	Feature Un Pinceau Célèbre » A Brush With Fame
<b>18</b>	Feature - Interview Le Grand Madatrek » The Great Madatrek
<b>32</b>	Fashion Prendre La Vague » Catch A Wave
<b>38</b>	Feature 7 Merveilles de Madagascar » 7 Wonders of Madagascar
<b>48</b>	Haute Cuisine Chef Finaritra - Moins Il Y En A, Mieux C'est » Chef Finaritra -Less Is More
<b>50</b>	Food and Drink
<b>56</b>	Feature Les Perles Noires De Madagascar » The Black Pearls Of Madagascar
<b>62</b>	Culture
<b>64</b>	Fauna La Grenouille Des Bois » The Forest Frog
<b>92</b>	Feature - Destination Une Vie Sur L'océan » A Life On The Ocean Waves

	Destinations
<b>70</b>	Réserve Nariionale Ankarana : Inoubliable Special Reserve of Ankarana : Unforgettable
<b>74</b>	Riandahy & Riambavy : Cascades Jumelles Riandahy & Riambavy : Twin Falls
<b>78</b>	La Forêt d'Ifotaka : Un Musée À Ciel Ouvert The forest of Ifotaka : An Open-air Museum
<b>84</b>	Réveillez-vous Et Sentez La Vanille À Sambava Wake Up And Smell The Vanilla In Sambava
<b>98</b>	Belo-sur-mer : Chantier Naval Belo-sur-mer : Boat Couture
<b>105</b>	Pages Speciales Air Madagascar Air Madagascar Special Pages
<b>111</b>	Pages Tsaradia
<b>120</b>	Greetings from the publishers



**Bienvenue sur le réseau de  
meilleure qualité à Madagascar**

**Profitez des forfaits  
Internet, appel et SMS**

**Moins de  
12€  
le forfait**

**Appelez le 444\*30\*2 à partir d'une puce Orange  
disponible dans nos points de vente**



**Vous rapprocher  
de l'essentiel**

**orange.mg**  

# FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira  
SOLUTIONS

## *Pour ceux qui aiment l'action*

Depuis 30 ans, nous finançons  
vos projets d'entreprise

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



LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

  
**airtel**  
**4G**

**FLY M'LAY**  
AILLEURS COMME À MADA  
RESTEZ CONNECTÉS



	VOLUME (MB)	CODE	COUT	VALIDITÉ (JOUR)	SOLDE
<b>FLY 1Go</b>	1000	*338*111#	10 000	7	*999*338*111#
<b>FLY 4Go</b>	4096	*338*112#	30 000	30	*999*338*112#
<b>FLY 12Go</b>	12 288	*338*113#	80 000	30	*999*338*113#
<b>FLY 20Go</b>	20 480	*338*114#	120 000	30	*999*338*114#



# Un Pinceau Célebre

Artiste malgache Tara Shakti a pris d'assaut le monde de l'art avec ses toiles hautes en couleurs. L'art de Tara est la 8ème Merveille de Madagascar. L'exposition DIALOGUES, qui a lieu actuellement au Château Mirambeau en France, présente ses dernières oeuvres, créées dans l'optique d'inspirer et donner plus d'autonomie aux femmes de Madagascar.

## Quand avez-vous su que vous vouliez devenir artiste ? Où avez-vous étudié ?

Je viens d'une famille d'artistes et j'ai toujours fait de l'art. Dès l'âge de sept ans, je savais que je voulais devenir artiste. J'ai fait mes études à l'Academia del Arte à Florence en Italie et à l'école Drouot à Paris. Je suis également titulaire d'un diplôme de 'Consultant Spécialiste du Marché de l'Art' et je travaille à la fois comme artiste et consultant en art.

## When did you know you wanted to be an artist? Where did you study?

I come from a family of artists, and I always made art and knew I wanted to be an artist at the age of seven. I studied at the Academia del Arte in Florence (Italy) and at Drouot school Paris and received the diploma 'Consultant Spécialiste du Marché de l'Art'. Now I'm both a painter and art consultant.

## Depuis combien de temps maintenant êtes-vous reconnue dans le monde de l'art international ?

Depuis cinq ans maintenant je travaille dans l'optique de m'établir en tant qu'artiste engagée. Ma première exposition s'est tenue à Paris en 2008. Ensuite, j'ai exposé à New York, à Rome, à Madagascar puis en 2017 au Carrousel du Louvre à Paris. Je suis très excitée à l'idée de l'exposition qui va se tenir prochainement !

## How long have you been established in the international art world?

I've been working to establish myself as a socially aware artist for the past five years. My first exhibition was in Paris in 2008. From there, I did an

# A Brush With Fame

Malagasy artist, Tara Shakti, is storming the art world with her vivid canvases. Tara's art is the 8th Wonder of Madagascar with her latest powerful paintings created to empower the women of Madagascar, currently on view in her DIALOGUES exhibition at the Château de Mirambeau in France.

exhibition in New York, Rome, Madagascar and the Carrousel du Louvre Paris. I'm very excited by the latest one!

## Comment pourriez-vous décrire votre style ?

La plupart de mes tableaux sont figuratifs, mais quelques-uns ont également un côté primitif, comme les séries intitulées 'Divine Comédie' et 'l'Art Divinatoire Malgache'. Mais je préfère rester en dehors des sentiers battus.

## How would you describe your style?

Most of my paintings are figurative, some mixed with primitive style like the series 'Divine Comédie' and 'l'Art Divinatoire Malgache'. But I prefer to be outside of the box.

**La plupart de mes tableaux sont figuratifs, quelques-uns ont également un côté primitif. Mais je préfère rester en dehors des sentiers battus.**

**Most of my paintings are figurative, some mixed with primitive style. But I prefer to be outside of the box.**



**Comment vous êtes-vous fait connaître en dehors de Madagascar ?**

Je voyage beaucoup et je me nourris des rencontres et des cultures différentes que je découvre. Cela se ressent sans doute dans mon art car, partout où j'expose, mes oeuvres semblent parler aux spectateurs. Le fait d'être entourée d'une équipe ayant un état d'esprit positif et qui croit en moi est un élément fondamental. Je voudrais d'ailleurs profiter de cette interview pour remercier mon mécène, le cabinet de maître Ménard à Paris, pour m'avoir soutenue depuis maintenant deux ans.

**How did you become known as an artist outside Madagascar?**

I travel a lot and I am nourished by the different encounters and cultures that I discover. This is undoubtedly reflected in my art because, wherever I exhibit, my works seem to speak to the spectators, the fact of being surrounded by a team with a positive state of mind and who believe in me is a fundamental element. I would also like to take this opportunity to thank my patron, Ménard's firm in Paris, for having supported me for two years now.

**Huile, acrylique ou aquarelle ? Laquelle des techniques préférez-vous et pourquoi ?**

Je n'ai pas de préférences, cela dépend... Cela dépend de ma vision à un moment donné. J'utilise la technique que la vision m'impose. Mais j'utilise surtout de l'acrylique car techniquement c'est une peinture qui me permet de créer rapidement.

**Oils, acrylic or watercolour? Which do you prefer and why?**

I have no preference, it depends... It depends on the vision I have. I use what the vision calls for. But mostly I use acrylic because technically it's a painting that allows me to create quickly.

**Pour votre dernière exposition Dialogues, quelle a été votre source d'inspiration ? Et qui sont vos muses ?**

Je suis inspirée par l'égalité pour les femmes et l'idée de mettre fin à l'esclavage moderne et au trafic sexuel. Il faut empêcher ces atrocités encore

commises contre les femmes dans le monde entier. Les personnes qui dénoncent ces atrocités ne doivent pas seulement se contenter de parler, elles doivent agir. Mon objectif est de proposer une interprétation visuelle de l'oppression de la femme.

Avec cette exposition j'essaie de contribuer à cette cause en proposant un nouveau dialogue à travers l'art. Quand le public viendra voir l'exposition, je voudrais qu'il commence à se poser des questions et ensuite qu'il essaie d'y trouver des réponses, des solutions aux traitements inacceptables que l'on inflige aux femmes et aux enfants à notre époque moderne.

Mes muses sont tout d'abord ma mère, qui repose maintenant dans une dimension paisible et invisible, ainsi que ma sœur, qui me donne de la force à chaque fois que j'ai un coup de déprime. Et les femmes partout dans le monde.

**What is the inspiration behind your work for your latest exhibition Dialogues? And who are your muses?**

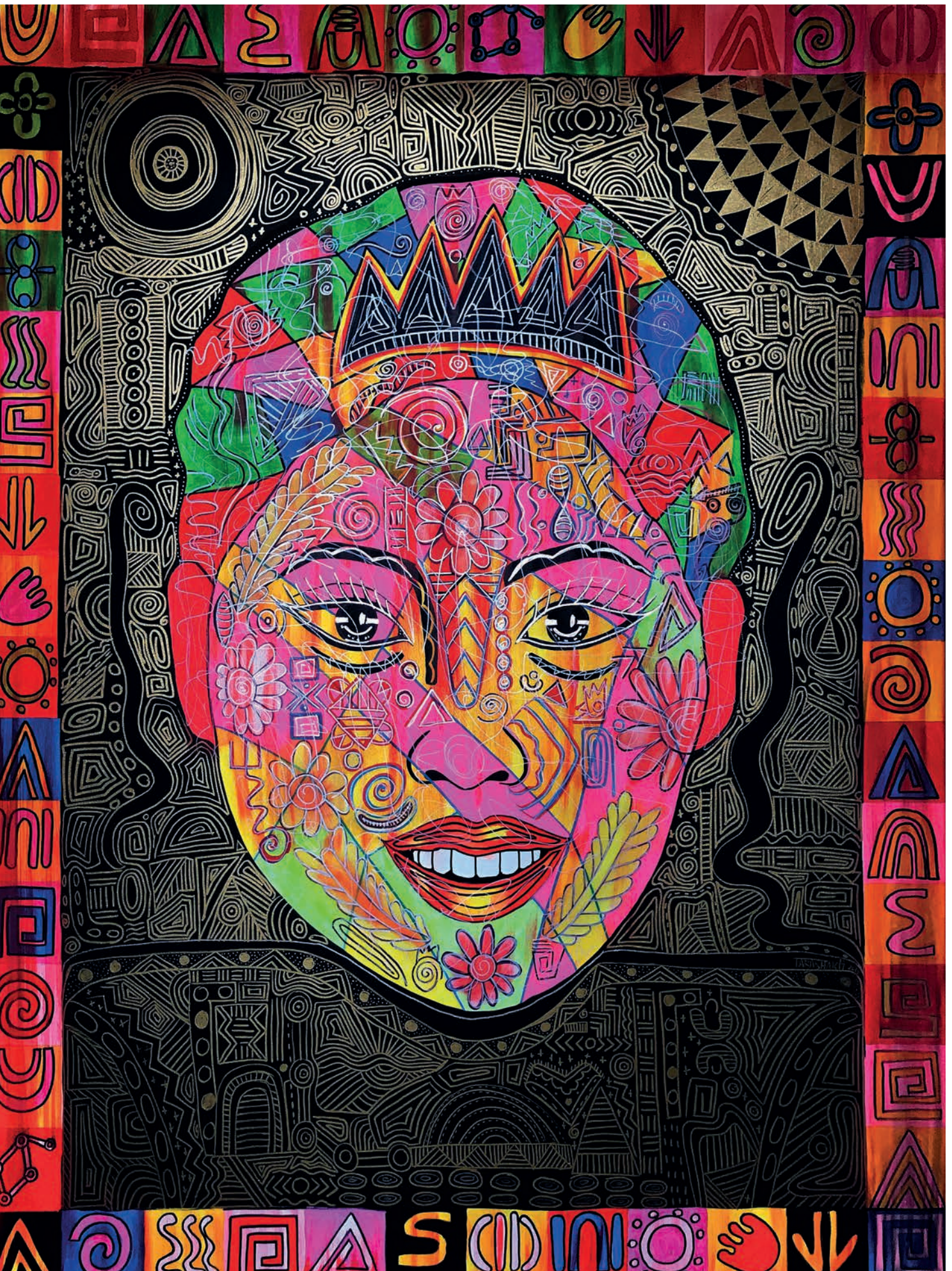
I'm inspired by my desire for gender equality and an end to modern human slavery and sex trafficking. These atrocities still committed against women around the world must be prevented. Those who denounce these atrocities must not only speak out, they must act. I want to offer a visual interpretation to the oppression of women.

With this exhibition I try to contribute to this cause by proposing a new dialogue through art. When people see my exhibition, I want them to start asking questions and follow that up with answers, solutions to the most outrageous treatment of women and children in our modern era.

**Je suis inspirée par l'égalité pour les femmes et l'idée de mettre fin à l'esclavage et au trafic sexuel. Il faut mettre fin aux atrocités commises contre les femmes dans le monde entier.**

**I'm inspired by my desire for gender equality and an end to human slavery and sex trafficking. The atrocities taking place around the world against women has to stop.**







My muses are my mum now resting in a peaceful and invisible dimension and my sister who gives me strength when I'm low. And women all around the world.

**Comment vos tableaux reflètent-ils la culture malgache et la prise de pouvoir par les femmes à Madagascar ?**

La culture malgache – les tenues et les objets très colorés – sont clairement visibles dans la plupart de mes tableaux. Nous, malgaches, sommes également un peuple très spirituel, un élément qui prend vie dans beaucoup de mes tableaux.

Dans mes oeuvres, j'essaie à la fois de représenter les femmes dans leur statut originel et dans une sorte de dignité retrouvée. J'utilise également des couleurs vives pour rappeler combien Madagascar est une île riche et chatoyante. J'insère aussi des symboles empruntés aux Mpsikidy (devin) pour faire dialoguer le monde du visible et de l'invisible.

**How do your paintings reflect the Malagasy culture and empower women in Madagascar?**

The Malagasy culture – its colourful outfits and ornaments are evident in most of my paintings. We, Malagasy, are very spiritual people, which takes on a life of its own in many of my paintings.

In my paintings, I try to represent women in their original status and in a kind of regained dignity. I also use bright colours to remind you how rich and shimmering Madagascar is. I also insert symbols borrowed from the Mpsikidy (diviner) to bring together the world of the visible and the invisible.

**Est-ce que vous envisageriez de représenter des hommes dans vos tableaux ?**

Dans une série intitulée 'They Were Here' (Ils ont été là), j'ai représenté Prince, David Bowie et d'autres qui deviennent maintenant invisibles à nos yeux d'êtres humains limités.

**Would you ever consider painting men?**

In a series called 'They Were Here' I painted Prince, David Bowie and some becoming now invisible to the limited human eyes.

**Quel est votre tableau préféré parmi tous ceux de l'exposition ?**

Comme je me donne à cent pour cent pour peindre chacun de mes tableaux, je les aime tous, comme s'ils étaient mes enfants. Mes tableaux ont une naissance, ce ne sont pas simplement des œuvres d'art. Ils viennent d'une autre dimension.

Le dernier-né reçoit plus d'attention, mais je les aime tous à égalité. En fin de compte, tous mes tableaux sont mes préférés.

**Which is your favourite painting from the exhibition?**

As I put myself 100 percent into each of my paintings I love them all like my children. My

paintings are born, not simply artwork. They come from another realm.

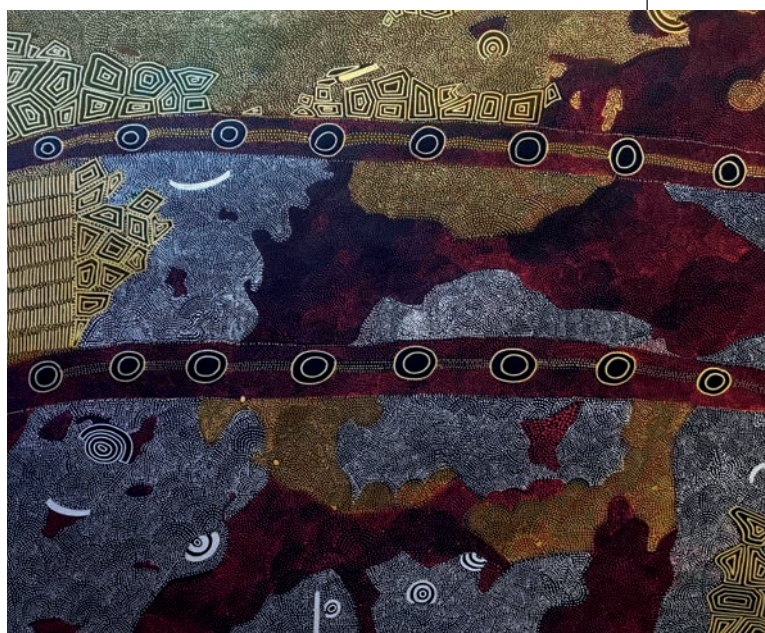
The last one born gets the most attention, but I love them all equally. In the end, they are all my favourites.

**Quel est votre prochain projet ?**

Tout d'abord, je suis infiniment reconnaissante à Madame Mainetti du groupe Sorgente, à Madame Linlaud et Madame Cosme de m'avoir permis d'organiser l'exposition DIALOGUES au château de Mirambeau. Après, cette exposition, mon prochain projet sera à Abuja au Nigéria avec la galerie Retro Africa. Restez à l'écoute !

**What's your next project?**

First of all, I am infinitely grateful to Mrs Mainetti of the Sorgente group, Mrs Linlaud and Mrs Cosme for allowing me to organize the DIALOGUES exhibition at the Château de Mirambeau. After this exhibition, my next project will be in Abuja, Nigeria with the Retro Africa gallery. Stay tuned!



**La culture malgache – les tenues et les objets très colorés – sont clairement visibles dans la plupart de mes tableaux.**

**The Malagasy culture – its colourful outfits and ornaments are evident in most of my paintings.**



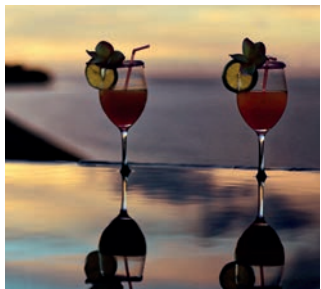
**H O M E**  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

# Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe  
à Nosy-be.

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

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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WI FI

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

(261) 34 02 932 32  
(261) 34 02 934 34  
direction@home-the-residence.com  
[www.home-the-residence.com](http://www.home-the-residence.com)



# DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



Distributeur exclusif - oddis@edl.mg



## # Happy July

Découvrez vos soins visage et corps dans les  
**INSTITUT & SPA**  
LES HUILE ESSENTIELLES  
100% Naturelle

[WWW.DECLEOR.COM](http://WWW.DECLEOR.COM)

# Le Grand » The Great Madatrek

Pour son documentaire intitulé Madatrek - ou comme certains l'appellent une "Randonnée Folle" - écrivain de voyage et réalisateur de documentaires français, **Alex Poussin** a emmené sa femme et ses deux enfants dans une aventure de quatre ans et 5000km à travers Madagascar en voyageant avec une charrette tirée par des zébus. C'était un voyage qui signifiait traverser la forêt tropicale, le désert, les rochers, la boue et les montagnes. Il a également permis de sensibiliser la population et de recueillir des fonds pour 31 causes locales, notamment la construction de salles de classe et la restauration des forêts.



For his documentary called Madatrek - or as some would call it 'mad' trek - French travel writer and documentary film director, **Alex Poussin** took his wife and two children on a four year 5000km adventure around Madagascar travelling with a cart pulled by zebu. It was a voyage that meant crossing rainforest, desert, rocks, mud and mountains. It also raised awareness and money for 31 local causes including building classrooms and restoring forestry .



**En tant qu'écrivain voyageur et réalisateur de documentaires vous avez déjà roulé votre bosse aux 4 coins du monde. Qu'est-ce qui vous a fait venir à Mada avec votre famille ?**

Madagascar est une passion française, liée à notre histoire commune. Depuis longtemps viennent des coopérants français et des voyageurs. Je voulais quant à moi, en explorer tous les aspects d'une seule foulée, dans la lenteur. Bien sur la francophonie a présidé à notre choix pour cette destination car ainsi nos enfants pouvaient interagir plus facilement avec les petits Malgaches.

Et puis, bien sûr, il y avait tous les grands enjeux, l'environnement, l'endémisme exceptionnel, la nature en péril et le paradoxe de l'unité culturelle malgache malgré sa diversité culturelle et ses différents groupes ethniques.

Nous voulions aussi témoigner de l'action des ONG qui tentent de ralentir la déforestation, trouver des solutions à la malnutrition, à l'éducation et rencontrer les entreprises qui tentent de créer de l'emploi et de la valeur ajoutée à des productions locales.

L'un dans l'autre, Madatrek est une étude globale du pays et de ses populations enclavées, et c'est de cela que nous parlons dans notre série de 16 épisodes de 52'

**As a travel writer and documentary film director you've experienced a few adventures. What made you want to travel around Madagascar? And with your family?**

Visiting Madagascar has always been a passion for French people and travellers. I wanted to explore all its aspects in one sweep, at a slow pace. Sure, francophonie was a plus, because our children speak the language and I didn't want them to be isolated.

Then there were all the important issues, environment, endemic species, suffering nature, all the different people and tribes living as this Malagasy unity. Hence the different cultures.

We also wanted to report about the actions of NGOs which try to deal with deforestation, malnutrition, education and, also, meet the private sector which is trying to find solutions and add value to local productions.

All in all, Madatrek is an overall study of the country and its people, that we try to reflect in our documentary series of 16 episodes of 52 minutes.

**Votre mode de transport était un choix original ? Alors pourquoi une charrette à zébus ?**

Nous voulions endosser la condition des gens que nous voulions rencontrer, pour mieux les comprendre, pour combler le gouffre inévitable entre un vahaza descendant de son véhicule climatisé dans un village de brousse, et la population locale. Utiliser un véhicule traditionnel et vert envoyait un message sans avoir à le formuler. De loin les gens pouvaient se dire : « Voilà des voyageurs différents : qui prennent le temps, qui n'ont pas peur de nous puisqu'ils voyagent avec leurs enfants »

C'était une façon de respecter et de partager les réalités de la vie de brousse. C'était un moyen de

communication autant qu'un moyen de transport. Et en plus, c'était un super transport de marchandises. Sacs de riz, boîtes de conserve, soupes aux nouilles, pharmacie, tente, sacs de couchage, livres de classe, matériel électronique, panneaux solaires, batterie pour recharger les téléphones de villageois, ainsi que notre ordinateur, drones et caméras. En fait tout ce qui aurait dû rentrer dans le coffre d'une grosse voiture sauf que c'était une charrette ! Et avec des zébus pour moteur.

**Madagascar est une passion française, liée à notre histoire commune. Depuis longtemps viennent des coopérateurs français et des voyageurs. Je voulais quant à moi, en explorer tous les aspects d'une seule foulée, dans la lenteur.**

**Visiting Madagascar has always been a passion for French people and travellers. I wanted to explore all its aspects in one sweep, at a slow pace.**

**Your mode of transport was an unusual choice for a visitor to Madagascar? So why a zebu cart?**

We wanted to reflect the way people live, to better interact, to fill a bit the inevitable gap between a vahaza climbing down from a vehicle into a village and the local population. To use a traditional and green vehicle. Something that would tell about our undertaking without expressing it, so that even from a distance the people would exclaim: "Oh oh! What do we have here? These people are different. Waow, and they even travel with small children. They have no fear?"

It was to show respect and to share people's realities to better understand them. It was a means of communication as well as a means of transportation. But above all, it was a good load carrier. Rice bags, tin food, noodles, big pharmacy, tent, sleeping bags, school items, electronic, solar panels, a big battery to charge villagers' cell phones as well as our drone, computer and cameras. In fact, everything that can fill the boot of a car, except that it was a cart. With oxen as engines.

**Comment avez-vous choisi vos zébus ? Etait-ce difficile de les conduire et de s'en occuper ?**

Nous avons acheté nos zébus à des gens qui voulaient les vendre à la boucherie. En fait on les a sauvés du couteau. L'avantage c'est qu'ils étaient déjà dressés et savaient tirer une charrette. Il fallait juste qu'on s'habitue les uns aux autres.

Ma première obligation c'est qu'ils devaient être gentils. Je ne voulais pas d'un animal agressif, sachant que mes enfants aller tourner autour. Après un jour de marche, avec les efforts et l'adrénaline dépensée, les zébus peuvent être un peu sanguins et imprévisibles. Mon cauchemar aurait été d'avoir un enfant encorné.



Alors nous coupions toujours dès le premier jour, la pointe des cornes de nos zébus. 2 à 3 centimètres. Sur les 8 zébus que nous avons eus, deux étaient un peu dangereux et ne pouvaient pas être approchés par les enfants, et deux étaient leurs véritables animaux de compagnie. Ce sont des braves animaux, courageux et travailleurs. Nous avons un grand respect pour eux.

Chacun de nos enfants avait le sien. Babe pour Philaé, et Mainty pour Ulysse. Ils pouvaient leur faire tout ce qu'ils voulaient, ils ne bronchaient pas. C'était bouleversant de voir cette amitié et cette empathie. Philaé est devenu végétarienne à cause de cette prise de conscience : « Papa, comment peux-tu manger ton animal de compagnie ! » Les voir vivre ensemble et communiquer était très convainquant !

**How did you choose your zebu? How easy was it to handle and look after them?**

We bought our zebus from people about to sell them to the butcher. In fact, we saved them. So they were

already trained zebus. They knew how to pull an ox-wagon. They just had to get used to us and to one another.

My first condition was that they had to be gentle. I didn't want any aggressive animal, in consideration of the safety of our children. You know after a day of walking, with the effort and adrenaline delivered, they can be a bit rough and unpredictable. The last thing I wanted was a gored child.

So we always cut the sharp tip of the horns the first day. I must say that among the eight zebus we had in a row, two were a bit hot, and couldn't be approached by the children, and two were their real pets. They are very brave animals and hard working. We had a lot of respect for them.

Both our kids had their favourites: Philaé had Babe, and Ulysse had Mainty. They could literally do what they wanted with them. It was heartbreaking to see that friendship and empathy. Philaé became vegetarian because of that friendship: "Dad how can you imagine eating your pet animal?" To have them walk and work together was a sight for sore eyes.





They would eat what was around but with personal tastes, one would prefer grass, the other one leaves, the third one shoots. Zorg, our Antandroy zebu had a crush on cactus rackets. He was easy to feed in the south, but much harder on the east coast.

**Combien de kilomètres avez-vous parcouru et par quel itinéraire ? combien de temps cela a-t-il pris ?**

Nous avons marché presque 5000 km en 5 ans et avons fait le tour du pays. Nous étions très lents et avons en permanence des problèmes de progression. Nous devions inventer tous les jours notre itinéraire. C'était très aventureux. Tous les jours les gens nous disaient que ce que nous voulions faire était impossible. On en riait à chaque fois et l'on prouvait « qu'impossible n'est pas Poussin ! »

Nous avons traversé des fleuves en faisant flotter la charrette sur des chambres à air, les zébus passaient à la nage et les enfants en pirogue, on s'est frayé un passage dans la jungle, on a gravi des montagnes, traversé des déserts de sable, rebondi sur des rochers volcaniques, désescaladé des falaises... Seule une motocross aurait pu faire ce qu'on a fait.

**How far and what route did you travel - and how long did it take?**

We walked just under 5000km in four years. We were very slow and we had constant progression problems. We had to invent our itinerary. It was quite adventurous. Everyday people were telling us that we wouldn't pass, that our undertaking was impossible. We laughed a lot and proved everyday that, 'impossible is not Poussin'.



We crossed rivers by floating the ox-cart on tubes, the oxen swam across, and the kids in pirogues; we cleared passages in jungles; climbed mountains; crossed sandy deserts; bounced on rock; went down cliffs. Only a motocross could have done what we did.

**Quelles ont été les plus grandes difficultés ?**

La boue. La boue est résolument la pire expérience. Avec la saison des pluies toutes les pistes sont transformées en bains de boue, en piscines même ! Cela devenait très fastidieux de progresser. Marcher devenait épuisant à cause des glissades. Et puis c'était moralement difficile car vous êtes sale en permanence : vous pourrissez sur pieds !

Dans certaines régions les dahalos (voleurs de zébus) étaient toujours dans les parages alors c'était stressant car nous avions des zébus. Mais nous les surprénions tellement qu'ils nous laissaient en paix en rigolant.

En fait la vérité c'est que tout nous ralentissait. Avancer à Mada, c'est quelque chose de très ambitieux !



**Tous les jours les gens nous disaient que ce que nous voulions faire était impossible. On en riait à chaque fois et l'on prouvait « qu'impossible n'est pas Poussin ! »**

**Everyday people were telling us that we wouldn't pass, that our undertaking was impossible. We laughed a lot and proved everyday that, 'impossible is not Poussin'.**



**What were the greatest difficulties you experienced?**

Mud. Definitely mud is the hardest experience. With the rainy season all tracks are turned into mud baths. So it becomes very very difficult to progress. Even walking was exhausting with slipping steps. And then morally because you are dirty, it's hot, humid and you can hardly wash.

In some areas dahalos (cattle thieves) were around so it was a bit stressful because we had zebus. But it was so surprising for them that they left us in peace each time we saw some.

In fact, in truth there was always something to slow us down. Going forward in Madagascar is very ambitious.

**Et les moments forts ?**

On a vécu tant de moments exceptionnels entre des moments de progression si exigeants que c'est difficile de choisir. Mais je peux essayer pas à pas et voir ce dont je me souviens : la descente de la Tsiribihina, l'arrivée sur l'allée des baobabs, gagner le chantier naval de Belo sur Mer, embarquer sur la Goelette Nofy Be, traverser la forêt des Mikea, voir la plage d'Ankasy, plonger sur un galion portugais du 17e et ses 60 canons à Salary, voir les flamands rose de Tsimanampesotse, les tombeaux Mahafaly, les danses de guerre des Antandroy parmi les cactus et les tortues, les lémuriens danseurs de Berenty, la forêt magique de Manafyfy près de Fort Dauphin, le canal des Pangalanes, la forêt de Vohibola qui







**On a vécu tant de moments exceptionnels entre des moments de progression.**

**We had so many amazing moments in between hard and adventurous progression.**

héberge la plus petite grenouille et le plus petit caméléon du monde, ainsi que le très étrange Aye-Aye.

Nous avons aussi vu le plus beau parc du pays : Marojejy, près de Sambava avec son lémurien soyeux et blanc comme un ange. Nous avons adoré le nord avec son festival d'épices : la vanille, le poivre, le vétiver, la noix de coco et le cacao.

Sans oublier le Kitesurf à Babaomby, l'escalade dans la vallée des perroquets derrière la montagne des français de Diego. Un rêve était aussi de découvrir les tsingys de l'Anakarana à Iharana. Plonger avec les requins baleines à Nosy be est peut-être ce qui nous a le plus impressionné, mais nager avec des tortues géantes et être témoins de la naissance de centaines de petites tortues courant vers la mer à été une expérience aussi inoubliable. Mais ce n'est pas fini !

Voguer vers les îles Radama sur un boutre arabe, atteindre la baie de Moramba et ses tsingys plantés dans la mer et coiffés de Baobabs est certainement l'expérience d'une vie. Découvrir le grand cirque rouge de la Mahajamba et finir notre voyage en faisant 7 fois le tour du grand baobab de Majunga était le gage de notre retour un jour. Il nous reste tant de chose à découvrir : le Makay, l'Isalo, l'Andringita, le Pic Boby, le Tsaratanana, mais cette fois-ci sans notre charrette !

#### **And the highlights?**

We had so many amazing moments in between hard and adventurous progression that it's difficult to choose. But I can try step by step what comes back to me.

Going down the Tsiribihina river, arriving at the Baobab alley, reaching the shipyard of Belo sur mer, embarking on the Nofy Be, a traditional sailing boat, crossing the Mikea forest, seeing Ankasy beach, diving to a 17th century Portuguese wreck with 60 canons, seeing the flamingoes of Tsimanampesotse, the Mahafaly tombs, the Antandroy war dances among cactuses and tortoises, the dancing lemurs of Berenty, the magical forest of Manafiafy near Fort Dauphin, the canal des Pangalanes, the Vohibola forest hosting the smallest frog and the smallest chameleon in the world, as well as the bizarre Aye aye.

We also saw what we think is the most beautiful national park in the country: Marojejy, with its angelic white lemur. Then we enjoyed the north with all the spices and riches of the country: vanilla, pepper, vetyver, coconut and cacao.

Not to mention kitesurfing in Babaomby, rock climbing in the valley of parrots behind la Montagne des français from Diego. A dream was to discover the Ankarana Tsingys in Iharana. Diving with the whale sharks probably impressed us the most, but swimming with giant turtles and witnessing the birth of a hundred babies rushing to the sea was not bad either.

Sailing to the Radama islands on an Arab dhow, reaching the Moramba bay and its tsingys dipped into the sea and covered by baobabs, is certainly also a



must once in a lifetime; discovering the great Circus of the Mahajamba, and finishing our journey circling seven times around the great Mahajanga baobab was definitely the pledge to come back. So many more things to see that we haven't including the Makay, the Isalo, The Andringita, the Peak Boby, the Tsaratanana, but this time without our ox-cart.

**Comment vos enfants ont-ils supporté toutes ces épreuves ? pour vivre sans tous les confort du quotidien ? Qu'est-ce qu'ils retiennent d'une telle aventure ?**

Je crois que les enfants veulent seulement être avec leurs parents. Ils sont donc très adaptables. Ils se sont très vite faits aux privations et difficultés. Ne pas se laver n'était pas un problème pour eux ! Pas plus que de ne pas changer de vêtements !

La nourriture était... de la nourriture. Et oui ! le petit dej était une épreuve : du porridge pendant 4 ans ! Je crois qu'ils en ont eu assez pour la vie ! La même chose avec les soupes aux nouilles !

Ils ont appris à être heureux avec des choses simples, à bien s'entendre, à interagir avec des

**Je crois que les enfants veulent seulement être avec leurs parents. Ils sont donc très adaptables. Ils se sont très vite faits aux privations et difficultés.**



enfants différents tous les jours, à comprendre les difficultés réelles de leurs vies, la chance qu'ils ont eue de naître en France, la fragilité d'une société ainsi que d'un écosystème. Que tout le monde doit se soucier des autres. Ils ont développé une conscience d'entrepreneur social précoce. Je ne

**I believe children only want to be with their parents. So they are very adaptable. They really coped with the hardship and deprivations.**

serais pas surpris qu'ils deviennent des activistes environnementaux.

**How did your children cope? For example, doing without everyday luxuries? What did they learn?**

I believe children only want to be with their parents. So they are very adaptable. They really coped with the hardship and deprivations. Not bathing was not a big issue for them. Changing clothes neither!

The food was... food. Yeah, breakfast was hard for them. Porridge for four years, I think they had enough for a lifetime. The same with noodle soups!

They learned to be happy with very few things, to go along together, to interact with different children almost everyday, to understand the real hardships of their lives, the chance they had to be born in France, the fragility of a society as well as an ecosystem. That



everybody has to care. They developed a precocious social entrepreneurship as well as an environmental consciousness. They ought to become activists in that field. I wouldn't be surprised.

**Vous avez attiré l'attention mais aussi levé des fonds pour un certain nombre de causes tandis que vous marchiez. Pouvez vous en citer quelques unes ?**

Nous avons rencontré des gens avec des projets en quête de financement. Nous sommes devenus naturellement les intermédiaires entre les donateurs et une réponse à ces besoins. Cela a rajouté encore du sens à notre démarche. Nous avons ainsi aidé à restaurer la forêt de Berenty, le dernier refuge des sifakas du sud, fourni un rayon x pour la léproserie de Manakara, construit un dispensaire à Berevo pour une petite

sœur polonaise perdue en brousse, financé de nombreuses salles de classe un peu partout et une cantine pour les enfants des rues, 4 maisons pour le père Pedro, une maternité pour Vohémar, et trouvé de l'argent pour creuser des forages, entre autres choses. Le tout pour un total de plus de 400k euros distribués sur 32 projets.

**You raised not only awareness but also money for quite a few causes while in Madagascar. What are some of them?**

We met people with key projects in search of finance and solutions; we became go-betweens to answer these needs. And it gave an extra meaning to our endeavour. We then helped to restore the Berenty forest, last haven for sifakas in the south; provided an X-Ray for a leprosy in Manakara;



built a dispensary in Berevo for a Polish nun lost in the bush; financed lots of classrooms all over and a canteen for street children; four houses for Akamasoa (Père Pedro); a maternity for Vohemar; and found money to dig boreholes. Up to now a total of 400k euros have been dispatched to 32 projects.

#### Qu'est-ce qui vous a le plus surpris à Madagascar ?

Et bien que malgré les très nombreuses richesses que possède le pays, les pauvres deviennent sans cesse plus nombreux, qui augmentent tous les jours la pression sur les milieux naturels. Je crois qu'une politique de planning familial à échelle nationale est une nécessité si l'on veut que Madagascar reste une destination attractive pour les visiteurs. Sinon comment faire pour nourrir, éduquer, soigner, offrir un avenir à tous ces enfants qui naissent chaque année ? Ce serait mon premier conseil au nouveau et prometteur président.

Le second conseil serait de construire des routes. C'est ce dont se plaignent le plus les villageois. Ils veulent des routes pour pouvoir vendre leurs productions. Mon troisième conseil serait de réellement ouvrir le ciel à la concurrence et de restaurer les aérodromes régionaux. Tous les autres conseils seront dans le livre que je suis entrain d'écrire !

#### What was most surprising for you about Madagascar?

That even though the country has a lot of riches, poor people are getting more and more numerous everywhere and putting a stronger pressure by the day on the ecosystems. I believe family planning on a large and national scale is a must if Madagascar wants to remain attractive for visitors. That would be my first advice to the new and promising president.

The second would be to build roads; it's mostly what local people complain about. The third to really open the sky and restore regional airports and local airfields. The next pieces of advice will fill the book I'm busy writing.

#### Un message à envoyer au monde ?

Je crois que Madagascar est une des meilleures destinations pour le tourisme d'aventure et le sport. Son potentiel est énorme, et l'exploration dans

des recoins où personne ne va jamais est infinie ! Beaucoup d'agences peuvent organiser des treks, des expéditions dans ces coins reculés. Ce sont de sacrées aventures !

J'espère que Mada va rapidement développer ces infrastructures minimum afin que des petits avions comme le Cessna Caravan, puissent voler et se poser partout pour déposer des gens ailleurs qu'à Tulear, Tamatave ou Majunga. Il y a tellement d'autres choses à voir dans le pays !

#### Any message to the world about Madagascar?

Madagascar is, I believe, one of the finest destinations for sports and adventure tourism. Potential is huge and exploration offers still a very wide range of areas never seen by visitors. Lots of agencies can organise treks, trails and expeditions in remote parts of the country.

I believe It will develop soon its flying infrastructures so that little planes like the Cessna Caravan will fly all over to drop and collect you in places other than Tulear, Tamatave or Mahajanga. There is so much more to see and experience all around.

**Je crois que Madagascar est une des meilleures destinations pour le tourisme d'aventure et le sport. Son potentiel est énorme.**

**Madagascar is, I believe, one of the finest destinations for sports and adventure tourism. Potential is huge.**



# NOUVEAUTÉ

## MIEL RARE "FLEUR D'ANTIGONE"



Savourez l'hiver et la douceur du miel  
Origine MADAGASCAR

Une collection de miels aux bienfaits naturels

Letchi, baie rose, miel sauvage à la vanille,  
jujube, niaouli, eucalyptus...

Conditionnement en verre 20, 200 et 300 ml

LE MIEL NOUS AIDE À :

- > lutter contre l'insomnie
- > baisser le mauvais cholestérol
- > faciliter la digestion
- > renforcer le système immunitaire
- > accélérer la cicatrisation



[www.floribis.com](http://www.floribis.com)

LIVRAISON à Tana +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 / 32 07 036 94 · [relation@floribis-mg.com](mailto:relation@floribis-mg.com)

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

# Les Jardins d'AMBOHIBAO

**Votre appartement 3 pièces**  
à proximité de l'aéroport

\* à partir de 320 000 000 Ar



Immobilier Conseil  
GROUPE

## 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 129 000 000 Ar

# Prendre La Vague Catch A Wave

**D'après les Beach Boys, c'était « le meilleur qui soit » dans les années 60. Aujourd'hui, plus de cinquante ans après leur album « Surfer Girl », prendre une vague devient une discipline olympique puisque le surf fait son entrée à Tokyo l'an prochain.**

**It was 'the greatest sport around' in the 60s according to The Beach Boys and, now more than five decades after their Surfer Girl album, catching a wave will become an Olympic sport when surfing debuts in Tokyo, next year.**





Protest Beachwear

**La Grande Île a une côte de 5000km, des plages sans fin, couvertes de sable et de barrières de corail. Les houles entrantes créent ainsi des spots de renommée internationale.**

**A**vec la popularité grandissante de ce qui est toujours considéré comme l'un des sports « les plus cool de la planète », Madagascar est une destination très prisée par les surfeurs. La Grande Île a une côte de 5000km, des plages sans fin, couvertes de sable et de barrières de corail. Les houles entrantes créent ainsi des spots de renommée internationale. Certains spots, surtout dans le Sud-Ouest avec la barrière de Vezo, la célèbre Flameballs et le spot Jelly Babies, sont des lieux très connus de la communauté internationale des surfeurs. D'autres,

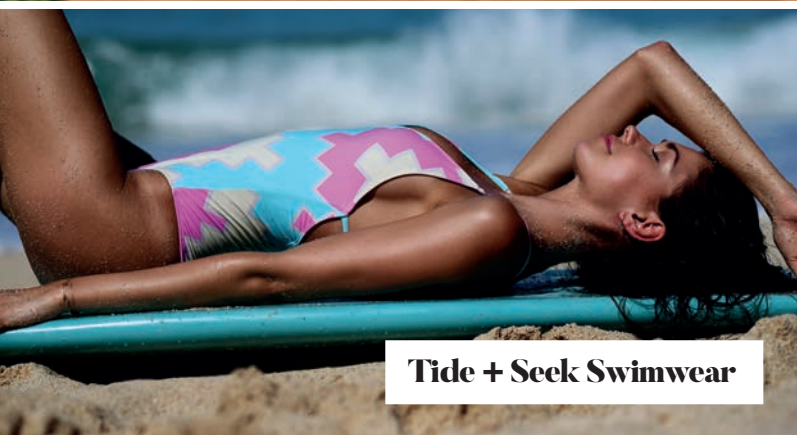
plus reculés et seulement accessibles en 4X4 ou en bateau, restent des secrets bien gardés par ceux qui les connaissent.

La meilleure période pour surfer à Madagascar se situe entre mars et septembre, lorsque l'atmosphère de basse pression provenant du Sud frappe la Grande Île, amenant ainsi des houles déroulantes.

En juillet, la mer est chaude, les garçons amateurs de plage peuvent rester cool et traîner en baggies ou en shorts de bain, tandis que les filles arborent des maillots colorés et des lycras à motifs... des tenues parfaites pour « prendre un peu le soleil en surfant ».



Maaji Surfwear



Tide + Seek Swimwear

**W**ith today's growing popularity of what is still one of the coolest-looking sports on the planet, Madagascar is high on the radar as a destination for surfers. The

Big Island has a coastline of nearly 5000km, endless sandy beaches and off shore reefs with in-coming swells creating world class breaks. Some, especially on the south-west coast with the Vezo reef and the acclaimed Flameballs and Jelly Babies, are already popular with international surfers while other more remote wave spots, only accessible by 4x4 or boat, are the well-guarded secrets of those in the know.

The best time for surfing in Madagascar is from March to September. This is when the low-pressure systems move up from the South Atlantic and hit Madagascar to bring in the rolling swells.

In July the sea is warm, so beach boys can look cool and hang ten in just their 'baggies' or boardshorts while, for the surfer girl, this summer's colourful swimwear and graphic-patterned rash vests are perfect 'to catch some rays on the sunny surf'.

**The Big Island has a coastline of nearly 5000km, endless sandy beaches and off shore reefs with in-coming swells creating world class breaks.**



O'Neill Surfwear



*Créateur de voyages depuis 1992*

Circuits touristiques | Billetterie  
24H/24 7J/7

*Live your adventure*

**GS**  
AVIATION

LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE



Silver Wings : ✉ [tourisme1@silverwings-madagascar.com](mailto:tourisme1@silverwings-madagascar.com) - ☎ +261 32 11 522 77 / +261 32 11 119 03  
GS Aviation : ✉ [account@gs-aviation.com](mailto:account@gs-aviation.com) - ☎ +261 32 11 020 05 / +261 32 05 020 08



CARLTON  
★★★★★  
MADAGASCAR



*Notre Histoire ne fait que commencer*



165 Chambres & 6 Suites - 3 Restaurants & Bars - 5 Salles de Séminaire & Conférence



[www.carlton-madagascar.com](http://www.carlton-madagascar.com)

+261 20 22 260 60



*Preferred*  
HOTELS & RESORTS



# Les 7 Merveilles de Madagascar

Madagascar ne cessera jamais de surprendre avec ses paysages époustoufflants, son environnement naturel et ses constructions créatives. L'eau, le vent, le soleil et l'homme ont tous joué leur rôle dans la formation de ces sept sites époustoufflants qui devraient figurer sur la liste des sites à ne pas manquer pour tout visiteur.



# The 7 Wonders of Madagascar

Madagascar will never cease to surprise with its stunning landscapes, natural environment and creative constructions. Water, wind, sun and man have all played their part in the formation of these seven stunning sites that should be on any visitor's must-see bucket list.

# No.1

## Les Tsingy de Bemaraha | The Tsingy of Bemaraha



Photo © : ONTM

Ces imposants blocs de calcaire (autrefois peuplé par les Vazimba, les premiers peuples de Madagascar) ont été déclarés Site du Patrimoine Mondial de l'UNESCO en 1990, bien avant que le parc national Tsingy de Bemaraha soit créé sept ans plus tard.

Les Tsingy sont le résultat de phénomènes géologiques importants : ses gigantesques roches calcaires sont le résultat des dépôts de coraux et de coquillages enfouis sous la mer, il y a des millions d'années. L'érosion provoquée par l'eau des pluies a alors sculpté cette formation en lames acérées et en canyons.

Cet endroit aux fascinants paysages se trouve dans le Centre-Ouest de l'île, dans la région Melaky. Outre les impressionnantes grottes et les sommets d'aiguilles pointues calcaires, les circuits proposés vous permettront de découvrir un riche écosystème à forte taux d'endémicité. Au sommet des Tsingy, une vue imprenable sur les cathédrales de calcaire vous attend. Et surtout, n'oubliez pas d'immortaliser votre passage sur le pont de 20m de long, suspendu à une hauteur de 70m ! Une expérience hors du commun.

These impressive limestone blocks (that used to be inhabited by the Vazimba, Madagascar's first tribe) have been listed as UNESCO World Heritage since 1990, seven years before the creation of the Tsingy national park of Bemaraha.

The Tsingy are the result of an important geological phenomenon; these giant limestone rocks were formed by deposits of coral and shellfish buried under the sea millions of years ago. The erosion caused by rain sculpted them into these sharp blades and canyons.

This site and its fascinating landscapes are located in the centre-west of the island, in the region of Melaky. Other than the impressive caves and the pointed limestone needles, the tours proposed here will enable you to encounter a rich ecosystem sheltering many endemic species. From the peak of the Tsingy, a really dramatic view of the limestone cathedrals awaits you. Above all, make sure you capture with your camera your walk along the 20m bridge, suspended 70m above the ground.





## No.2

### Le canal des Pangalanes | The Canal des Pangalanes

Construit à partir de 1896, le canal des Pangalanes est une enfilade de rivières, de lagunes et de lacs qui longent la côte Est de Madagascar. A l'origine, le Général Gallieni l'avait bâti pour exercer un meilleur contrôle administratif et militaire dans cette partie orientale de l'île. Mais quelques années plus tard, cette voie fluviale, moins dangereuse que les voies de la mer de l'Océan Indien, permettait d'acheminer les épices produites dans le Sud-Est vers le port de Toamasina.

**De Toamasina à Farafangana, la navigation permet aujourd'hui de contempler des paysages parmi les plus beaux de l'île.**

Long de plus de 650km, il aura fallu 8 années et 300 ouvriers outillés de matériel rudimentaire (pioche, coupe-coupe, pelle...) pour achever cette voie. De Toamasina à Farafangana, la navigation permet aujourd'hui de contempler des paysages parmi les plus beaux de l'île. Les forêts de Ravinala succèdent aux villages typiques constitués de cases traditionnelles sur pilotis, les pirogues, les chalands et les petits bateaux circulant le long du canal viendront agrémenter le spectacle. Sans oublier, les lémuriers qui font également la réputation du canal des Pangalanes.

Constructed from 1896, the Canal des Pangalanes is a succession of rivers, lagoons and lakes that follow the east coast of Madagascar. At its origin, it was built by General Gallieni for a better administrative and military control of this east part of the island. However, a few years later, this waterway, safer than the Indian Ocean route, enabled the spices produced in the south-east of Madagascar to be brought to Toamasina harbour.

**From Toamasina to Farafangana, it is now possible to sail down the canal, enjoying some of the most beautiful landscapes of the island.**

It took eight years and 300 workers using basic tools (picks, machetes, shovels) to finish constructing this 650km canal. From Toamasina to Farafangana, it is now possible to sail down the canal, enjoying some of the most beautiful landscapes of the island. The Ravenala forests are interrupted by typical villages consisting of traditional houses on stilts with canoes, barges and small boats sailing on the canal, contributing to its beauty. Not forgetting, of course, the lemurs, which add to the reputation of the area.



Photo © : Serge Maritz / Reine Tina



## No.3

### Isalo

Ici, au sein du massif d'Isalo, des statues de grès sculptées naturellement vous tendent les bras... Certaines d'entre elles sont plus connues que d'autres, à l'instar de la botte de l'Isalo, la reine de l'Isalo ou encore la fenêtre de l'Isalo. Autour, un massif à perte de vue orné de palmiers Satrana et un décor naturel de montagnes et de savane vous attend patiemment. Nul doute, vous saurez profiter de ce paysage unique de grès continental le long de la route menant à Tuléar. Le massif d'Isalo s'étend de Sakaraha à Majunga, mais il est facilement visible dans la partie de Ranohira où se trouve le parc national de l'Isalo situé à 269km de Fianarantsoa, sur la RN7.

En chemin, nous vous conseillons de parcourir les contreforts de l'Isalo, les grandes savanes du Sud-Ouest et de découvrir les végétations de la région correspondant au climat tropical chaud qui y souffle :

Here, within the Isalo massif, you will be greeted by naturally sculpted limestone statues, some more famous than others, like the boot of Isalo, the queen of Isalo or the window of Isalo. All around, an endless mountain massif embellished with Satrana palm trees and natural mountain and savannah scenery will welcome you. This unique landscape of continental limestone is situated along the road to Tuléar. The Isalo mountain massif stretches from Sakaraha to Majunga, but is easily visible from the area of Ranohira where the National Park of Isalo is located, 269km from Fianarantsoa along the RN7.

Along the way, we recommend a visit to the foothills of Isalo, the vast savannah grasslands of the south-west, discovering the flora of the area's hot tropical climate: Pachypodiums, Euphorbias, Aloes, Kalanchoes and

**Autour, un massif à perte de vue orné de palmiers Satrana et un décor naturel de montagnes et de savane vous attend patiemment.**

pachypodiums, euphorbes, aloès, kalanchoes, tapia. Vous rencontrerez également des reptiles de rocher, des caméléons, des lémuriers dont le Lémur Catta. Isalo, ce sont aussi des piscines naturelles, de belles cascades, des grottes et des canyons et enfin des sentiers destinés aux amateurs de trekking.

**All around, an endless mountain massif embellished with Satrana palm trees and natural mountain and savannah scenery will welcome you.**

Tapia. You will see rock reptiles, chameleons and lemurs such as the ring-tailed lemur. Isalo is also peppered with natural pools, beautiful waterfalls, caves, canyons and paths for hikers.

## No.4

### Les grottes d'Anjohibe The Caves of Anjohibe

Il s'agit du plus grand site spéléologique de l'Océan Indien et du deuxième d'Afrique. Situé à 80km au nord de Mahajanga, la piste qui y mène traverse savane et plantations d'anacardiés.

Anjohibe est un réseau souterrain d'une dizaine de kilomètres avec plus d'une centaine de galeries. Un véritable labyrinthe menant à de grandes salles spectaculaires ornées de concrétions calcaires mesurant plus de 10 mètres de haut ! Attention, l'assistance d'un guide est fortement conseillée pour l'expédition dans ce site naturel d'une rare beauté.

A l'entrée, tout visiteur est censé demander le « tso-drano » ou la bénédiction pour que la visite se déroule bien, en laissant des pièces de monnaie dans une coupelle. Des feuilles séchées de palmier Satrana joueront le rôle de torche durant votre visite.



Photo © : ORT BOENY

This is the most important caving site around the Indian Ocean and the second in Africa. Located 80km north of Mahajanga, the track to the caves leads through savannah grassland and plantations of cashew-nuts.

Anjohibe is an underground network 10 or so kilometres in length, with more than a hundred galleries. It is a real maze leading into spectacular rooms containing limestone concretions more than 10m high. A warning: it is highly recommended to explore this site of rare natural beauty with a guide.

Upon entering the caves, every visitor should ask for the 'tso-drano', a blessing for the safe progress of the visit, by dropping a few coins into a cup. The dried leaves of Satrana palm tree will be used as torches during your visit.



## No.5 Zafimaniry

Etapes clés de la RN7, les pays Zafimaniry occupent une région montagneuse au Sud-Est d'Ambositra. Un art architectural exceptionnel et unique s'y développe depuis des siècles (le peuple Zafimaniry s'y installe au XVIIIe siècle), raison pour laquelle d'ailleurs, l'art Zafimaniry est inscrit au Patrimoine Mondial Immatériel de l'UNESCO depuis 2008.

Portes, fenêtres, meubles et même objets courants... tout est sculpté minutieusement dans le bois en mettant en valeur les formes géométriques. Les maisons sont construites sans utilisation de vis ni de charnière ni même de clou. Les édifices sont donc entièrement démontables.

Ces talentueux artisans utilisent pas moins de 20 espèces d'arbres endémiques dont chacune est destinée à une réalisation spécifique. Les motifs sculptés expriment leur attachement à l'environnement mais sont également les signes de vertus magiques de protection. Les communes Antoetra, Ifasina et Sakaivo ainsi que ses environs constituent les villages Zafimaniry. Tout le long des circuits proposés, des stèles et tombeaux Zafimaniry ne cesseront de vous étonner.

An important stage along the RN7 main road is the Zafimaniry region, which occupies a mountainous zone in the south-east of Ambositra. An exceptional and unique architectural tradition has developed through the centuries (the Zafimaniry settled here in the 18th century), which is why Zafimaniry art has been listed as UNESCO intangible world heritage since 2008.

Doors, windows, furniture and everyday items: everything is meticulously carved in wood, creating geometric shapes. The houses are all constructed without using any screws, hinges or even nails, making it possible to dismantle them.

These talented craftsmen use no less than 20 varieties of endemic trees, each of them having a specific purpose. The sculpted patterns are the expression of the population's link with their environment, but also symbols of magical protection. The Zafimaniry villages are situated in the districts of Antoetra, Ifasina and Sakaivo. Visitors taking one of the proposed tours never fail to be amazed by the Zafimaniry headstones and tombs.



## **No.6**

### Le pain de sucre | The Pain de Sucre (Sugar Loaf)

Sa localisation et sa forme suscitent des interrogations... Mais c'est sans compter sur son nom qui décuple la curiosité. 'Pain de sucre' ou 'Nosy Lonjo' est un îlot situé au nord de Madagascar, symbole de la ville de Diégo-Suarez, c'est à la fois un magnifique décor, un lieu sacré et un lieu de culte.

Appelé également 'Nosy Ravo Hely', on lui donne le nom de 'pain de sucre' en raison de sa forme conique qui rappelle la forme qu'on utilisait au XIXe pour vendre et conserver le sucre. Des théories avancent que l'îlot a une origine volcanique et d'autres hypothèses soutiennent que le pain de sucre serait un détachement de la Montagne des Français. Quand on se dirige vers la partie Est de la ville de Diégo, Nosy Lonjo (122m d'altitude pour 4,5ha de superficie) prend la forme d'une bosse de zébu... Comme un écrin posé au milieu de la mer.

Le roi Lonjo Be y est enterré et ses descendants organisent régulièrement des rituels. Bien que l'accès pour prier soit réservé aux descendants directs de la lignée royale, des croyants peuvent également demander des faveurs.

Its location and shape give rise to many questions, but even more come from the name. 'Pain de sucre' or 'Nosy Lonjo' is a small island off the north coast of Madagascar, symbol of the town of Diego-Suarez, at the same time a beautiful and sacred site, but also a place of worship.

Also called 'Nosy Ravo Hely', it is known as 'sugar loaf' as a result of its conical shape, resembling 19th century sugar cubes. It is said that the island is of volcanic origin, but also that this 'sugar loaf' broke off from the 'Montagne des Français'. From the east part of the town of Diego, 'Nosy Lonjo' (122m in altitude and covering an area of 4.5ha) resembles a zebu's hump, like a treasure chest lying in the middle of the sea.

The King Lonjo Be was buried on the island and his descendants regularly organise rituals there. Even though access for prayer is limited to the direct descendants of royalty, believers can still ask for favours.

## No.7

### L'Allée des Baobabs | Baobab Alley

Imaginez une allée de plusieurs kilomètres bordée de baobabs harmonieux ! Non, vous ne rêvez pas : ce spectacle extraordinaire existe dans la partie Sud-Ouest de Madagascar. Si les touristes attendent impatiemment le coucher du soleil pour vivre le spectacle stupéfiant de ces arbres géants, certains photographes préfèrent le lever du soleil pour immortaliser ce moment unique.

**L'allée des baobabs figure parmi les sites les plus visités de la grande Île et constitue une attraction touristique.**

Imagine an alley several kilometres in length lined with harmoniously-shaped baobabs. It is not a dream: the extraordinary site is to be found in the south-west of Madagascar. If tourists often eagerly await the sunset to experience the astonishing sight of these giant trees, certain photographers prefer the sunrise to capture the magical light.

**Baobab alley is one of the most frequently visited sites of Madagascar and a renowned tourist attraction.**

Située à une vingtaine de kilomètres au nord de Morondava, sur la route de Belo/Tsiribihina, l'allée des baobabs figure parmi les sites les plus visités de la grande Île et constitue une attraction touristique notoire non seulement à l'échelle de cette région de Boeny mais également à l'échelle de tout le pays. Rien d'étonnant quand on sait que ces arbres peuvent atteindre 30m de hauteur et peuvent être âgés de plus de 800 ans. A savoir, le baobab perd ses feuilles 6 mois dans l'année, celles-ci sont verdoyantes durant la période des pluies. A vous maintenant de choisir la saison que vous préférez.

Twenty kilometres to the north of Morondava, on the road to Belo/Tsiribihina, baobab alley is one of the most frequently visited sites of Madagascar and a renowned tourist attraction, not only on the scale of the Boeny region, but also on that of the whole country, which is no surprise when we know that these trees can reach 30m in height and are sometimes more than 800 years old. A fact you should know: for six months of the year, the baobab loses its leaves, which grow once more during the rainy season: up to you to choose which period you prefer.





*"Le charme de l'ancien"*

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

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



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

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



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

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



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

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



# DITÉ

## Créateur de Saveurs

Dité est une histoire de passion et une envie d'apporter du nouveau à Madagascar. Chef pâtissière et fondatrice, Naïma Meralli Ballou, passionnée et pâtissant depuis sa tendre enfance, eu l'idée de créer Dité, une pâtisserie proposant de la modernité et de nouvelles saveurs.

En 2013, il ouvre ses portes à la City Ivandry. Une explosion de saveur, et des pâtisseries raffinées pour tous. Son objectif est d'offrir le meilleur et le plus gourmand, en privilégiant les produits locaux pour satisfaire les amateurs de la gastronomie

De fil en aiguille, Dité a grandi. D'une pâtisserie, il est devenu un salon de thé, pour ensuite évoluer en restaurant. Lieu de rencontre, convivial ou professionnel, Dité propose dans son menu plats variés et bien exécutés.

Le restaurant peut également s'adapter au goût du client via son service traiteur et propose une formule personnalisée selon les attentes de chacun.

La restauration n'est pas une finalité pour Dité. C'est un moyen de faire plaisir et de partager de nouvelles saveurs. Dans cette optique, un nouveau Dité, « Dité Downtown » a ouvert ses portes le 18 juin dernier, en centre ville à Antsahavola, proposant toujours de la pâtisserie artisanale et des plats de qualité.



antidote

**BOULANGERIE • PÂTISSERIE • RESTAURANT • TRAITEUR**

**1ER ÉTAGE • LA CITY IVANDRY  
ANTANANARIVO • MADAGASCAR**

**DITÉ DOWNTOWN • 13 RUE • J.J RABEARIVELO  
ANTSAHAVOLA • ANTANANARIVO • MADAGASCAR**



**+261 32 11 111 21  
+261 32 11 111 22**



**Dité**



*Chef  
Finaritra*

## Moins Il Y En A, Mieux C'est

**En quête d'excellence et à la recherche de la perfection, Chef Finaritra connaît bien les ficelles du métier et aime rester dans la simplicité. Les nouvelles pratiques alimentaires qui soufflent de nos jours vont dans son sens : moins de gras, moins d'épices mais toujours plus de goût ! Rien d'étonnant alors qu'il soit pour la valorisation des produits locaux.**

Cela fait 22 ans qu'il baigne dans le monde culinaire. Tout petit déjà, il s'était fixé un objectif : faire carrière dans la cuisine ! Mais depuis ce temps, plusieurs étapes ont jalonné son parcours : un stage dans un restaurant de la capitale, une formation à l'Institut National de Tourisme et d'Hôtellerie (INTH), une place dans des grands établissements hôteliers de Tana avant de passer 5 ans dans un restaurant à Mahajanga. Depuis 2012, il dirige sa brigade dans le restaurant Dzama Cocktail Café à Ivandry. Il figura aussi parmi les lauréats dans la catégorie pâtisserie et catégorie cuisine lors du Concours du Meilleur Cuisinier en 2007 et participa au Salon International VINEXPO à Bordeaux en 2015.

## Less Is More

**In his quest for excellence and perfection, Chef Finaritra has learnt all the tricks and likes to stay simple, in keeping with today's food tendencies: less fat, less spicy, but always tastier. There is nothing surprising, then, in seeing him promoting local ingredients.**

He has been part of the culinary world for 22 years now. As a child, he had already decided on his future career: cooking. Since then, his track record has been marked by several important steps: a training course in a restaurant of the capital, a diploma in Quebec at the INTH: Institut National de Tourisme et d'Hôtellerie (National Tourism and Catering Institute). He then cooked in very high-class hotels in Tananarivo before working in Mahajanga for five years. Since 2012, he has been heading his own team at the Dzama Cocktail Café, a restaurant in Ivandry. He was also one of the winners of the Best Cook Competition in 2007 for the Pastry and Cooking categories, and also took part in the International Exhibition VINEXPO in Bordeaux in 2015.



### Fruits de mer grillés et leur sauce corsée

C'est un plat à base de fruits de mer des côtes Ouest et Est de Madagascar : gambas, crevettes, calmars et poissons sont préparés avec une marinade à base d'huile d'olive, d'ail, de citron et de gingembre puis grillés à la plancha. Ce plat est accompagné d'une sauce crustacé au vin blanc (fumé de crustacé, vin blanc et épices malgaches), du riz basmati et une salsa de tomate

### Grilled seafood and its spicy sauce

This is a dish based on seafood from the west and east coasts of Madagascar: king prawns, shrimps, squid and fish prepared in a marinade made of olive oil, garlic, lemon and ginger, before being grilled on a plancha. This dish is served with a white wine sauce (crustacean stock, white wine and Malagasy spices), basmati rice and tomato salsa.



### Délicat pavé vanille et pommes au caramel

Il s'agit d'un entremet léger à base de crème fraîche et de vanille (rien de tel que de valoriser ce produit typiquement malgache!). Il est agrémenté de pommes caramélisées (préparer les pommes, les poêler au beurre puis les faire caraméliser). Quant à l'appareil, il est à base de beurre, sucre glace et grains de sésame.

### Delicate vanilla pavé and caramel apples

This is a light entremet prepared with fresh cream and vanilla (nothing better than promoting this typically Malagasy product). It is served with caramelised apples (prepare the apples, stir-fry them in butter, then caramelize them). The mixture is made from butter, icing sugar and sesame seeds.







**NH TRAZER 200i**

**AR 12 450 000 TTC**




www.motostore.mg

GARANTIE  
**2**  
ANS  
OU 24 000km



Immeuble STTA Morarano Alarobia  
Antananarivo - 101 MADAGASCAR

Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61  
e-mail: commercial@motostore.mg  motostore.mg

## Art Boisson

L'arbre  
Généreux

## Lifestyle Drinks

The  
Giving  
Tree

## Eau du baobab

**L**e sud malgache souffre régulièrement d'aridité. L'alimentation en eau reste donc, dans cette région, un défi majeur pour les populations. Il existe pourtant un arbre plusieurs fois centenaire, capable d'offrir l'or bleu : le baobab.

Arbre béni des dieux et emblème de Madagascar, le baobab est une source de vie pour la population. C'est en effet un moyen pour elle de stocker l'eau, le tronc de cet arbre faisant office de citerne ! On vous explique... Lors des pluies, l'eau s'infiltre dans le tronc. En le creusant, l'eau reste stockée et l'on peut ainsi la recueillir.

Dans le Sud, dans les zones très arides, chaque famille possède au moins un baobab. Une fois remplies d'eau, les cavités peuvent contenir près de 9m<sup>3</sup> d'eau. De quoi assurer les besoins d'une famille pendant trois mois, même si cela reste malheureusement toujours insuffisant.

Mis à part son eau, le jus du fruit du baobab est l'un des plus riches au monde en vitamine C! Bien plus que le jus d'orange. Et pour les sceptiques, sachez que sa pulpe apporte 300mg pour 100g, contre 40mg pour une orange ! Antioxydant par excellence, sa poudre contient en outre une source importante de calcium (288mg pour 100g). Très riche en fibres (la pulpe de baobab possède plus de 44g de fibres pour 100g), sa consommation permet de réguler le transit, d'avoir une bonne santé digestive et de réduire le taux de cholestérol.



**T**he south of Madagascar often suffers from drought, with supplies of water in the region frequently presenting a major challenge for the population. Yet, there is a tree, often hundreds of years old, that can provide the precious liquid: the baobab.

The tree, emblem of Madagascar and blessed by the gods is a source of life for the population. The trunk of the tree can be used as a tank to store water.

The explanation is that when it rains, water seeps into the trunk. By gouging out a hole in the trunk, you can scoop out the water. In

the very dry region of the south of Madagascar, each family has at least one of these trees. Once full, the cavities can contain close to nine cubic metres of liquid: enough to cover the needs of one family for a period of three months, even though, unfortunately, this is not always enough.

In addition to the water it provides, the juice of the baobab fruit is one of the planet's richest in vitamin C content. Far more than orange juice. For those still in doubt, you should know that the pulp of the fruit contains 300mg of vitamin C for 100g, compared to 40mg provided by an orange. An excellent anti-oxidant, its powder is also an important source of calcium, providing 288mg for 100g. Rich in fibres (the pulp of the baobab contains over 44g of fibre for 100g), it can regulate the transit, contribute to the digestive process and lower the rate of cholesterol.

# 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

Liberté


Za'Malagasy !



*LE MUST*  
en plein centre ville



+261 2022 313 20 

4 Rue Rabehevitra  
Immeuble Fumaroli Antaninarenina  
ANTANANARIVO 

tanahotel@moov.mg 

[www.tana-hotel-madagascar.com](http://www.tana-hotel-madagascar.com) 

31 chambres - suites | bar | lobby | wifi | salle de séminaire | centre de bien-être



*Baobab Tree*

Hotel & Spa



Majunga

10%

de remise sur hébergements  
pour tout le mois de juillet



[www.baobab-tree-hotel.mg](http://www.baobab-tree-hotel.mg)

 Baobab Tree Hotel & Spa Majunga Madagascar | [reservation@baobab-tree-hotel.mg](mailto:reservation@baobab-tree-hotel.mg)

T. +261 20 62 241 72 / +261 34 44 200 02/09/10 | La Corniche, Boulevard Marcoz, Mahajanga 401

# « Sel De La Terre » « Salt Of The Earth »

## Art Culinaire

**S**elon une expression malgache, « Izay manantsira mahay mahandro » (Celui qui détient le sel est un bon cuisinier), le sel gemme donne du goût à vos plats mais il est également un allié de taille pour une bonne santé.

Neutre, bio mais surtout possédant une vertu curative qui améliore le système immunitaire, le « Siratany » (qui signifie « sel de la terre ») commence à trouver sa place dans l'univers culinaire malgache. Plus connu sous le nom de sel « gemme », il a un goût délicat et un taux de salinité inférieur à celui du sel de mer.

Le Siratany contient moins de magnésium et ne contient pas de fluor ni d'iode. En revanche, des oligo-éléments indispensables pour notre santé comme le calcium, le potassium, le manganèse ou le fer sont fortement présents. Son utilisation serait ainsi bénéfique pour la santé, notamment pour traiter l'hypertension.

Ce type de sel est extrait à 6/7 mètres de profondeur d'un dépôt de minéral appelé « évaporite », résultat de l'évaporation ancienne de cours d'eau. A Madagascar, les gisements sont surtout localisés au Sud-Ouest. Le point d'intersection d'un fleuve et d'un lac constitue l'indice de présence d'un gisement d'évaporite ; à l'instar de Fokontany Ranomay, où le fleuve Onilahy, situé au sud de Morombe, rencontre le lac Ranobe. Quand le niveau du fleuve décroît, les dépôts de sel deviennent visibles grâce à la source thermale salante située à proximité. C'est ce qui fait la particularité de ce sel.

## Culinary Arts

**T**here is a Malagasy saying: 'Izay manantsira mahay mahandro'. The one who has the salt is a good cook. Rock-salt enhances the taste of your preparations, but it is also an important source of health.

Neutral, organic but also endowed with curative properties that enhance immunity to disease, 'Siratany', which means 'salt of the earth', is starting to play an important role in Malagasy cooking. More commonly known as 'gem' salt (rocksalt), it is a salt with a subtle flavour and a saline content lower than that of sea-salt.

Siratany contains less magnesium and no fluoride or iodine. It does, however, contain large quantities of oligo-elements essential to health, such as calcium, potassium, magnesium and iron, which is why it is said to be so good for our health, notably in the treatment of hypertension.

This type of salt is extracted at a depth of 6/7 metres, from a mineral deposit called 'evaporite', the product of ancient evaporation of water-courses. In Madagascar, deposits are found mainly in the south-west. The meeting point between a river and a lake are signs of a possible evaporite deposit, such as in Fokontany Ranomay, where the river Onilahy, to the south of the town of Morombe, flows into lake Ranobe. When the water level of the river decreases, the salt deposits become visible thanks to a thermal salt spring close by. This is what gives this type of salt its specific characteristics.



# Aloe

Drink for life!

[www.aloedrinkforlife.com](http://www.aloedrinkforlife.com)



# *Les Perles Noires* **De Madagascar**

# *The Black Pearls* **Of Madagascar**





Du caviar à Madagascar ! Un pari écologique, économique et social lancé en 2009 avec comme seuls mots d'ordre respect et excellence. Dix ans plus tard ce sont tous les trésors naturels de la Grande île qui s'expriment dans les précieuses perles noires de leur marque identitaire Rova Caviar Madagascar et, moins de deux ans après sa première récolte, le premier caviar africain est déjà plébiscité par les plus grands chefs à travers le monde.

**E**n phase d'approche, la piste n'est pas encore en vue mais dans quelques minutes le commandant de bord de l'A340 sortira les trains d'atterrissage de son appareil pour le poser sans encombre sur le tarmac d'Ivato, l'aéroport d'Antananarivo.

Les passagers assis côté hublot regardent avec nonchalance les paysages défiler à quelques milliers de mètres sous leurs yeux lorsque soudain, au milieu des collines légèrement embrumées plantées de pins et d'eucalyptus, deux alignements parfaits d'une succession de grands cercles blancs à la surface d'une étendue d'eau attirent leur attention. Une vision insolite dans ce décor naturel qui montre que Madagascar possède de fabuleuses ressources...

Sans le savoir, ils viennent de survoler les cages géantes de Rova Caviar Madagascar sur le lac de Mantasoa, citée lacustre des 'perles noires' où vivent des milliers d'esturgeons à l'origine du premier caviar africain.

Perché à 1400 mètres d'altitude ce lac s'étend sur une surface de plus de 2000 hectares en dominant le village d'Ambatalona situé quinze kilomètres en aval. Alimenté uniquement par les eaux de pluie, loin de toute pollution ou d'industrie, il offre ainsi une eau fraîche d'une extrême pureté.



Lac de Mantasoa – Un site naturellement préservé, 30 cages XXL où nagent paisiblement les esturgeons pendant 4 à 16 ans suivant les espèces.

Lake Mantasoa - A naturally preserved site, 30 XXL cages where sturgeon swim peacefully for 4 to 16 years depending on the species.

Caviar in Madagascar! It was an ecological, economic and social challenge launched in 2009 with respect and excellence as the only watchwords. Ten years later, all the natural treasures of the Big Island are expressed in the precious black pearls of their brand identity Rova Caviar Madagascar and, less than two years after its inaugural harvest, the first African caviar is already acclaimed by the greatest chefs around the world.

**D**uring the approach phase, the runway is not yet in sight, but in a few minutes the captain of the A340 will lower the landing gear of his aircraft to land it safely on the tarmac of Ivato, Antananarivo airport.

Passengers sitting by the window nonchalantly look at the landscapes a few thousand metres ahead when suddenly, in the middle of the slightly misty hills planted with pines and eucalyptus trees, two perfect alignments of a succession of large white circles on the surface of a body of water attract their attention. An unusual vision in this natural

setting shows that Madagascar has fabulous resources.

Without knowing it, they have just flown over the giant cages of Rova Caviar Madagascar on Lake Mantasoa, cited as the lake of 'black pearls' where thousands of sturgeons live, the origin of the first African caviar.

Perched at an altitude of 1400m, this lake covers an area of more than 2000 hectares overlooking the village of Ambatalona 15km downstream. Supplied only by rainwater, far from any pollution or industry, it offers fresh water of extreme purity.

C'est au sein de cet écrin parfaitement vierge qu'a commencé en 2009 la belle histoire du caviar de Madagascar. Rien ne prédestinait 'La Grande Ile' à figurer sur la liste des pays producteurs de caviar - l'esturgeon n'avait jamais fréquenté les lacs du pays - mais des études réalisées par les experts les plus reconnus ont démontré que l'élevage de l'esturgeon y était tout à fait possible.

Avec une volonté de respect et d'humanisme qui s'applique en premier lieu aux trois cents collaborateurs recrutés à 80% parmi la population locale, la création de la ferme piscicole a marqué le départ d'un renouveau économique sans précédent dans le village d'Ambatoloana.

Produit de luxe par définition, Rova Caviar Madagascar permet ainsi à de nombreuses familles de mieux vivre.

Le respect, c'est aussi celui de l'animal, avec le parti pris d'élever et 'cocooner' des espèces pures d'esturgeons c'est à dire de ne jamais élever d'espèces hybrides afin de garantir le goût originel du caviar associé à la race du poisson tout en pérennisant des espèces en voie de disparition. Par ailleurs, l'esturgeon étant particulièrement sensible au stress, son bien être est fondamental à l'excellence du caviar récolté : c'est dans cet esprit que toute la ferme piscicole labellisée « éco-responsable » (certifiée AFAQ ISO 14001) a été pensée et conçue.

Pour Rova Caviar Madagascar il était fondamental de réserver la première production de caviar africain en 2017 aux restaurateurs et consommateurs

It is within this perfectly virgin setting that the beautiful history of Madagascar caviar began in 2009. Nothing predestined Big Island to appear on the list of caviar-producing countries - sturgeon had never existed in the country's lakes before - but studies carried out by the most renowned experts have shown that sturgeon farming was quite possible there.

With a desire for respect and humanism that applies first and foremost to the three hundred employees, 80% of whom are recruited from the local population, the creation of the fish farm marked the beginning of an unprecedented economic renewal in the village of Ambatoloana.

A luxury product by definition, Rova Caviar Madagascar allows many families to live better lives.

Respect is also that of the fish, with the decision to breed and 'cocoon' pure sturgeon species, ie. never to breed hybrid species in order to guarantee the original taste of caviar associated with the fish breed while perpetuating endangered species. Moreover, since sturgeon are particularly sensitive to stress, their well-being is fundamental to the excellence of the caviar harvested: it is in this spirit that the entire fish farm, which has been awarded the 'eco-responsible' label (certified AFAQ ISO 14001), was designed and conceived.

For Rova Caviar Madagascar it was essential to reserve the first production of African caviar in 2017 for Malagasy restaurateurs and consumers; the success

malgaches ; le succès a été immédiat ! « J'ai été vraiment impressionné par sa finesse. J'ai aussi ressenti une grande fierté en tant que Malgache de pouvoir trouver ce produit dans mon pays, en général les meilleurs produits de Madagascar sont exportés à 100 %. Aujourd'hui dans mon restaurant, je crée de nombreuses recettes autour de notre caviar et cela me va bien puisque je le trouve sur le marché local ! » témoigne enthousiaste Lalaina Ravelomanana le chef d'un restaurant gastronomique à Antananarivo. En 2018 Rova Caviar Madagascar s'est invité dans les établissements les plus prestigieux des îles de l'Océan Indien et en janvier 2019, il a conquis l'ensemble des visiteurs dont les chefs les plus étoilés lors du SIRHA à Lyon, la capitale mondiale de la gastronomie.

Prime remercie ACIPENSER pour l'élaboration de ce texte et la collaboration photographique.

**J'ai aussi ressenti une grande fierté en tant que Malgache de pouvoir trouver ce produit dans mon pays, en général les meilleurs produits de Madagascar sont exportés à 100 %.**

was immediate! "I was really impressed by its finesse. I also felt a great pride as a Malagasy to be able to find this product in my country, in general the best products from Madagascar are exported 100 percent. Today in my restaurant, I create many recipes around our caviar and it suits me well because I find it on the local market," says Lalaina Ravelomanana, the chef of a gourmet restaurant in Antananarivo. In 2018 Rova Caviar Madagascar attended the most prestigious establishments in the Indian Ocean islands and in January 2019, it won over all visitors, including the most starred chefs at the SIRHA in Lyon, the world capital of gastronomy.

Prime thanks ACIPENSER for the elaboration of this text and the photographic collaboration.

**I also felt a great pride as a Malagasy to be able to find this product in my country, in general the best products from Madagascar are exported 100 percent.**



Œuf brouillé à la gelée  
de vodka orange et Rova  
Caviar Madagascar –  
Recette signée du Chef  
Lalaina Ravelomanana  
au Marais Restaurant –  
Tananarive.

Scrambled egg with  
vodka orange jelly and  
Rova Caviar Madagascar  
- Recipe signed by Chef  
Lalaina Ravelomanana



# ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

 [www.ballou.mg](http://www.ballou.mg)

 Andraharo

 23 223 33





# UNE VISION DIFFERENTE DE L'OFF-ROAD



RUSSIAN CAR

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

 : 034 11 092 15 / 034 05 092 15  
 : [infocom@gazkarautomotive.com](mailto:infocom@gazkarautomotive.com)  
 : EX BATIMENT SOAM ANOSIVAVAKA AMBOHIMANARINA

**GAZKAR**  
AUTOMOTIVE



Photos © : Tanjona Andriamahaly

# L'art De L'encadrement The Art Of Frame Making

Lorsque vous admirez une toile exposée dans une galerie d'art, sachez que le châssis de la toile peut avoir été fabriqué par l'artiste lui-même, soit importé ou encore conçu minutieusement par un professionnel de châssis.

Ce métier facilite le travail des artistes peintres. Si certains artistes choisissent les toiles toutes faites vendues dans les magasins spécialisés, d'autres optent pour la fabrication artisanale. Cette dernière amplifie l'authenticité, et à écouter un jeune peintre, il n'y a pas à douter : « Certes, je peux en fabriquer moi-même mais cela me fera perdre beaucoup de temps et côté finition, ceux commandés directement au fabricant sont indiscutablement meilleurs ».

Allons donc faire un tour dans le petit atelier d'un fabricant de châssis artisanal (qu'on appelle également « Fefimerana »). Localisé à Ambohimangakely, Naina travaille jour et nuit pour aider ses amis et collaborateurs. Il fabrique des cadres uniquement sur commande. Comme matières premières, il utilise du bois (pin), du tissu « Soga », de la peinture ainsi que de la colle.

Ce métier n'est pas si simple, la phase la plus difficile qui nécessite une réelle précision est celle où le tissu doit être parfaitement tendu et fixé au cadre. Concernant les dimensions des produits finis, des toiles de 40X40 cm jusqu'à 180X90 cm sont fournies par cet artisan. Reconnaissants des recherches et de la qualité de son travail, les professionnels du troisième art considèrent ce monsieur comme un héros qui leur offre un point de départ de belle facture.

When you gaze in admiration at a canvas hanging in an art gallery, you should know that the wooden frame of the canvas may have been constructed by the artist himself, imported or carefully designed by a professional, expert at constructing frames.

It is a profession that facilitates the work of painters. While certain artists prefer to buy ready-made canvases from specialised shops, others like to use handmade frames. The latter gives a touch of authenticity. A young painter declared: "It is true that I can construct them myself, but this is very time-consuming and as regards the finishing touches, the canvases I order directly from the manufacturer are, without any doubt, of better quality".

Let's go and visit a small workshop belonging to someone who constructs wooden frames (also known as 'fefimerana'). Situated in Ambohimangakely, Naina works day and night to help his friends and collaborators. He only makes frames to order. As regards the raw materials, he uses wood (pine), soga cloth, paint and glue.

It is not a simple activity; the most difficult stage, necessitating true precision, is when the canvas must be completely stretched over the framework. As regards the measurements of the end-product, he constructs canvases that range from 40X40cm up to 180X90cm. Recognising his efforts and the quality of his work, art professionals treat him as their hero, providing the starting point for their beautiful creations.

[www.ctmotors.mg](http://www.ctmotors.mg)



**HAVAL**



**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

TÈL: 020 23 320 52/020 23 616 46

MAIL: [CTMOTORS@CTMOTORS.MG](mailto:CTMOTORS@CTMOTORS.MG)

ADRESSE: ANDRAHARO, ANTANANARIVO MADAGASCAR

*Spinomantis aglavei*

# La Grenouille Des Bois The Forest Frog



Photos © : Nicky Aina

Communément appelée « grenouille d'Analamazaotra » et appartenant à la famille des Mantellidae, la *Spinomantis aglavei* est une grenouille typiquement forestière et arboricole. Elle est répartie dans la forêt humide de l'Est, ce qui explique sa présence dans le massif de Marojejy.

Son aspect extérieur ressemble à s'y méprendre au lichen et aux touffes de mousse sur l'écorce d'un arbre. un parfait camouflage qui la rend invisible pour un œil non aguerré. Ses membres sont bordés de franges en forme d'épine. Cette morphologie extérieure en dit long sur ce parfait mimétisme et cette belle adaptation à son environnement. Seul son ventre de couleur blanche semble nous rappeler qu'il s'agit bien d'une grenouille !

Les menaces sur son habitat (agriculture, coupe de bois, charbon, déforestation) n'ont, jusqu'à présent, pas influencé son évolution. L'alerte de l'IUCN n'en est qu'au stade de « préoccupation mineure » puisqu'une partie de sa population vit dans les zones protégées comme celles du parc national de Marojejy. Néanmoins, *Spinomantis aglavei* reste une espèce très rare. Seul son coassement typique ressemblant au son d'une enclume martelée trahit sa présence.

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

Commonly called 'Analamazaotra frog' of the family Mantellidae, *Spinomantis aglavei* is a typical forest and arboreal frog. It lives in the eastern rainforest, hence its presence in the Marojejy Massif.

Its appearance imitates the lichen and tufts of moss on the bark of a tree, a perfect camouflage that makes it invisible to an untrained eye. The limbs are edged with spine-like fringes. This external morphology tells a lot about a perfect mimicry and an adaptation to its environment. Only the white belly reminds us of a normal frog.

The threats to its habitat (agriculture, logging, charcoal, deforestation) have not influenced its conservation status so far: 'minor concern' alert, according to IUCN and part of its population lives in protected areas such as Marojejy National Park. Nevertheless, *Spinomantis aglavei* is a very rare species. Only his typical croaking sound of a hammered anvil betrays his presence.

Prime thanks WWF for developing this text and pictures.



# TEKNET STORE VOTRE ESPACE B to B

Vente de matériels informatiques et technologiques, consommables, imprimantes ...



Réseaux & système  
d'information



Sûreté - Sécurité  
Identification



Numérisation &  
gestion documentaire



Badges &  
cartes personnalisés



Développement  
informatique

## LOCATION SALLE ÉQUIPÉE

Ordinateur  
Vidéo projecteur  
E-board  
Paper Board



Géolocalisation

- Seminaires
- Réunions d'entreprise
- Formations
- Conférences



Formation

## Salle modulable

- en classe (25 pers)
- en U (15 pers)



Cybersécurité



Votre Partenaire Technologique & Numérique

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





## 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 dégager 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.**



*L'expérience  
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE  
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: [commercial@azuragolf.mg](mailto:commercial@azuragolf.mg) et [info@azuragolf.mg](mailto:info@azuragolf.mg) 🌐: [www.azuragolf.mg](http://www.azuragolf.mg)

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

# ESPACE BIJOUX



Tél.: (00261)20 22 31185 - (00261) 34 11 31185

E-mail : [doulabvassant@yahoo.fr](mailto:doulabvassant@yahoo.fr)

Adresse : 27, Rue Ratsimilaho, Antananarenina,  
Antananarivo, Madagascar



#### UN EMPLACEMENT IDÉAL

Situé en plein centre ville d'Antananarivo - à quelques pas de l'Avenue de l'Indépendance, profitez de tous les commerces et services à proximité de l'établissement.

Chic et urbain, l'hôtel vous offre tout le confort pour vos séjours touristiques ou d'affaires dans la capitale.

#### AN IDEAL LOCATION

Located in the heart of Antananarivo - just a few steps from the Avenue de l'Indépendance, enjoy a large range of shops and services within walking distance to the hotel.

Urban chic, elegant and comfortable: book your stay for your leisure or business trips in the capital city.



#### RESERVATIONS/BOOKINGS

+261 20 22 254 80

info@tsangatsangahotel.com

www.tsangatsangahotel.com

2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

**T S A N G A**  
**T S A N G A**

Offre spéciale lecteurs valable jusqu'au 30/09/19  
avec le CODE PROMO RESAPRIME19

# Réserve Spéciale Ankarana

## Inoubliable Unforgettable

RS Ankarana



Une fois entré dans la réserve spéciale d'Ankarana, préparez-vous à vous immerger dans un monde extraordinaire. Située sur la Route Nationale 6, à 108km de Diégo, cette aire protégée est reconnue pour ses magnifiques grottes sculptées par des réseaux d'eaux souterraines. Une fois à l'intérieur, vous découvrirez le plus long réseau de grottes souterraines d'Afrique. Prenez le temps de contempler ce décor à couper le souffle.

De magnifiques sépultures royales, abritées au sein de certaines d'entre elles, rendent le lieu encore plus fascinant... Et les lieux de culte sacrés où les locaux viennent déposer des offrandes ne feront qu'aiguiser votre curiosité. Une expérience captivante qui n'aura de cesse de se renouveler durant vos pérégrinations dans la réserve. Avec

ces 16 circuits écotouristiques, les grottes ne sont qu'une des facettes attrayantes d'Ankarana. A l'instar des fameux «tsingy» gris (formations rocheuses calcaires) qui vous émerveilleront...C'est en effet le second endroit à Madagascar (après le parc national Bemaraha) où l'on peut admirer ces formations calcaires en forme de pointes tranchantes. Embellies par un pont suspendu et s'étendant sur 35 kilomètres, ces vestiges démontrant la présence de la mer il y a 100 millions d'années forment un paysage magnifique, digne d'une carte postale. Ces lieux si « incroyables mais vrais » sont le berceau d'une biodiversité exceptionnelle et endémique : plus de 300 espèces de plantes, plusieurs espèces de lémuriers, d'oiseaux, de caméléons, de chauve-souris et même de « fosa » et de crocodiles...Vous l'aurez saisi, Ankarana est une destination exceptionnelle à Madagascar.



**Taillée sur mesure pour les amoureux de nature sauvage et les assoiffés d'aventures, la réserve spéciale Ankarana vous tend la promesse d'un moment unique et inoubliable.**

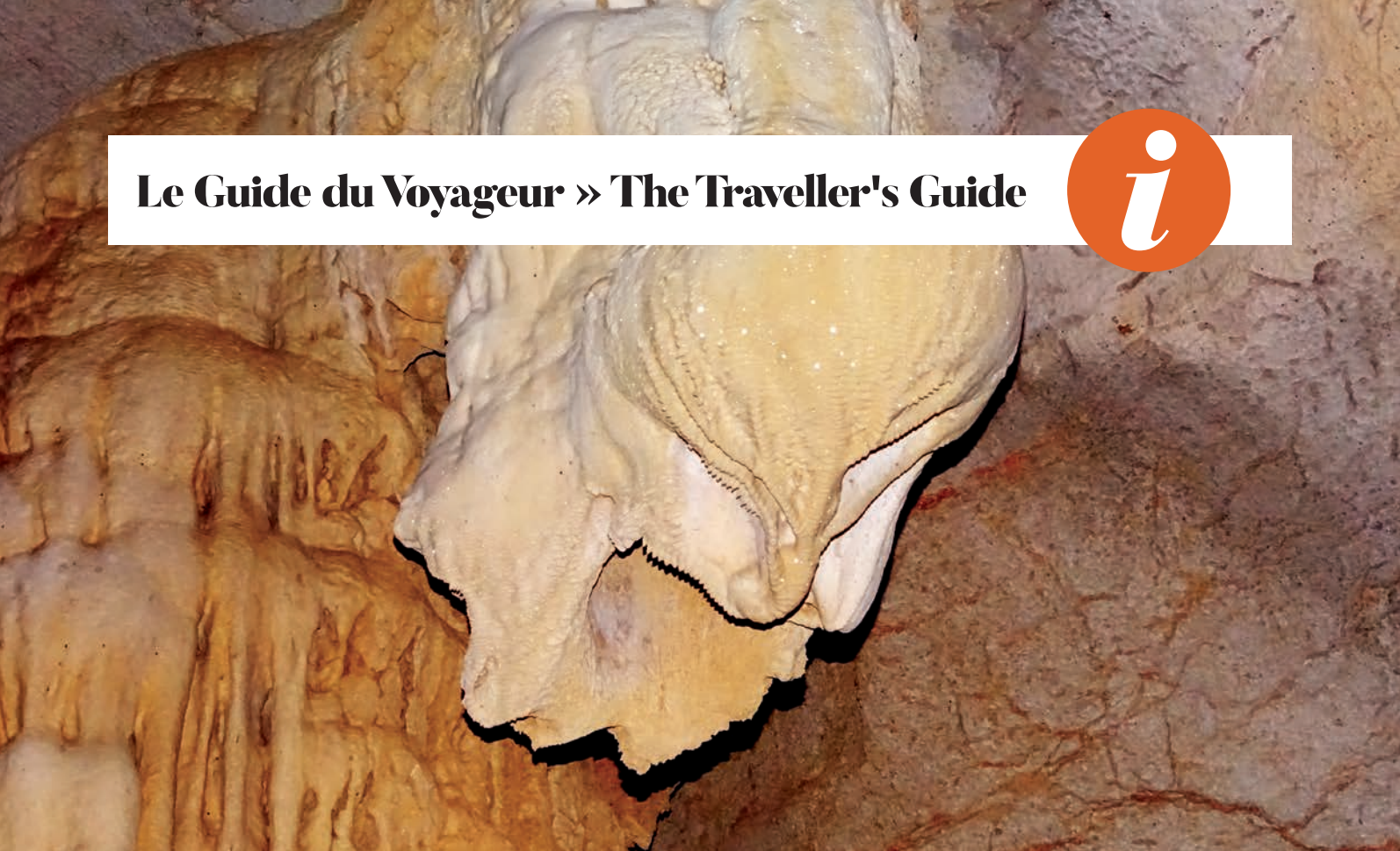


**A**s you step into the Special Nature Reserve of Ankarana, prepare to find yourself immersed in an extraordinary environment. Situated along the RN6 main road, 108km from Diego, this protected area is famous for its extraordinary caves, carved out by networks of underground waterways. Once inside, you will discover Africa's longest network of underground caves. Take your time to appreciate this breathtaking sight.

Magnificent royal tombs nestling inside some of the caves add to the fascination of the spot and sacred places of worship where the local population comes to lay offerings will increase your curiosity; a captivating experience, which will be repeated as you wander through the reserve. With its 16 eco-tourist circuits, the caves are only one aspect of the attractions of Ankarana. Just like the famous grey 'Tsingy', (rocky sandstone formations), which will leave you totally stunned, it is the second area in Madagascar (after the National Park of Bemaraha) where it is possible to admire these needle-shaped sandstone formations. Enhanced for visitors by a suspended rope-bridge and stretching over 35km, these vestiges are proof of the presence of the sea here 100 million years ago, forming a magnificent landscape, worthy of picture postcards. This 'incredible but true' site is also a cradle of exceptional endemic biodiversity: over 300 species of plants, several species of lemurs, birds, chameleons, bats and even 'fosa' (an endemic cat-like mammal), as well as crocodiles. As you have undoubtedly realised, Ankarana is one of Madagascar's exceptional and very popular destinations.

**Made-to-measure for lovers of unspoilt natural surroundings and anyone hankering for adventure, the Special Reserve of Ankarana promises a unique and unforgettable experience.**





## Quand y aller? / When to go?

La région Nord de Madagascar connaît un climat tropical sec et une longue saison sèche. La visite de la réserve spéciale d'Ankarana est donc possible toute l'année. Comme le lieu est sacré pour les Antakarana, il vous faudra respecter les fady (ou interdits) à l'exemple du voanjobory (pois de bambara) ou du porc.

The north of Madagascar has a dry tropical climate and a long dry season, so the special reserve of Ankarana can be visited all year round. As the spot is sacred for the Antakarana tribe, it is essential to respect the fady (taboos), such as the voanjobory (Bambara bean or earth-pea), as well as pork.



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

En prenant un vol régulier de la compagnie Tsaradia pour Antsiranana, depuis la capitale, vous n'aurez plus que quelques kilomètres à parcourir en voiture pour rejoindre la réserve. Une autre possibilité s'offre à vous, celle d'emprunter la RN4 puis la RN6; l'entrée du parc se trouve dans le village de Mahamasina, après avoir passé par Ambilobe.

Take a regular flight from Antananarivo to Antsiranana with the Tsaradia airline. You will have just a few kilometres to drive before reaching the reserve. It is also possible to take the RN4, then the RN6; at the entrance to the park, the Relais de l'Ankarana and the Tsingy Lodge, both situated close to the nature reserve, are the establishments most often recommended.



## Où se loger? / Where to stay?

Le Relais de l'Ankarana et le Tsingy Lodge sont les établissements les plus recommandés et situés à proximité de la réserve d'Ankarana. Vous pouvez également séjourner à Ambilobe.

The Ankarana Relay and Tsingy Lodge are the most recommended establishments located near the Ankarana Reserve. You can also stay in Ambilobe.



## Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger dans les restaurants du village Mahamasina ou bien emporter un repas léger et profiter de votre visite.

You can eat in the restaurants of Mahamasina village or take a light meal and enjoy your visit.



## Que voir? / What to see?

Familiarisez-vous avec la culture Antakarana dans le village de Mahamasina. Appréciez la beauté de la biodiversité du parc : forêt dense sèche, forêt des canyons, Tsingy... Vous pouvez faire un petit détour dans le parc voisin, le parc national de la montagne d'Ambre.

Familiarise yourself with Antakarana culture in the village of Mahamasina. Enjoy the beauty of the park's biodiversity: dry dense forest, canyon forest, Tsingy. You can make a small detour to the nearby Amber Mountain National Park.

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

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







Office National pour l'Environnement

# Le Tableau de Bord Environnemental

un outil pour suivre l'évolution de l'état de l'environnement

LA GESTION DU SYSTEME  
D'INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES  
FIGURE PARMI LES MISSIONS DE L'ONE

1

**Tableau de Bord Environnemental National**  
en ligne et mis à jour (Février 2019)  
[www.pnae.mg/tbe/national.html](http://www.pnae.mg/tbe/national.html)

22

**Tableaux de Bords Environnementaux Régionaux**  
en ligne  
[www.pnae.mg/tbe](http://www.pnae.mg/tbe)

6

### Thèmes prioritaires traités dans le TBE

- ▶ Indicateurs transversaux
- ▶ Biodiversité
- ▶ Sol & couvert végétal
- ▶ Eaux continentales
- ▶ Changement climatique
- ▶ Environnement urbain

3

### Critères retenus pour le choix des indicateurs

- ▶ Pertinence
- ▶ Validité analytique
- ▶ Mesurabilité

3

### Classes selon l'état des indicateurs

- **Bleue (efforts à poursuivre)** signale soit une situation relativement meilleure par rapport à la valeur de référence soit une évolution vers une meilleure situation
- **Rouge (alarmante)** signale une situation qui risque de basculer vers une situation de dégradation de l'environnement
- **Noire (critique)** signale une situation grave (dégradation avancée et/ou irréversible, pression et menace importantes ou réponses largement insuffisantes)

### Des cartes :

représentations spatiales selon les particularités des facteurs et phénomènes (forces motrices, état, impact et pressions et réponses) sur les zones considérées

Le Tableau de Bord Environnemental est un des outils permettant de suivre l'état de l'environnement et de son évolution, pour une meilleure prise de décision à tous les niveaux et pour appuyer l'évaluation environnementale.

Le TBE est constitué d'un ensemble structuré d'indicateurs environnementaux choisis pour leur sensibilité aux facteurs d'évolution du domaine concerné et regroupés selon le thème traité.

Office National pour l'Environnement

Avenue Rainilaiarivony Antananarenina - BP 822 Antananarivo 101 - Madagascar

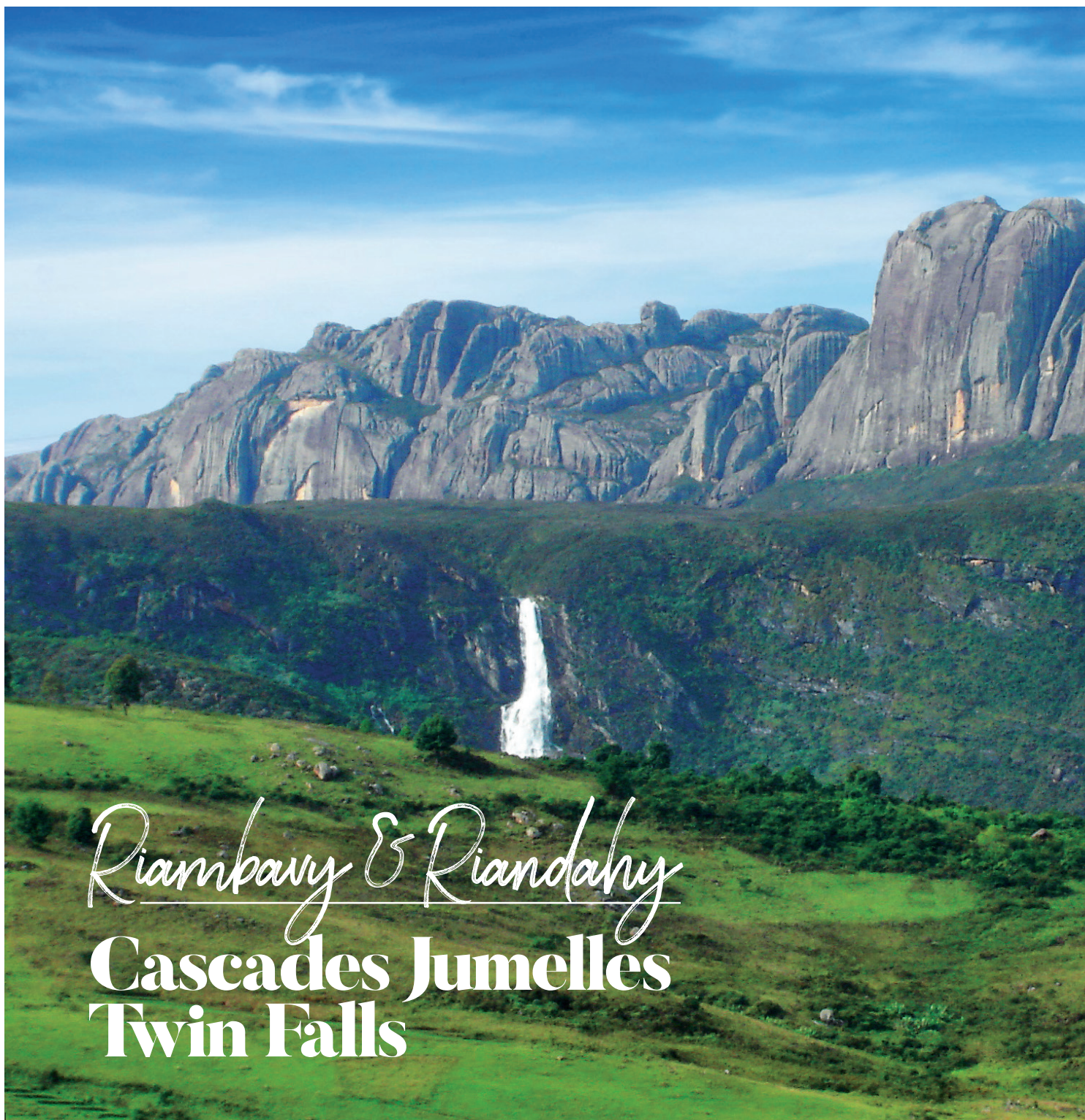
Tel. (261) 20 22 259 99

[one@pnae.mg](mailto:one@pnae.mg) - [die.one@pnae.mg](mailto:die.one@pnae.mg) - [www.pnae.mg](http://www.pnae.mg)

[facebook.com/one.madagascar](https://www.facebook.com/one.madagascar)

Certifié ISO 9001 : 2015 par AJA Registrars Certificate Number AJA/MU/6723





## *Riambavy & Riandahy* **Cascades Jumelles Twin Falls**

Certainement les plus impressionnantes cascades du Sud-Est de Madagascar puisqu'elles chutent d'une hauteur de 300 mètres, les chutes de Riandahy et de Riambavy auraient, de plus, des vertus magiques.

They are, without any doubt the most impressive waterfalls in the south-east of Madagascar, with the water crashing down from a height of 300m. In addition, the twin falls of Riandahy and Riambavy are said to have magical properties.



Photos © : R.Bohan Transcontinents



**E**nvie d'une petite échappée en pleine nature le temps d'une randonnée ? Les richesses naturelles des terres malgaches ne pourront qu'attiser votre soif d'aventures et de découvertes. Laissez-vous tenter par le décor sublime que vous réserve le parc de l'Andringitra, dans le Sud-Est de Madagascar.

Ici, vous pourrez expérimenter une journée d'activités en plein air au coeur de chutes d'eau sublimes. Les plus impressionnantes sont très certainement les cascades de Riandahy et Rimbavy. Littéralement, on peut traduire leur nom par « chute d'eau mâle » et « chute d'eau femelle ». En voici la légende : on raconte qu'un couple royal, resté stérile depuis de nombreuses années, avait, en dernier recours, consulté un devin. Ce dernier leur recommanda de prendre un bain dans ces chutes jumelles, de sacrifier ensuite un zébu pour rendre hommage aux ancêtres. Suite à ce rituel, ils purent alors avoir une descendance...

Si le site attire aujourd'hui une foule de touristes, ce n'est plus pour ses possibles vertus magiques guérissant de la stérilité, mais plutôt pour admirer sa beauté, tout simplement déconcertante. Le lieu n'en demeure pas moins très respecté par les autochtones.



**D**reaming of a short hike taking you into the heart of nature? The natural wealth of Madagascar's landscapes will quench your thirst for adventure and discovery. Yield to temptation in the stunning environment of the park of Andringitra, in the south-east of Madagascar.

Here, you can enjoy a day of open air activities surrounded by extraordinary waterfalls. The two most impressive are without any doubt the falls of Riandahy and Rimbavy. Their names can be literally translated as 'male waterfall' and 'female waterfall'. Legend has it that a royal couple, who for many years had remained childless, had consulted a soothsayer as a last resort. The latter recommended they should bathe in these twin falls, then sacrifice a zebu to give homage to their ancestors. Following this ritual, they conceived several children.

Today, the site attracts crowds of tourists, if no longer for its possible medical powers, combating sterility, but more to admire its beauty, which is quite simply stunning. Even so, the spot is highly respected by the local population.

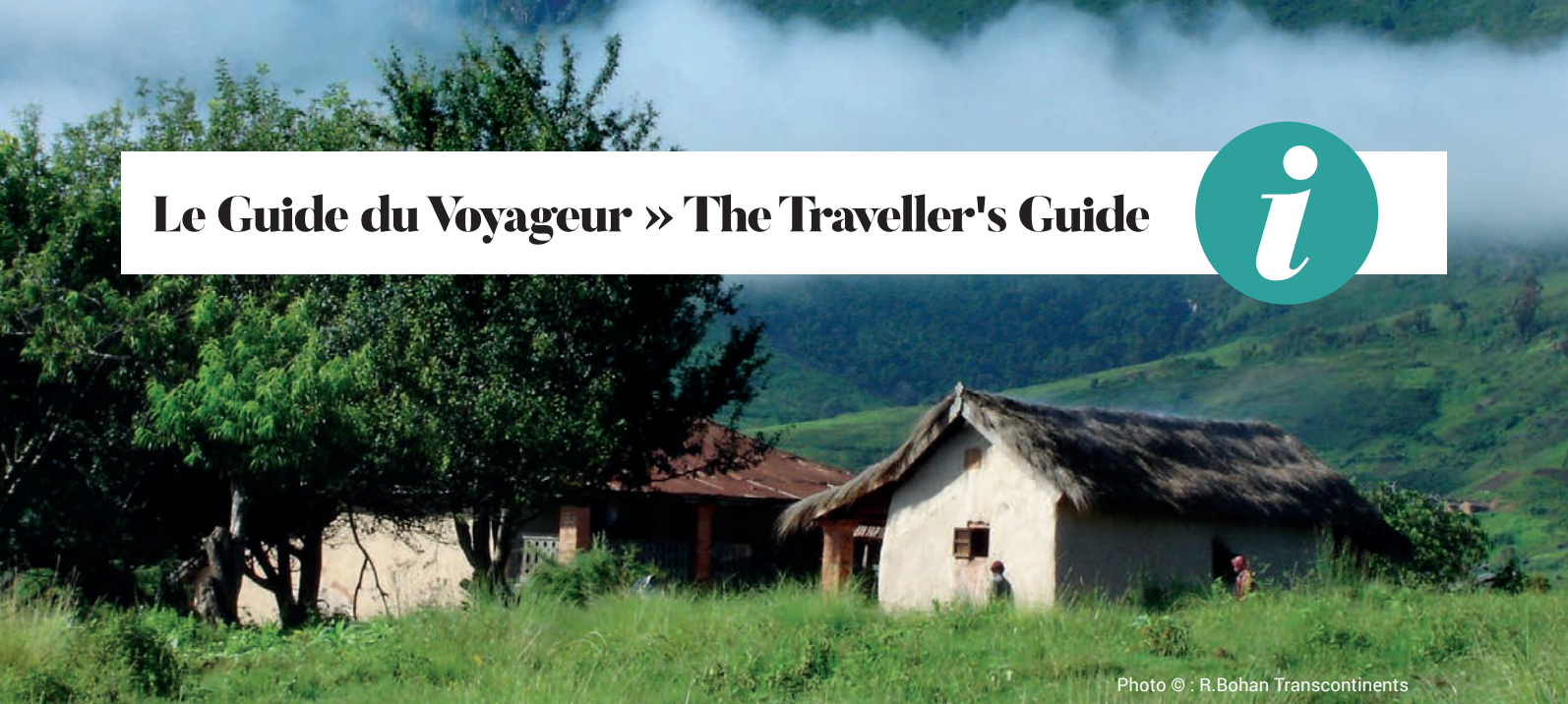


Photo © : R.Bohan Transcontinents



## Quand y aller? / When to go?

Le mieux est d'attendre la fin de la saison des pluies pour aller découvrir le parc de l'Andringitra et les chutes jumelles, et ce, plus précisément, à partir du mois de mai. En cette période, vous pourrez également profiter d'une végétation verdoyante tout au long de votre séjour.

It is advisable to wait for the end of the rainy season before venturing into the park of Andringitra and its twin falls, more precisely from the month of May. During this period, throughout your stay, you will also be able to admire the lush green vegetation.



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

Pour cette échappée aux chutes de Riandahy et Riambavy, vous aurez à faire plus d'une dizaine d'heures de route depuis la capitale pour atteindre le parc en suivant la RN7. Une fois à Ambalavao, le mieux est de louer un véhicule tout terrain. Le parc se trouve à 47 km de la ville. Vous pouvez aussi poursuivre votre trajet jusqu'à la commune de Tanambao, et emprunter une route secondaire de 25 km jusqu'à destination. Un circuit organisé au sein du parc permet d'atteindre les deux chutes.

For an escapade to the falls of Riandahy and Riambavy, you will have to follow the RN7 main road from the capital for over 10 hours. Once you reach Ambalavao, it is advisable to rent a 4x4 vehicle. The park is 47km from the town. You can also carry on as far as the town of Tanambao, and then take a minor road over 25km as far as your destination. Organised tours in the park will take you to the two waterfalls.



## Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez loger au Tsara Camp, qui se trouve à proximité du parc de l'Andringitra. L'enseigne est ouverte entre les mois d'avril et de novembre. Vous pouvez aussi décider de séjourner dans

l'un des établissements hôteliers de la ville d'Ambalavao, comme La Varangue Betsileo, l'hôtel Aux Bougainvillées ou à l'hôtel Le Tropik.

You can stay at the Tsara Camp, which is close to the park of Andringitra, open between April and November each year. You can also stay in one of the hotels in the town of Ambalavao, such as the Varangue Betsileo, the Hôtel Aux Bougainvillées or Le Tropik.



## Où manger? / Where to eat?

Le restaurant du Tsara Camp vous propose les spécialités culinaires régionales. Vous pouvez toutefois emporter un panier pique-nique lors de votre escapade et le savourer aux pieds des cascades.

The restaurant of the Tsara Camp prepares regional specialities, but you can also take a picnic basket and enjoy an alfresco meal at the foot of the waterfalls.



## Que voir? / What to see?

Tout au long de votre trajet, vous aurez l'opportunité de découvrir l'artisanat betsileo, comme les fameux papiers Antemorano ou encore l'art Zafimaniry. Au sein du parc, vous pourrez vous familiariser avec la diversité de la faune et de la flore. Les férus d'alpinisme pourront s'adonner à leur passion et la vue imprenable depuis le sommet d'une des montagnes de l'Andringitra récompensera largement leurs efforts.

During the whole of your trip, you will have the opportunity to discover Betsileo craftwork, such as the famous Antemorano paper or Zafimaniry artwork. Inside the park, you can admire the diversity of the fauna and flora. Amateurs of rock climbing can also practise their favourite activity and the breathtaking view from the peak of one of the mountains of Andringitra will easily reward the efforts.

\*\*\*  
*Salary Bay*

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

*Salary Bay*  
*Un Paradis en vert & bleu*



 +261 32 49 120 16 / +261 20 75 514 86  
 salarybay@malagasy.com  
 SALARY BAY - TULEAR  
Manombo Sud - MADAGASCAR  
 [www.salarybay.com](http://www.salarybay.com)



# *La Forêt d'Ifotaka* Un Musée À Ciel Ouvert

# *The Forest of Ifotaka* An Open-air Museum

Si à l'orée de ses bois, la vue est tout simplement sublime, son exploration réserve des surprises qui marqueront à jamais, c'est sûr, les esprits des amoureux de la nature. La forêt d'Ifotaka abrite, en outre, des espèces animales et végétales dont la majorité est endémique.

**L**e village d'Ifotaka dans les Antandroy (une région du sud de Madagascar) est connu non seulement pour ses grandes plantations de sisals (une plante dont les feuilles servent à la fabrication de cordage ou de tapis), sa richesse culturelle (comme la musique, la danse, le dessin ou l'abattage rituel des zébus), mais aussi pour sa forêt sacrée...

La forêt d'Ifotaka est une spectaculaire forêt épineuse semi-aride, typique des domaines arides, située à 90 kilomètres de la ville de Fort Dauphin, sur les rives du fleuve Mandrare. Un emplacement qui lui confère un charme supplémentaire. Mais sa richesse ne s'arrête pas là. Elle abrite en plus des espèces endémiques relativement intactes comme les fameux baobabs de Madagascar, deux



Photos © : R.Bohan Transcontinents

espèces de lémuriniens, notamment le propitèque et le microcèbe, des iguanes, des caméléons, des tortues dont la tortue radiée très menacée, et plus d'une cinquantaine d'espèces d'oiseaux.

Son côté sacré est reconnu par les Antandroy, ethnique principale de la région. Ils y ont érigé de nombreux domaines sacrés et des tombes en pierres surmontées d'aloalo (totem en bois sculpté) et de trophées (cornes de zébus). Pénétrer en son sein est donc une occasion de découvrir et de s'émerveiller des traditions locales.

Et pour vivre encore plus d'émotions, tentez l'expérience de découvrir la vie nocturne de cette forêt atypique du sud.

If the view at the edge of the forest is absolutely stunning, exploring the forest is even more memorable for lovers of nature. The forest of Ifotaka is like an open-air museum, home to a large number of endemic animal and plant species.

**T**he village of Ifotaka, situated at the heart of the Antandroy (a region in the south of Madagascar), is well-known not only for its large plantations of sisal (a plant the leaves of which are used to manufacture rope and carpets), the wealth of its culture (such as its music, dance, drawings or the ritual slaughter of zebus), but also for its sacred forest.

Ifotaka is a spectacular spiny semi-dry forest, typical of arid zones, located 90km from the town of Fort-Dauphin, on the banks of the Mandrare river: a location that is an extra source of charm. However, its wealth does not stop here. It also shelters endemic species that have remained virtually intact, such as Madagascar's renowned baobabs, two species of lemurs, notably the crowned sifaka (*Pophitecus coronatus*) and the grey mouse lemur (*Microcebus murinus*), iguanas, chameleons, tortoises, such as the highly endangered radiated tortoise, as well as over 50 species of birds.

Its sacred character is recognised by the Antandroy, the region's main ethnic group, who have constructed a large number of sacred dwellings, as well as stone tombs crowned with aloalo (carved wooden totems) and trophies (zebu horns). An excursion into the heart of the forest gives the opportunity to discover and admire the local traditions.

And for even more thrills, there is the excitement of discovering this typical forest by night, a memorable experience.

**An excursion into the heart of the forest gives the opportunity to discover and admire the local traditions.**

**Pénétrer en son sein est donc une occasion de découvrir et de s'émerveiller des traditions locales.**



Photos © : R.Bohan Transcontinents



## Quand y aller? / When to go?

Dans cette région du sud, Le temps est un allié. Il ne vous décevra pas. Vous pouvez donc y aller quand vous le souhaitez.

In this region of the south of Madagascar, the climate is an asset for visitors. You will not be disappointed, whatever the time of year.



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

Rejoignez Fort-Dauphin par avion, par taxi-brousse ou avec votre propre voiture. De là, il vous reste environ trois heures de route pour rejoindre Ifotaka.

Take a flight to Fort-Dauphin, then a bush taxi or a private car. It is approximately a three hour drive to the forest.



## Où se loger? / Where to stay?

Optez pour le camp écologique de luxe du Mandrare River Camp, à 3 kilomètres d'Ifotaka, pour une expérience inoubliable au cœur de la nature. Il est niché sous un bosquet ombragé d'arbres indigènes, juste à côté d'une belle plage de sable fin. Une autre option, les chalets communautaires d'Ifotaka, pour un camping aussi agréable qu'atypique.

For an unforgettable stay at the heart of nature, book at the Mandrare River Camp, an eco-camp 3km from Ifotaka, nesting in a shady grove of indigenous trees, just close to a beautiful fine sandy beach. For a similarly exciting and atypical camping holiday, you can also stay at the community chalets of Ifotaka.



## Où manger? / Where to eat?

Le Mandrare River Camp sert de somptueux repas à base d'ingrédients frais du terroir. Et la

terrasse de son restaurant donne directement sur les rives de la Mandrare.

The Mandrare River Camp serves delicious dishes prepared using fresh local ingredients. The terrace of the restaurant looks out directly over the Mandrare river.



## Que voir? / What to see?

La forêt d'Ifotaka se trouve dans un cadre où l'ennui n'a pas sa place. Tout près, vous trouverez la réserve de Kaleta et ses espèces de lémuriens endémiques ainsi que de nombreux oiseaux et de reptiles. Vous pourrez découvrir le ballet des lémuriens sifaka (les lémuriens « danseurs ») au sein de la réserve privée de Berenty. Enfin, laissez-vous séduire par la beauté du village de Manafiafy et de ses plages bordées de filaos et de palmiers. Méritent également le détour : l'arborétum de Ranopiso, le domaine de la cascade, la baie des galions, le lac Anony, le lac Vinanibe et la forêt de Petriky...

The forest is in an environment where it is impossible to be bored. Close by, you will find the nature reserve of Kaleta and its endemic species of lemurs, as well as a large number of birds and reptiles. You can also admire the ballet of the sifaka or dancing lemur, in the private reserve of Berenty. Finally, you will be stunned by the beauty of the village of de Manafiafy and its beaches fringed with tropical pine trees and coconut palms. Also worth a detour: the Arboretum of Ranopiso, the waterfall of the 'domaine de la cascade', Gallions bay, lake Anony, lake Vinanibe and the forest of Petriky...



# Vacances en folie

Milala00ti  
Parc d'attractions



50 boutiques  
&  
10 restaurants

à 15min de l'aéroport Ivato / à 10min d'Ankorondrano

📍 : Rocade Francophonie - Andohatapenaka - Antananarivo - Madagascar

☎ : +261 34 44 070 06 📧 : contact@akoor.mg

📱 : akoordigue

Akoor'  
digue  
centre commercial

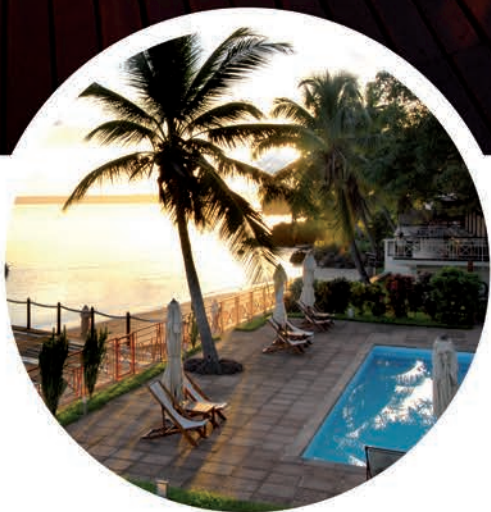
Cotisse  
TRANSPORT

*Un écrin en plein cœur de la capitale*

Hotel Tripolitsa  
★★★



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



*En ville, au bord de la mer*



*Allamanda*

HÔTEL ★ ★ ★  
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97  
Diégo-Suarez 201  
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33  
(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : [hotelallamanda@gmail.com](mailto:hotelallamanda@gmail.com)



*Since 1928*



*At your service since 1928 !*  
Book your stay now!

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

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

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



# Réveillez-Vous Et Sentez La Vanille A.... Wake Up And Smell The Vanilla In...

Sambava est une ville qui ne laisse personne indifférent. La convivialité naturelle de sa population, la particularité de ses ressources environnementales et le cadre singulier de ses rues lui confèrent en effet un charme indéniable.

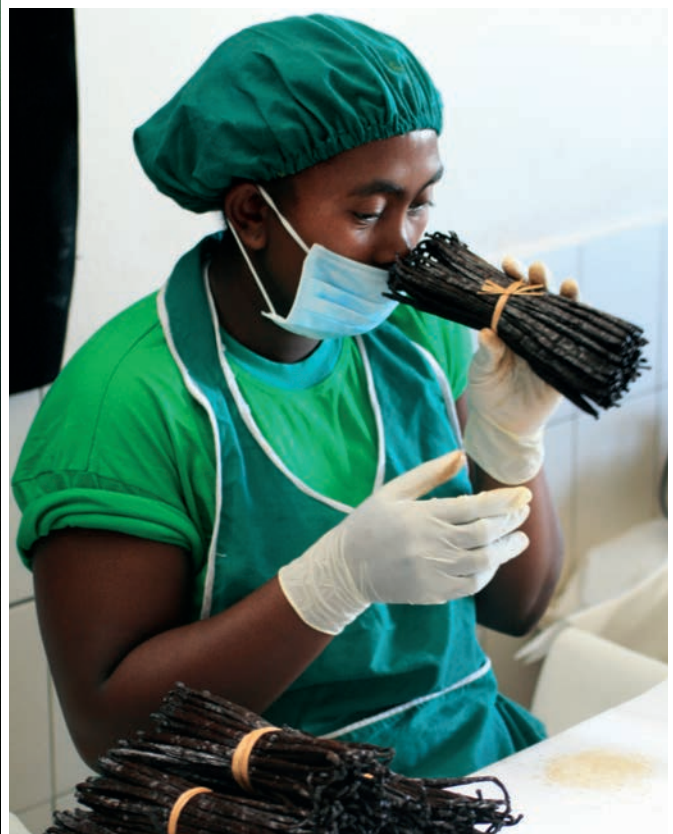
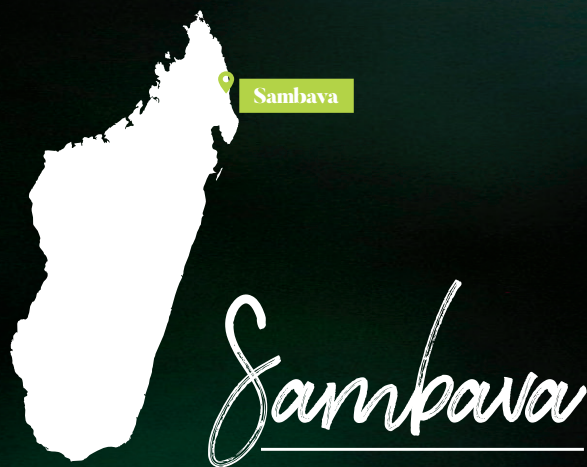
**C**'est comme si tout avait été expressément réuni pour retenir les visiteurs à jamais. Les champs de culture disputent leur beauté aux lacs, le nombre de variétés végétales jalouse celui des villages typiques. Le tout au son des tuk-tuk jaunes (moyen de transport économique et très typique de la ville) qui envahissent les rues. S'arrêter là dans la description, ce serait oublier ses belles plages généralement calmes, bordées de palmes et idéales pour des pique-niques en famille. Il n'en fallait pas davantage pour faire de Sambava une ville cosmopolite, puisqu'une fois arrivés jusqu'ici, ses visiteurs ont du mal à ne pas s'y installer. Ajoutons à cela l'harmonie qui règne entre les différentes populations, et vous l'aurez compris, Sambava est un must malgache.

Située à l'embouchure du confluent de quatre fleuves (ce qui lui a donné son nom, puisque « SAHA AM-BAVA » est la contraction de « saha am-bava vinany » signifiant « vallée débouchant sur une embouchure »), Sambava est connue pour être le principal producteur de vanille de Madagascar. L'odeur subtile et agréable embaume toute la ville, particulièrement le dernier trimestre de l'année.

Terre bénite, s'il en existe, différentes espèces de fruits, surtout exotiques, y poussent tout au long de l'année : litchis, mangues, ananas, oranges, avocats... Vous aurez la chance de découvrir et de déguster toutes ces variétés le mardi, jour du marché. Situé dans le quartier populaire d'Antaimby, cette halte haute en couleurs est incontournable pour les touristes et les photographes. Une occasion de plonger dans la plaisante ambiance tropicale de la ville.

L'odeur subtile et agréable embaume toute la ville, particulièrement le dernier trimestre de l'année.

The sweet subtle fragrance floats over the town, particularly in the last quarter of the year.



Sambava is a town that leaves nobody indifferent. The naturally-friendly population, the specific character of its environmental resources including the floating fragrance of vanilla and the unusual architecture of its streets give it an undeniable charm.

It is as though everything had deliberately conspired to retain visitors in this area. The fields of crops compete with the beauty of the lakes, the number of plant species vies with the number of typical villages. All this against the sound of the throbbing yellow tuk-tuks (motorised rickshaws), an economical and very typical form of transport, found everywhere in the streets of the town. Not to forget the extraordinary beaches, generally very calm, fringed with palm trees and ideal for family picnics. Nothing is lacking for Sambava to become a truly cosmopolitan town, since many visitors, once here, decide to settle. We can also mention the harmony reigning between the different groups of the population.

Lying at the mouth of the confluence of four rivers (which explains its name, since 'Saha am-

bava' is a contraction of 'saha am-bava vinany', meaning 'valley leading to the mouth of a river'. Sambava is known for being the main producer of vanilla in Madagascar. The sweet subtle fragrance floats over the town, particularly in the last quarter of the year.

A blessed land if ever there was one, with various species of fruit, mainly tropical, growing there all the year round: lychees, mangoes, pineapples, oranges and avocados. If you are lucky enough to visit the town on a Tuesday, market day, you will be able to taste all the delicious local varieties. Situated in the popular neighbourhood of Antaimby, this highly-coloured event is an essential starting point for tourists and photographers, an opportunity to immerse yourself in the town's typical tropical atmosphere.



Photo © : R.Bohan-Transcontinents



## Quand y aller? / When to go?

Sambava est une ville chaude avec une pluviométrie importante. Evitez les mois de janvier et février qui sont les plus pluvieux. La route est parfaitement praticable des mois de juin à novembre.

Sambava is a town where the temperature is often high and the rainfall heavy. It is best to avoid January and February, the wettest months. The road leading to the park is perfectly practicable from June to November.



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

De Paris, de Marseille ou d'Antananarivo, Air Madagascar propose des vols réguliers en direction de Sambava. Si vous empruntez la route au départ d'Antananarivo, il faut prendre la RN6 jusqu'à Ambilobe, puis la RN5, en passant par Vohemar. Surtout, prévoyez une voiture tout-terrain.

Air Madagascar offers regular flights to Sambava from Paris, Marseille and Antananarivo. If you decide to go to Sambava by road, take the RN6 main road as far as Ambilobe, then the RN5 through Vohemar. Above all, you will need to rent a 4x4.



## Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour à Sambava, l'hôtel Las Palmas doté de 6 bungalows de style tropical et de 3 agréables chambres vous attend dans son écrin de verdure. Même émerveillement à l'hôtel Melrose qui dispose d'une suite prestige de 50 m<sup>2</sup> avec vue sur la mer.



## Où manger? / Where to eat?

Les meilleures tables de Sambava se trouvent au restaurant Mimi et au restaurant Melville. D'inoubliables expériences culinaires vous y attendent avec un large choix de spécialités malgaches françaises ou asiatiques.

Sambava's most reputed tables are at the Mimi and Melville restaurants, where unforgettable culinary experiences await you, with a wide choice of Malagasy, French and Asian specialities.



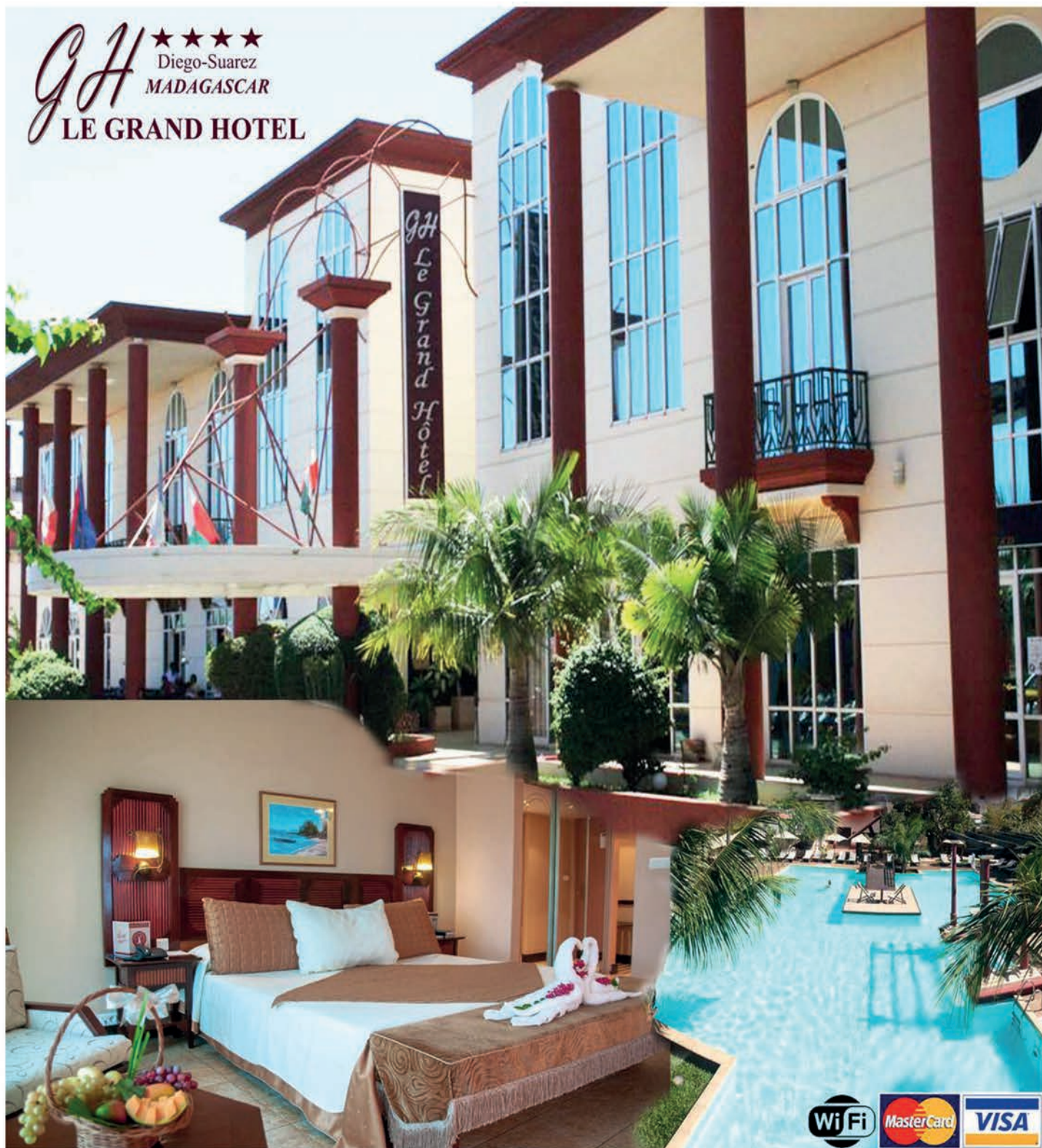
## Que voir? / What to see?

Aller à Sambava c'est aussi découvrir la route de la vanille dans la vallée de Bemarivo. La ville abrite également le Marojejy National Park qui conserve des milliers d'espèces endémiques (faune et flore). Et enfin, les chutes sacrées d'Andriagnambo et la cocoteraie de Soavoanio.

A trip to Sambava is also the opportunity to discover the vanilla route in the valley of Bemarivo. The town also has the Marojejy National Park, which shelters thousands of endemic species (fauna and flora). Finally, there are the sacred waterfalls of Andriagnambo and the Soavoanio coconut plantation.



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



● 62 Chambres standards

● 04 Suites

● 01 Spa

● 02 Restaurants

● 02 Bars

● 01 Salle de Conférence

● 01 Patisserie

● 01 Casino

● 01 Banque BFV-SG



*Retour aux sources*

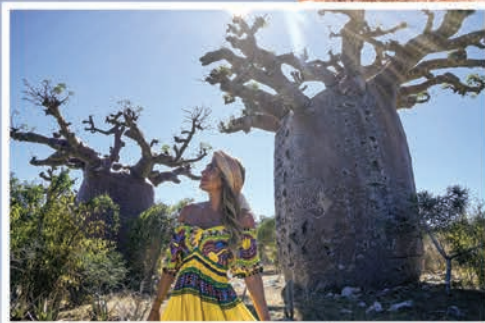


*Expériences authentiques  
hors des sentiers battus.*

Crédit photo: AdventureFactory



*Tentes de standing  
pour du camping éphémère.*



**MIKEA LODGE**  
Tuléar II - Madagascar  
Mikea Lodge, Andravona Tulear II - [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)

\*Renseignements et réservations :  
+261 32 11 100 32 - [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com)

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





# MADAGASCAR, TERRE DE MERVEILLES | LAND OF WONDERS

Tany Meva est la première fondation environnementale à vocation communautaire à Madagascar. Elle apporte son appui financier à la conservation des écosystèmes et au développement durable.

Face à l'intensification des effets du changement climatique, Tany Meva soutient la promotion des énergies renouvelables, notamment l'hydroélectricité et l'énergie solaire.

Tany Meva appuie, par ailleurs, des activités de reboisement et favorise les pratiques de l'agriculture intelligente.

De telles initiatives ont été menées à ce jour dans 15 régions et à travers une vingtaine de projets, en collaboration avec plusieurs partenaires dont l'Union européenne.

*Tany Meva is the first community-based environmental foundation in Madagascar. It provides financial support to ecosystem conservation and sustainable development.*

*In order to address the climate change impacts, Tany Meva promotes the increased use of renewable energies, such as hydroelectric power and solar energy. Tany Meva sustains also reforestation and Climate-Smart Agriculture practices.*

*To date, such initiatives were carried out in 15 regions and through some 20 projects, in collaboration with several partners including the European Union.*



## Pour plus d'information

*(policy, appel for projects, apport au capital, partenariat),*

**prière de nous contacter au :**

## For more information

*(policy, call for projects, contribution to capital, partnership),*

**please feel free to contact us to :**

 [Contact@tanymeva.org](mailto:Contact@tanymeva.org)

 [www.tanymeva.org](http://www.tanymeva.org)

 Fondation Tany Meva



# 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](http://www.reinetina-pangalanes.com)  
[reinetina.pangalanes@gmail.com](mailto:reinetina.pangalanes@gmail.com)  
Tel +261 32 02 762 08



BIENVENUE  
DANS LES HÔTELS

 TAMBOHO



 TAMBOHO  
SUITES

Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

 TAMBOHO  
BOUTIK HOTEL

Tana Water Front Ambodivona

✉ [reservations@tambohohotels.com](mailto:reservations@tambohohotels.com)

📘 Tamboho Suites

☎ +261 20 22 694 00



# Une Vie Sur L'océan

Comment une croisière idyllique ou un voyage en mer est un moyen idéal de découvrir les îles au large de la côte nord-ouest de Madagascar - et pourrait sérieusement affecter votre style de vie.

# A Life On The Ocean Waves

How an idyllic cruise or sailing trip is a perfect way to discover the islands off Madagascar's north-west coast - and could seriously affect your lifestyle.

Nosy Be

Photo © : ONTM





**N**osy Be est une île située au large de la côte nord-ouest de Madagascar, dans le canal du Mozambique. Dans la langue malgache Nosy (nossi) signifie île et be (bé) signifie grande, donc c'est la 'grande île'. Les habitants de la région l'appellent aussi Ambariobe. Destination à part entière située à 8km des côtes de l'île principale, elle couvre une superficie de 321 km<sup>2</sup>. L'île possède un volcan éteint, le Mont Lokobe, qui culmine à 455m d'altitude. Hell-Ville, avec son nom malgache d'Andoany, est le principal port, avec une population de 30000 habitants. Si Nosy Be est une destination incontournable et prisée des touristes, elle fait partie de l'archipel composé d'une multitude de petites îles paradisiaques, bénéficiant toutes d'un climat tropical particulièrement agréable, avec plus de 3 000 heures de soleil par an et une température moyenne de 25°C. Dès que l'on s'éloigne de la côte, la vue est imprenable.

Les îles les plus réputées pour leur beauté naturelle subtile sont Nosy Komba, Nosy Sakatia, Nosy Iranja et Nosy Tanikely : toutes des destinations à couper le souffle qui abritent des richesses extraordinaires et chacune a ses propres caractéristiques. Un grand nombre d'entre elles sont des aires protégées, des réserves naturelles fragiles nécessitant des soins particuliers. Leurs rochers sont souvent des sites de nidification, l'abri parfait pour des milliers d'oiseaux et le récif corallien multicolore est l'habitat de myriades de poissons tels que les perroquets, mérous, barracudas et espadons.

**N**osy Be is an island lying off the north-west coast of Madagascar, in the Mozambique channel. In the Malagasy language Nosy (nossi) means island and be (bé) means big, so it is the 'big island'. The region's inhabitants also call it Ambariobe. A destination in its own right situated 8km off the coast of the main island, it covers an area of 321km<sup>2</sup>. The island has an extinct volcano, Mount Lokobe, which culminates at an altitude of 455m. Hell-Ville, with its Malagasy name of Andoany, is the main port, with a population of 30,000. While Nosy Be is an essential destination and a favourite with tourists, it is part of the archipelago comprising a multitude of small paradise-like islands, all enjoying a particularly pleasant tropical climate, with over 3,000 hours of sunshine a year and an average temperature of 25°C. As soon as you sail away from the coast, the views are amazing.

The islands most reputed for their natural subtle beauty are Nosy Komba, Nosy Sakatia, Nosy Iranja and Nosy Tanikely: all breathtaking destinations harbouring extraordinary natural wealth and each with its own unique characteristics. A large number of them are protected areas, fragile natural reserves requiring particular care. Their rocks are often nesting sites, the perfect shelter for thousands of birds and the multi-coloured coral reef is the habitat for myriads of fish such as parrotfish, grouper, barracuda and swordfish.



Photo © : ONTM



Photo © : ONTM



Photo © : Techmarine\_Locamarine



Photo © : Techmarine\_Locamarine

Hors des sentiers battus, les bateaux naviguent entre les îles à la recherche d'authenticité et d'aventure - le vent dit 'Avarabe' est assez fort en hiver, tandis que chaque après-midi, la chaleur du jour est tempérée par le 'Talio', une agréable brise d'ouest qui souffle doucement jusqu'au coucher du soleil. Les points d'amarrage autour des îles sont idylliques et offrent des trésors secrets cachés tels qu'une montagne magique de pain de sucre ou un arbre sacré mystique. Au nord, au cœur des îles Mitsio, l'île mystérieuse d'Ankarea est la plus haute du groupe. Sa forme sombre atypique se détache du paysage environnant dès les premières lueurs du jour. Avec des pentes montagneuses escarpées, couvertes d'une végétation endémique intrigante, elle s'impose dès le lever du soleil. Le voyage en mer se poursuit sur l'île de Tsarabanjina, sans doute la plus belle de l'archipel des Mitsio.

Une excursion sur un open ou une croisière en voilier, c'est la meilleure façon de vraiment s'évader, de faire une pause, de se détendre et de vivre à une vitesse totalement différente. De nos jours, le retour à la nature est un véritable luxe. Votre première baignade dans les eaux vierges d'un des lagons est un éveil des sens, sur fond de bruits de vagues, le maillot de bain devenant le code vestimentaire normal et le mode de vie malgache détendu la seule religion à bord. Les labyrinthes de végétation des îles et les plages ensoleillées ajoutent à l'aventure et à l'enchantement.

Le voyage permettra la découverte de nouvelles destinations, une vue panoramique sur les paysages, des expériences culinaires avec des plats locaux ainsi que des nouvelles rencontres à bord.

**Avertissement : il peut vous donner envie de changer totalement votre style de vie...**

Prime remercie Locamarine Nosy Be Madagascar pour la participation à ce texte et la collaboration photographique.

Prime thanks Locamarine Nosy Be Madagascar for their participation in this text and their photographic collaboration.

**Une excursion sur un open ou une croisière en voilier, c'est la meilleure façon de vraiment s'évader, de faire une pause, de se détendre et de vivre à une vitesse totalement différente.**

**An excursion on an open boat or a sailing cruise is the best way to really get away, take a break, unwind and live at a totally different speed.**

Off the beaten track, the boats navigate between the islands in search of authenticity and adventure - the wind is referred to as the 'Avarabe' is quite strong during the winter, while every afternoon, the heat of the day is tempered by the 'Talio', a pleasant westerly breeze which blows gently until sunset. The mooring spots around the islands are idyllic and offer secret hidden treasures such as a magical sugarloaf mountain or a mystic sacred tree. In the north, at the heart of the Mitsio Islands, the mysterious island of Ankarea is the highest of the group. Its atypical dark shape stands out from the surrounding scenery as from the first light of day, its steep mountain slopes covered with intriguing endemic vegetation. The trip out to sea continues onto the island of Tsarabanjina, undoubtedly the most beautiful of the Mitsio archipelago.

An excursion on an open boat or a sailing cruise is the best way to really get away, take a break, unwind and live at a totally different speed. In this day and age, going back to nature is a true luxury. Your first swim in the pristine waters of one of the lagoons is an awakening of the senses, against a background of the swish of the waves with the swimsuit becoming the normal dress code and the relaxed Malagasy way of life the sole religion on board. The labyrinths of vegetation on the islands and the sunlit beaches add to the adventure and enchantment.

The experience is, in some respects, large-scale with 360° of horizon, discovery of new destinations and local dishes, new friendships and respect on board for the other passengers, **A warning: it may make you want to totally change your lifestyle ...**



Photo © : Techmarine\_Locamarine



Photo © : ONTM

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



**VILLA VALIHA GROUP**

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



**NOSY BE, MADIROKELY**

[web@villavaliha.com](mailto:web@villavaliha.com)

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp





“ Multipliez  
vos chances de vivre  
la difference ”



*Voici la clef du paradis*



[WWW.VANILA-HOTEL.COM](http://WWW.VANILA-HOTEL.COM)

CONTACT : [INFO@VANILA-HOTEL.COM](mailto:INFO@VANILA-HOTEL.COM)  
TEL : +261 32.03.921.01/02/03



# *Belo-sur-Mer* Chantier Naval Boat Couture





Rythmé par le va-et-vient des pirogues de pêcheurs, le petit village de Belo-sur-mer est devenu une destination touristique incontournable de la région Menabe, au Sud-Ouest de Madagascar.

**C**onnu pour son savoir-faire naval, la population locale de Belo-sur-mer élabore des navires de transport qui sillonnent le canal du Mozambique et l'Océan Indien. Toutes les étapes de la construction des goélettes et des boutres, de A à Z, n'en finissent pas de fasciner les touristes.

Belo-sur-mer est une presqu'île située à 80km au sud de Morondava. La beauté de ce village de pêcheurs vezo tient à son paysage qui alterne rochers et plages de sable. Le mélange des couleurs est superbe et offre une vue époustouflante : le vert translucide de la végétation se mêle au bleu de la mer et est rehaussé par les teintes d'une immense mangrove qui encercle ce village de charme. Plus au sud, l'on peut accéder à Morombe, puis Andavadaoka ou encore Salary. Les paysages de forêts de baobabs et ceux de la savane, offre un potentiel d'exploration et d'aventure.

Mais ce n'est pas tout ! Le village abrite les salines d'Antsira, un site incontournable de la région. Souvent surnommé « le grenier à sel de Madagascar », vous pourrez y admirer le processus du traitement du sel marin, un art traditionnel qui se transmet de génération en génération en contemplant les familles qui séparent l'argile du sel pour le rendre consommable.



Against a backdrop of the comings and goings of small fishing boats, the little village of Belo-sur-mer has become a must for any tourist visiting the region of Menabe, in the south-west of Madagascar.

**W**ell known for its shipbuilding skills, the local population of Belo-sur-mer constructs boats used for transport, to sail up and down the Mozambique Channel and across the Indian Ocean. Tourists can admire in fascination the different stages, from A to Z, of the work of constructing schooners and dhows.

Belo-sur-mer is a peninsula lying 80km to the south of Morondava. The beauty of this Vezo fishing village comes from its landscape, where rocky outcrops alternate with sandy beaches. The combination of colours is absolutely superb, creating breathtaking scenery. The blue of the sea contrasts with the greenish hues of the immense mangrove that surrounds this charming little village. Further south, visitors can discover Morombe, the Andavadaoka or Salary. The landscape, with its baobab forests and savanna grassland, offers the potential for exploration and adventure.

However there is more to come. The village is also the site of the salt beds of Antsira. Often referred to as 'Madagascar's salt pot', here, visitors can discover how sea salt is processed, with whole families working on separating the salt from the clay, so that the former can find its way to the table: a traditional activity handed down from generation to generation.



## Quand y aller? / When to go ?

La région Menabe connaît un climat tropical semi-aride. Visitez ce magnifique site en dehors de la saison pluvieuse qui s'étend de janvier à avril.

The region of Menabe has a tropical semi-arid climate, so it is advisable to visit outside the rainy season, which lasts from January to April.



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

Le moyen le plus recommandé pour se rendre à Belo-sur-mer est la voie maritime. En prenant une goélette, vous aurez l'occasion de contempler de beaux paysages : des forêts de baobabs, des récifs coralliens. Par route, il faudra parcourir les 90km qui le séparent de Morondava. Comptez 5 heures de voyage.

The best way to get to Belo-sur-mer is by sea. Sailing there by schooner will enable you to admire the extraordinary landscapes: baobab forests and coral reefs. By road, it is a 90km journey from Morondava. The whole trip takes around five hours.



## Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs établissements hôteliers peuvent vous accueillir à Belo-sur-mer. Vous pouvez réserver vos chambres dans l'une des adresses suivantes : Ecovillage Hutamac, Ecolodge Tsara Belo, Hôtel Entremer, Hôtel Le Dauphin Vezo, ou encore l'Ecolodge du Menabe.

Belo-sur-mer has several comfortable hotels where you can stay: Ecovillage Hutamac, Ecolodge Tsara Belo, Hôtel Entremer, Hôtel Le Dauphin Vezo, or Ecolodge du Menabe.



## Où manger? / Where to eat?

Profitez de votre passage dans cette région pour savourer les fruits de mer de la côte Ouest proposés par les restaurants locaux. Commandez-les à l'hôtel-restaurant Le Dauphin Vezo ou au restaurant de l'hôtel Entremer.

Take advantage of your visit to the region to taste the seafood of the west coast of Madagascar, prepared in one of the local restaurants, such as the hotel-restaurant of Le Dauphin Vezo or the restaurant of the Hôtel Entremer.



## Que voir? / What to see?

C'est une destination pour les amoureux de la mer. La chasse sous-marine en snorkeling est une activité très attrayante. Cette destination est également le paradis des photographes de paysages avec ses décors riches et variés. Profitez de votre séjour pour visiter le parc national Kirindy Mité, à l'Est de Belo-sur-mer : amphibiens, reptiles lémurien et oiseaux sont à découvrir. Au gré de la marée, une exploration de la baie voisine vous permettra de voir des chauves-souris géantes (flying fox) dans les palétuviers.

This is a destination for lovers of the sea. Snorkelling is a popular activity. The area, with its spectacular scenery, is also a paradise for landscape photographers. While you are in the region, you visit the National Park of Kirindy Mité, with its amphibians, reptiles and birds. It is located to the east of Belo-sur-mer. At low tide, you can explore the neighbouring bay, with its giant bats (referred to as flying foxes) living in the mangrove forest.



*Live your dream!*



© Photo prise à Maroanisetra

POLARIS  
**RZR XP  
TURBO S**



[www.ctmotors.mg](http://www.ctmotors.mg)



020 23 320 52  
020 23 616 46



[ctmotors@ctmotors.mg](mailto:ctmotors@ctmotors.mg)



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SUV • QUAD • VELO

*Au coeur de la ville  
de Majunga*



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

[www.cocolodgemajunga-madagascar.com](http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com)



*Coco Lodge* ★★★★★

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



**HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE**

Lot IVA 1 Antaninandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

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

E-mail: [infos@les-trois-metis.com](mailto:infos@les-trois-metis.com) - Web : [www.les-trois-metis.com](http://www.les-trois-metis.com) - Fb : Guest-House Les 3 Métis



*Nosy Be  
Hotel* \*\*\*\*

RESORT & SPA



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

✉ [nosy.be.hotel@moov.mg](mailto:nosy.be.hotel@moov.mg) | [www.nosybehotel.com](http://www.nosybehotel.com)

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

A GROUP SMTF COMPANY

# KOMATSU

WORLD LEADER

antidote



**YOUR  
PARTNER  
OF CHOICE**

RENT AND PURCHASE PLANS AVAILABLE

**ID MOTORS**

**OFFICIAL  
DEALER**

Route Digue Andohatapenaka, Antananarivo 101 - Madagascar  
M : +261 32 11 373 11 e-mail : [contact@idmotors.com](mailto:contact@idmotors.com)  ID Motors



# À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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



Passez en mode  
liberté




jusqu'à

# 8 VOLS directs PAR SEMAINE VERS Madagascar

— à partir de **730€** TTC A/R

**Choisissez librement, achetez dès maintenant  
et voyagez plus sereinement**

Jusqu'à 7 vols depuis Paris et 1 vol depuis Marseille - offre soumise à conditions - places limitées

 (+261) 20 22 510 00

[www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)

ou dans votre agence de voyage habituelle



**Air Madagascar**

# JO'BURG PLUS ACCESSIBLE


**JOHANNESBURG**

**ALLER-  
RETOUR**

**3 HEURES DE VOL DIRECT**

**à partir de 2 000 000 ARIARY**

Tarifs TTC hors frais de service. Disponibilités limitées.

 (+261) 20 22 510 00

[www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)

ou dans votre agence de voyage habituelle



**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

**MyCapricorne :** 034 02 222 17  
mycapricorne@airmadagascar.com

### IVATO

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

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

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

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

### REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

**Antalaha :** 032 07 222 13  
anmssmd@airmadagascar.com

**Mahajanga :** 034 11 222 07  
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



## EN FRANCE

### CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

### CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

### AGENCE PARIS

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

### AGENCE MARSEILLE

Adresse : **176, Cours Lieutaud 13006, Marseille**  
Tél : 04 84 08 00/41/42/43  
Emails : [agence.marseille@airmadagascar.com](mailto: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](mailto:accueil.reunion@airmadagascar.com)  
Aéroport : [escale.RUN@airmadagascar.com](mailto:escale.RUN@airmadagascar.com)  
Horaires : 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00 du Lundi au Jeudi  
08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00 le Vendredi

**TSARADIA**



*Art by [signature]*

Une île, un sourire  
**et vous**



Call center

020 23 444 44



[www.tsaradia.com](http://www.tsaradia.com)

# UN BEAU VOYAGE

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

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

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

## **L'orientation-client :**

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

## **Le professionnalisme :**

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

## **Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :**

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





# NOS DESTINATIONS

## Au départ d'Antananarivo

### **ANTSIRANANA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **MAHAJANGA**

J1 J4 J5 J7

### **MAROANTSETRA**

J1 J2 J6

### **MORONDAVA**

J2 J4 J5

### **NOSY BE**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **SAINTE-MARIE**

J1 J2 J5 J7

### **SAMBAVA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOAMASINA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOLAGNARO**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOLIARA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

## Et aussi les lignes transversales

### **ANTSIRANANA**

SVB-DIE : J3  
DIE-SVB : J6

### **MAROANTSETRA**

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

### **NOSY BE**

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

### **SAINTE-MARIE**

TMM-SMS-TMM : J4 J6

### **SAMBAVA**

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

### **TOAMASINA**

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

### **TOLAGNARO**

FTU-TLE : J1 J2 J7

### **TOLIARA**

TLE-FTU : J3



# LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



## **02 - A340-300**

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

## **01 - B737-800**

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



## **04 - ATR72**

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

## **03 - TWIN OTTER DHT**

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

## OÙ NOUS **TROUVER** ?



**Air Madagascar**



31, Avenue de l'Indépendance  
Antananarivo - Madagascar  
[callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)  
[www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)  
[facebook.com/air.madagascar.official](https://facebook.com/air.madagascar.official)



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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

# My CAPRICORNE



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

Rendez-vous sur **[Mycapricorne.com](http://Mycapricorne.com)**







Air Madagascar AIR AUSTRAL  
COMPAGNIES PARTENAIRES

## LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar

ewa

Filiale d'Air Austral

NEW

\*Ouverture des lignes saison programme hiver 2018

### AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE

En code-share avec Air Madagascar

En code-share avec AIR INDIA

Opéré en partenariat avec AIR MAURITIUS

### AIR MADAGASCAR

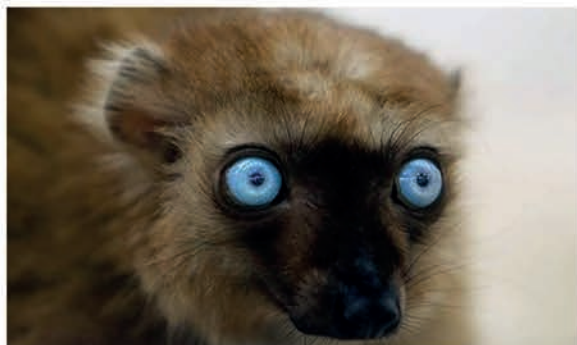
En code-share avec AIR AUSTRAL

En code-share avec AIR MAURITIUS



Private Island - Eco Resort & Spa

[www.nosysaba.mg](http://www.nosysaba.mg)



A WHOLE PRIVATE ISLAND,  
Just for You and your Guests!  
incentives | seminars | weddings | private parties

# NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA  
MADAGASCAR

Nosy Saba Private Island & Spa  
+ 261 32 03 333 02 | + 261 20 22 434 00  
[contact@nosysaba.mg](mailto:contact@nosysaba.mg)





**Carambole**  
since 1993



*Vivans Nature !*



**Prime Magazine**  
www.primemedia.international

**Distributed / Distribué**  
All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region and International

**Published by / Publié par**  
**Prime Media SARL**

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy-Be

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

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

**Contact Editorial**  
edito@primemedia.international

**Editorial Director**  
Elaine DEED

**Beauty Editor**  
Alice THEOBALD

**Lead Design**  
Jon HARRISON (London)

**Design Madagascar**  
Tanjona ANDRIAMAHALY  
Benjamin RAMANANARIVO  
design@primemedia.international

**Translations**  
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

**French Text Corrections**  
Marie LORRAIN

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



Cover image © : Tara Shakti



## Greetings from the publisher

**R**etrouvez 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](http://www.primemedia.international)

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

Avec nos meilleures salutations,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

**E**very 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](http://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](mailto:welcome@primemedia.international)

With our best regards,

Scan QR code to see the online version



## Partenaires / Partners





*Congrats!*

# CLASS OF 2019

**AMERICAN SCHOOL OF ANTANANARIVO**

Accredited by Middle States Association | PreK/12  
International Baccalaureate® World School | PYP/DP

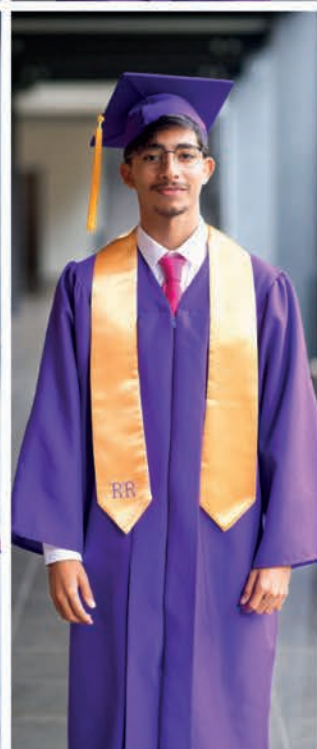
[www.asamadagascar.org](http://www.asamadagascar.org) | [admissions@asamadagascar.org](mailto:admissions@asamadagascar.org)

REACH FOR THE STARS!

Brown University | USA  
DeAnza Community College | USA  
Hult International Business School | UK  
University College London | UK  
University of Akron | USA  
University of California San Diego | USA  
University of New York Prague |  
Republic of Czechoslovakia  
University of Southern California | USA  
Santa Barbara Community College | USA



Photos: Rindra Ramasomanana



# 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](http://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). CO<sub>2</sub> 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.