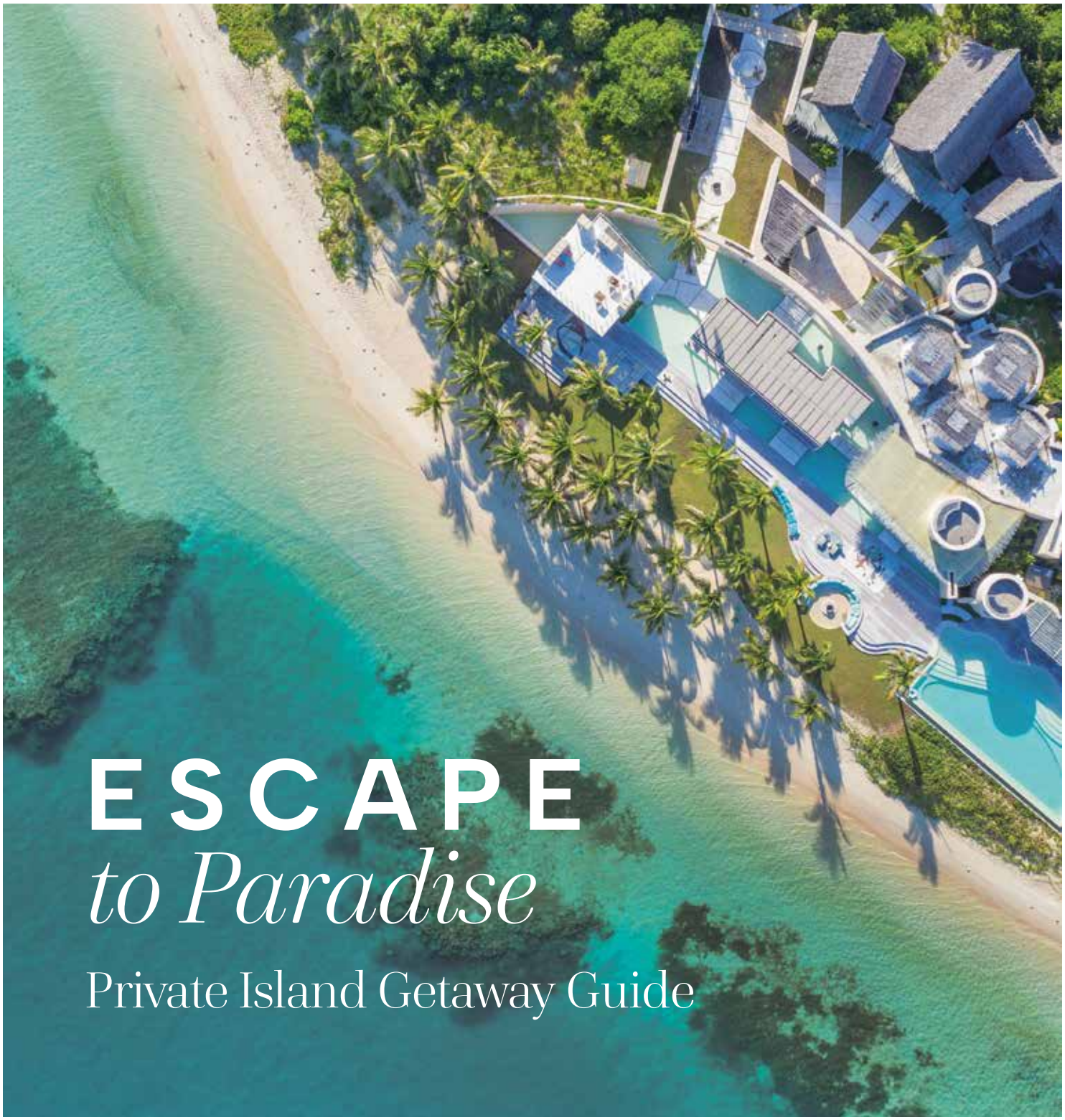
JUILLET / JULY 2023

prime

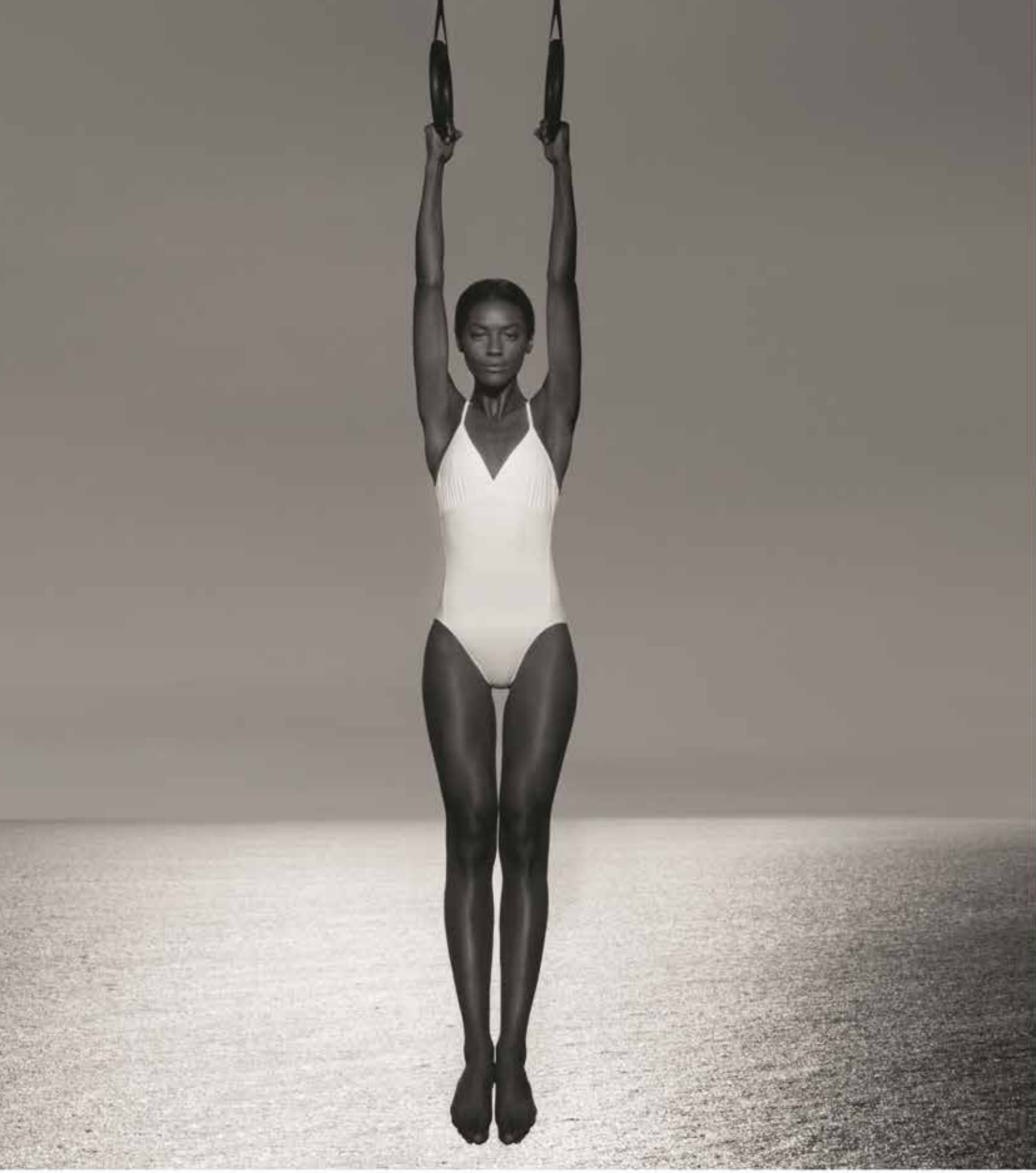
magazine

Présenté par / Presented by Madagascar Airlines



ESCAPE *to Paradise*

Private Island Getaway Guide



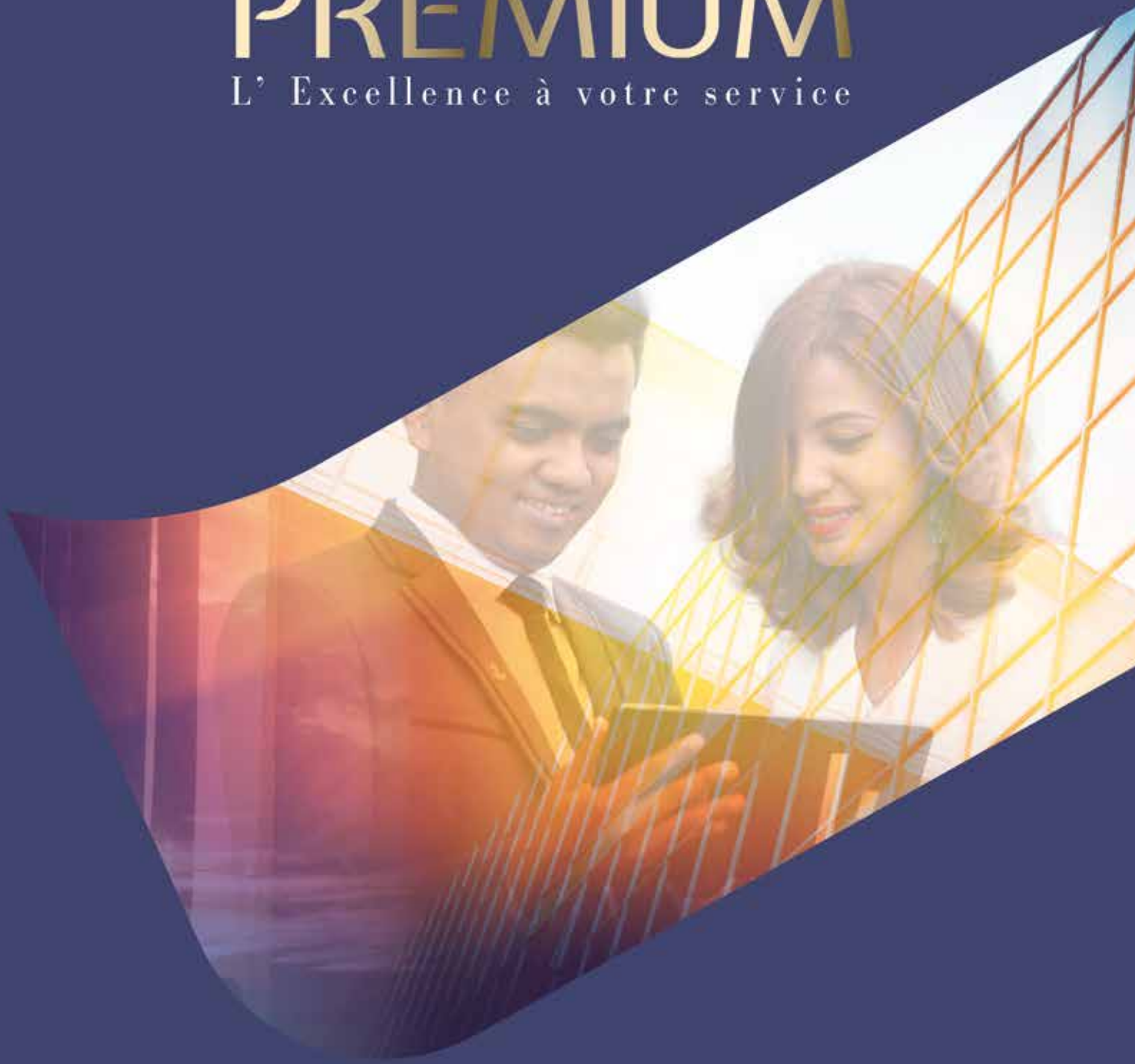
L'INSTANT

CHANEL

BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque

PREMIUM

L' Excellence à votre service



ESPACE PREMIUM ANKORONDRANO
Route des Hydrocarbures
Valerie.Raharitsimba@bni.mg
+261 34 12 462 55

ESPACE PREMIUM ANALAKELY
74, Rue du 26 Juin 1960, BP 174
NarindraPaul.Randrianasoavina@bni.mg
+261 34 12 552 69

ESPACE PREMIUM CARLTON
Hotel Carlton Anosy
Dianah.Randrianarison@bni.mg
+261 34 20 866 93

PREMIUM

L' Excellence à votre service

Atteignez vos
OBJECTIFS FINANCIERS
en toute **SIMPLICITÉ**

Compte Epargne
à Taux spécial

BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque

Prime Magazine
www.primemedia.international

Distributed / Distribué
All flights / Tous les vols

Madagascar AIRLINES

Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

Published by / Publié par
Prime Media International
Adresse
Immeuble Santa - Lot V - 3ème Gauche
Lot IVG 204 Antanimena
24, Rue Naka RABEMANANTSOA
101 ANTANANARIVO

Contact
+261 32 05 092 89 (Madagascar)
+20 3397 1398 (London)
welcome@primemedia.international

Contact Editorial
edito@primemedia.international

Editorial Director
Elaine DEED

Lead Design
Jon HARRISON (London)

Design Madagascar
Benjamin RAMANANARIVO
production@primemedia.international

Translations
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

French Text Corrections
Johanne Thibaut

Printer / Imprimerie
ECOPRIM
B.P. 171 - Z.I. Nord des Hydrocarbures, Ankorondrano, Antananarivo 101 Madagascar

Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of 10,000 copies each

Scan QR code to see the online version

© : Miavana by Time + Tide

Greetings FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

D'après les prévisionnistes de l'industrie du tourisme, une des plus fortes tendances actuellement est le tourisme de l'expérience, la quête d'une aventure unique proche de la nature et la culture du pays.

Or, pour vivre l'aventure et les liens à l'environnement, Madagascar reste imbattable, offrant des aventures sur terre comme en mer. Les connexions sont innombrables, que ce soit avec les lémuriens, les baleines, et, bien évidemment, avec la population locale.

C'est la raison pour laquelle Madagascar est aujourd'hui une destination si charismatique pour le voyageur qui désire éviter de se trouver parmi les foules de touristes dans les centres de vacances commerciaux et qui préfère profiter de beaux paysage vierges, découvrir la multitude d'espèces endémiques et s'immerger dans la richesse de la culture Malgache.

Dans ce numéro de Prime, nous présentons quelques-unes de ces nombreuses expériences touristiques, allant du parapente pour survoler les extraordinaires paysages à des dîners fabuleux qui vous permettront de savourer les meilleurs plats locaux, en passant par les vacances de votre vie sur une île idyllique au large des côtes malgaches.

Prime Mada Guide vous présente les multiples destinations, activités, sites culturels et conseils de voyage, publiés dans les éditions précédentes de Prime:
www.primemadaguide.com

Pour obtenir les numéros passés et pour avoir plus d'informations sur Prime Magazine:
www.primemedia.international

Pour faire des suggestions, des commentaires ou proposer des photos, contactez-nous sur:
welcome@primemedia.international

One of the biggest holiday trends, according to travel industry forecasters, is Experience Tourism, the desire for one-off adventures with connections to nature and culture.

Well, there's nowhere quite like Madagaascar for experiencing adventure and connections, Adventures abound on land and are prolific at sea. Connections are plentiful whether with lemurs, whales or the local people.

This is why Madagascar is such an inspirational destination for the today's travellers who want to avoid the overcrowded tourist traps of commercial holiday centres and enjoy the beautiful unspoilt scenery, appreciate the many endemic species and become immersed in the county's rich culture.

In this edition of Prime, we feature some of the many unique tourism experiences from paragliding over the stunning countryside to dining on the tastiest of local Malagasy dishes to enjoying a stay of a lifetime on an idyllic island off the coast.

Discover more about this country's many destinations, parks, activities and travel tips in our Prime Mada Guide, as previously published in Prime magazines:
www.primemadaguide.com

For past editions and more information about Prime Magazine:
www.primemedia.international

Any suggestions for articles, comments and photos contact us at:
welcome@primemedia.international

Elaine DEED – Editorial Director

PARTENAIRES / PARTNERS

Toujours plus de qualité

Wifiber

Internet illimité haut débit

149 000 Ar TTC

mensuel*

Installation immédiate

Rendez-vous dans nos points de vente

Antananarivo, Antsirabe, Tamatave, Majunga, Nosy-Be, Diego, Sambava, Fianarantsoa

***offres sous conditions**

Vous rapprocher de l'essentiel

orange™

Bienvenue à Bord
Welcome On Board

Madagascar AIRLINES

Madagascar Airlines va reprendre la destination Maurice

Cher passager,

C'est avec joie que nous vous accueillons à bord de ce vol. Je vous remercie d'avoir choisi de voyager en notre compagnie.

En cette période estivale, la Compagnie met à votre disposition des vols supplémentaires sur le réseau intérieur afin que vous puissiez profiter pleinement de vos vacances et découvrir les plus beaux endroits de la Grande Ile.

Comme vous l'avez déjà probablement pu le lire sur notre site web et nos réseaux sociaux ou encore à travers la presse, Madagascar Airlines va reprendre la destination Maurice à compter du 29 octobre prochain à raison de deux fréquences hebdomadaire. La reprise de la desserte de Moroni est également au rendez-vous.

Cher passager, à travers ce magazine, vous allez redécouvrir notre programme de vols ainsi que les offres que nous mettons à votre disposition.

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

Ensemble pour chaque envolée

Madagascar Airlines will be resuming services to Mauritius

Dear passenger,

We are delighted to welcome you on board this flight. Thank you for choosing to travel with us.

During this summer period, the airline is offering additional flights on the domestic network so that you can make the most of your holidays and discover the most beautiful places on the Big Island.

As you have probably already read on our website and social networks, or in the press, Madagascar Airlines will be resuming services to Mauritius from 29th October, with two weekly frequencies. Services to Moroni will also be resumed.

Dear Passenger, in this magazine you will be rediscovering our flight programme and the offers we are making available to you.

I hope you enjoy reading this and have a great flight with us.

Fly away together

Thierry de Bailleul - Directeur Général / Chief Executive Officer – Madagascar Airlines

GUINOT

INSTITUT • PARIS

RÉUSSIR EN BEAUTÉ

DANS VOTRE INSTITUT DU FUTUR

N°1 EN INSTITUT DE BEAUTÉ EN FRANCE

Disponible dans les instituts

Blush	Touch Finale	Stephaina Beauty	Signature	Rainbow Beauty	Aria Beauté	Noir Ebène	Tinaki	Nadia Beauté
Ankorondrano	Ivandry	Ivandry	Anosivavaka	Ambodivona	Antsahavola	Isoraka	Analakely	Antsirabe

Adresse GALERIE ZOOM AKORONDRANO Facebook: Bijouterie Pala Instagram: @Pala_Bijouterie Contact: +261 20 22 263 03

AMRATLAL

Groupe PALA

Adresse: 10 Rue Ratsimilaho, *Antananarivo*, Madagascar *Facebook*: Bijouterie Pala *Instagram*: @Bijouterie.Pala *Contact*:+261 20 22 224 84
Adresse: Hotel Carlton, *Antananarivo*, Madagascar , *Contact*:+261 20 22 549 25

PALA
depuis 1922
Créateur Joaillier

SOMMAIRE | CONTENTS

JUILLET / JULY 2023

06 **THE TEAM**

16 **TRAVEL**
Paradise Found

26 **SOUVENIRS**
Mémoires de Madagascar
» Memories Of Madagascar

34 **ADVENTURE**
La Grande Évasion » The Great Escape

46 **CULTURE**
Le Son De La Musique » The Sound Of Music

53 **FOOD AND DRINK**
Qu'est-Ce Qu'il Y A Au Menu?
» What's On The Menu?

63 **PAGES SPECIALES MADAGASCAR AIRLINES**
Madagascar Airlines Special Pages

78 **FOOD AND DRINK**
Saveur Du Mois » Flavour Of The Month

86 **MARINE LIFE**
Moment Avec Les Baleines
» A Whale Of A Time

93 **CULTURE**
Le Don De Guérison
» The Gift Of Healing

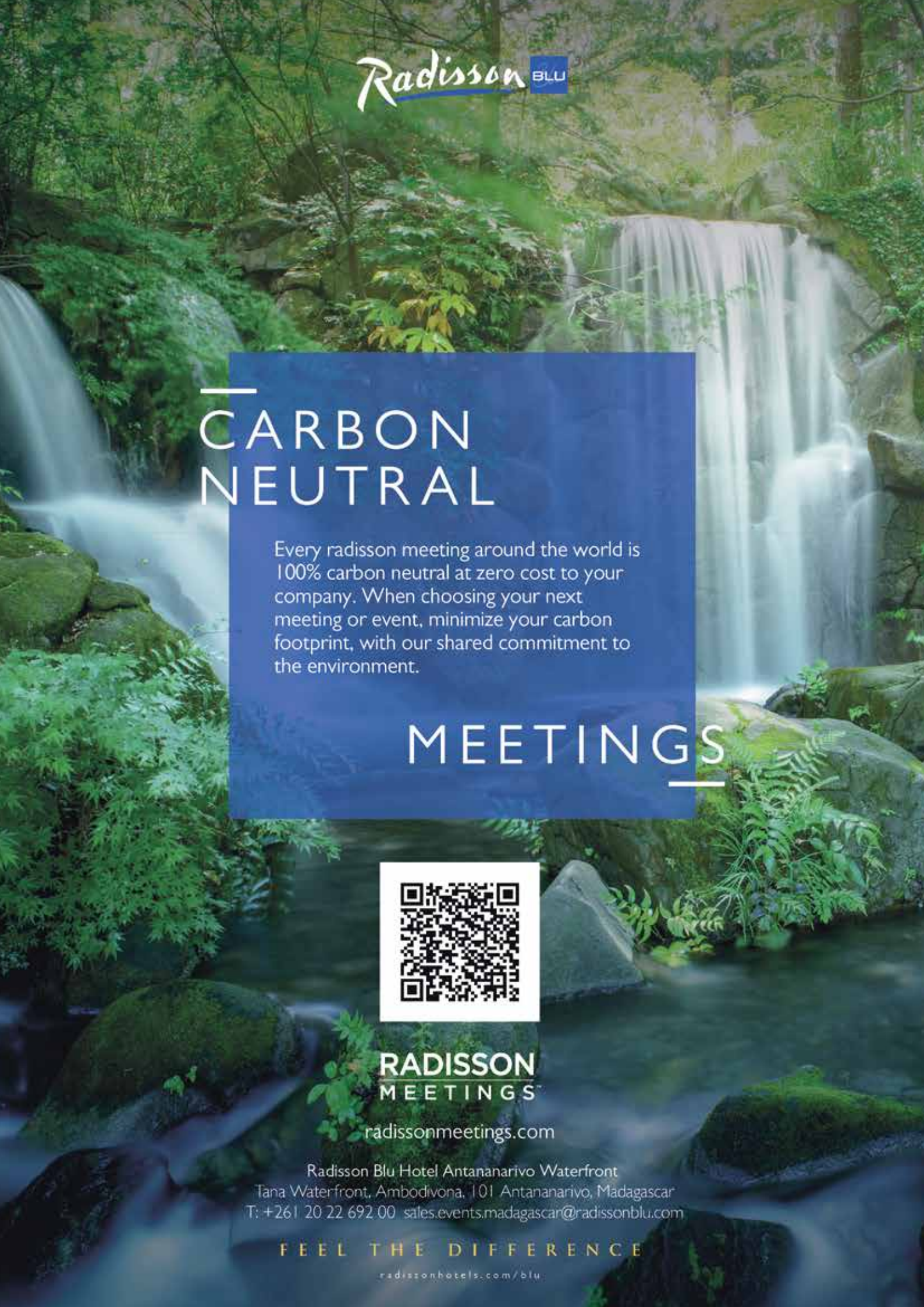
DESTINATIONS

102 **Antsiranana**
Bay Watch

112 **Morombe**
Un Site d'Exception
» Location, Location, Location

116 **Manambato**
La Dame Du Lac » The Lady Of The Lake

120 **Parc National d'Ankarafantsika**
Trésor Naturel
» Natural Treasure


Radisson BLU
CARBON NEUTRAL
Every radisson meeting around the world is 100% carbon neutral at zero cost to your company. When choosing your next meeting or event, minimize your carbon footprint, with our shared commitment to the environment.
MEETINGS
RADISSON MEETINGS
radissonmeetings.com
Radisson Blu Hotel Antananarivo Waterfront
Tana Waterfront, Ambodivona, 101 Antananarivo, Madagascar
T: +261 20 22 692 00 sales.events.madagascar@radissonblu.com
FEEL THE DIFFERENCE
radissonhotels.com/blu

GWM
GARANTIE 3 ANS ou 100 000 km
THE NEXT GENERATION
PICK-UP
POER
KINGKONG
POER
KINGKONG
SCANNEZ-MOI
VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO
CTmotors
020 23 320 52 / 020 23 616 46
Andraharo, Antananarivo, Madagascar
www.ctmotors.mg
ctmotors@ctmotors.mg

Malaga Office

Bureaux en location

Concrétisez vos rêves de réussite dans cet écrin de beauté du Lac Masay !

Malaga Office est un immeuble moderne, architectural et à la pointe de la technologie, prêt à accueillir vos bureaux dans un cadre apaisant et dans les conditions les plus confortables.

- Des surfaces entièrement modulables, de194m2 à 318m2
- Dans le quartier d'affaires d'Ankorondrano, à proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles
- Alliant environnement paisible au confort de la ville
- Un espace entièrement sécurisé 24h/24 et 7j/7

+261 (0) 32 03 061 28

www.groupe-filatex.com

Groupe filatex

terrains

AMAYA

À vendre à partir de

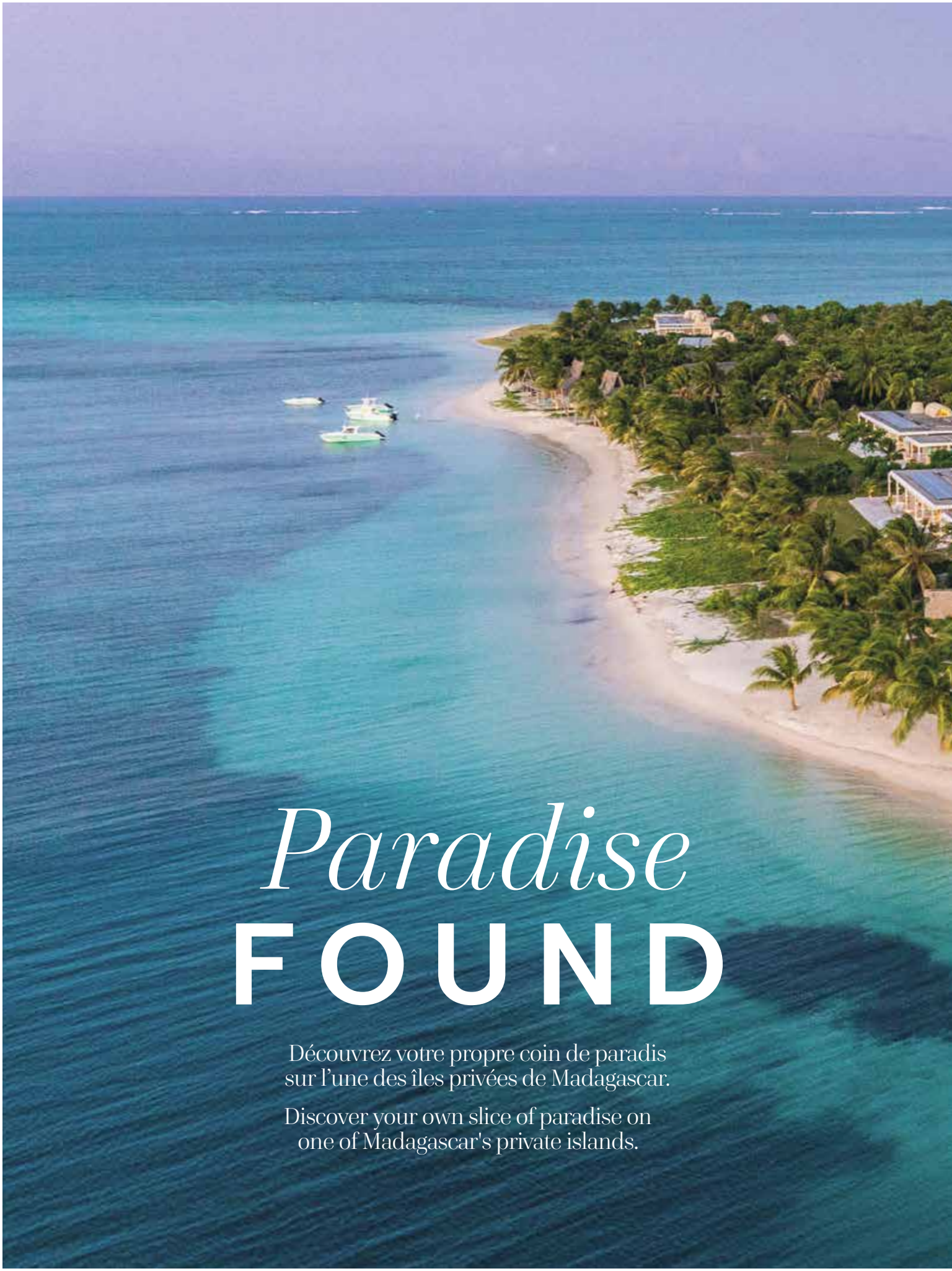
550 m²

Pour vos futurs projets professionnels Parcelles / Entrepôts

Au centre d'Antananarivo

+261 (0) 32 03 061 28

https://groupe-filatex.com/immobilier/



Paradise FOUND

Découvrez votre propre coin de paradis sur l'une des îles privées de Madagascar.

Discover your own slice of paradise on one of Madagascar's private islands.

© : Miavana by Time + Tide

NOSY ANKAO

Cap au nord-est de Madagascar où fleurit le sublime archipel composé de cinq îles, nommé: Nosy Ankao. Si *nosy* signifie île, *ankao* se traduit par l'adverbe de lieu «à côté» ou proche. Ces îles sont d'une exceptionnelle beauté et la plus grande s'étend sur 15000ha, un endroit reculé de la planète.

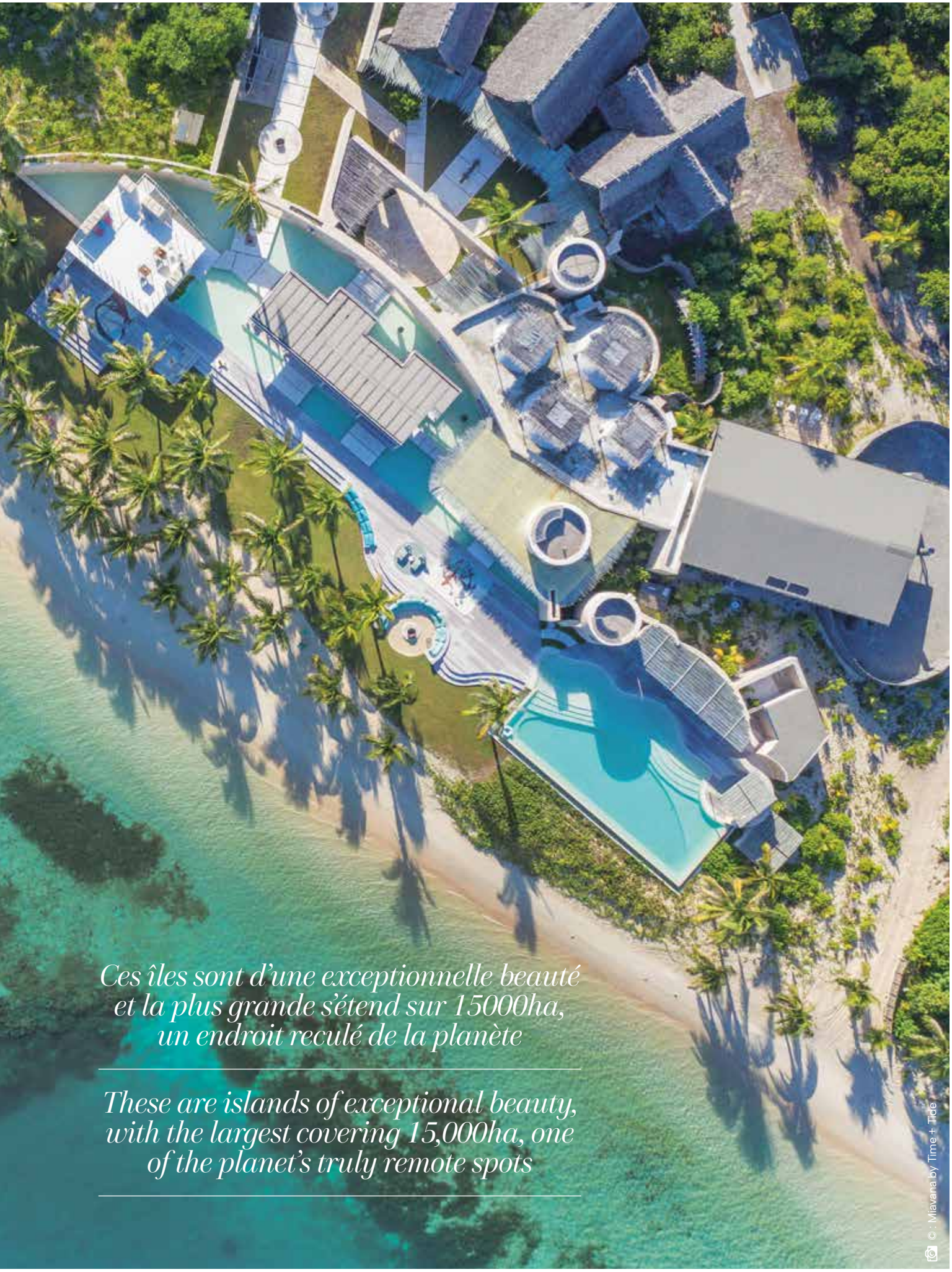
Le décor isolé renferme un riche écosystème, le récif qui l'entoure offre la possibilité de plongée ou de kitesurf. Vous pouvez également observer les lémuriens, les tortues et les baleines en saison. Enfin, ne ratez pas les couchers de soleil sur l'océan Indien, impressionnants.

Entre les mois de mai et juillet, observez la colonie saisonnière de sternes qui nichent sur l'île inhabitée voisine de Nosy Manampaho, période qui correspond à l'observation des baleines à bosse. Les visiteurs rejoignent cette île sanctuaire en hélicoptère depuis Nosy Be (une heure) ou Antsiranana (30mn). Les 14 villas privées de l'Ecolodge de luxe Miavana by Time+Tide accueillent les touristes en quête d'une expérience unique.

Off the north-east coast of Madagascar lies a stunning archipelago of five islands named Nosy Ankao. While *nosy* means 'island', *ankao* can be translated as 'next to' or 'close to'. These are islands of exceptional beauty, with the largest covering 15,000ha, one of the planet's truly remote spots.

The islands' isolated environment shelters a rich ecosystem and the surrounding coral reef is perfect for diving or kitesurfing. You can also observe lemurs, turtles and, at a certain time of the year, whales. Between May and July, when humpback whales can be spotted, visitors can also observe the seasonal colony of terns nesting in the neighbouring uninhabited island of Nosy Manampaho.

Visitors can fly to the island sanctuary by helicopter from Nosy Be, a one hour flight, or from Antsiranana, a half hour flight. The 14 private villas of the luxury Miavana Eco-lodge by Time+Tide welcome tourists in search of an exciting unique experience.



Ces îles sont d'une exceptionnelle beauté et la plus grande s'étend sur 15000ha, un endroit reculé de la planète

These are islands of exceptional beauty, with the largest covering 15,000ha, one of the planet's truly remote spots

© : Miavana by Time + Tide

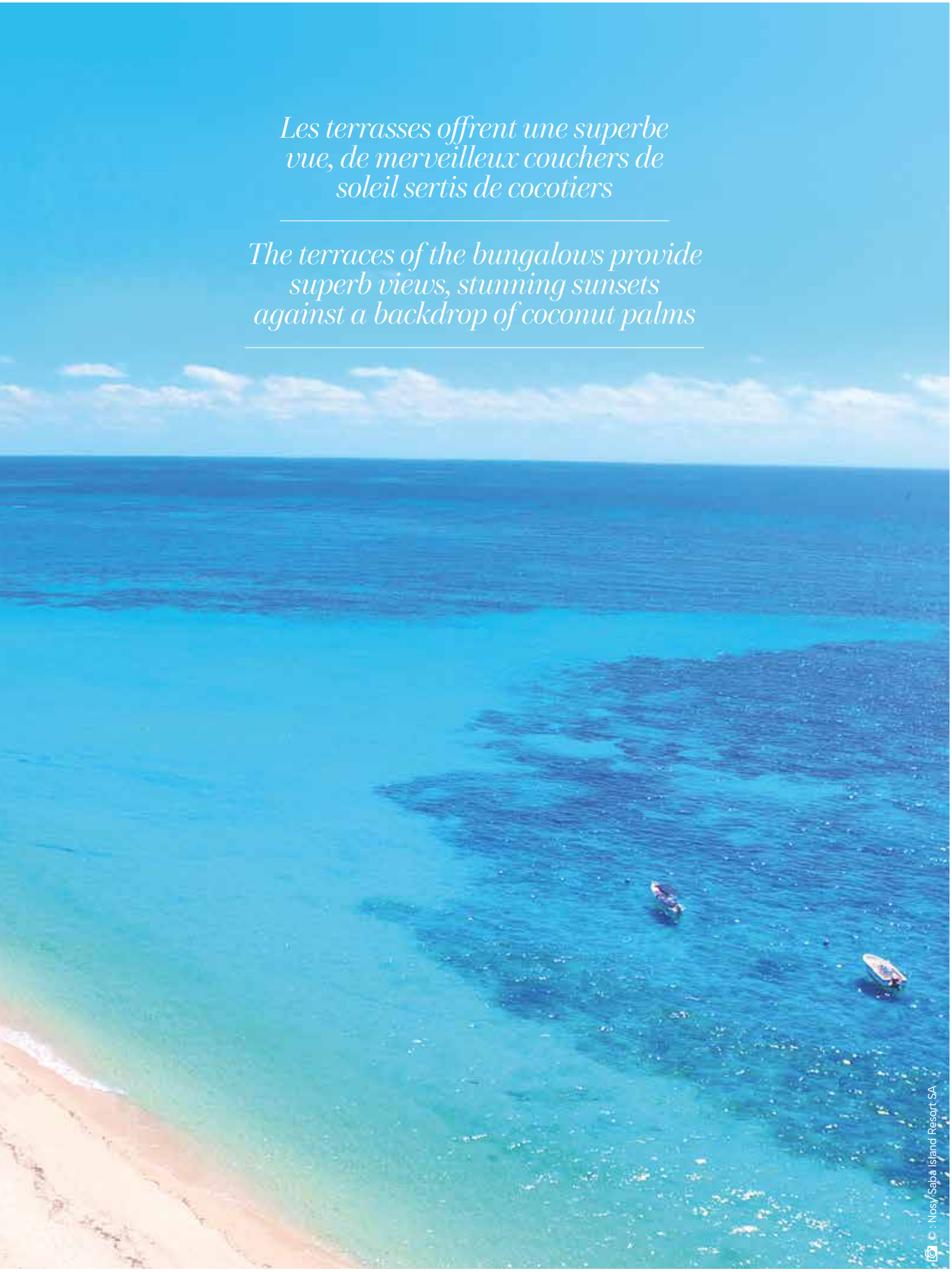
NOSY SABA

Au sud de Nosy Be, dans la réserve de biosphère des îles Radama, Nosy Saba est une île privée de 128 ha, enveloppée d'eau turquoise et gorgée de poissons exotiques et même des requins-baleines. Nosy Saba Private Island & Spa Hotel propose diverses activités de bien-être, de sport terrestre et nautique. Les terrasses offrent une superbe vue, de merveilleux couchers de soleil sertis de cocotiers, entourés d'une flore et d'une faune endémiques, y compris les lémuriens. Accessible par avion privé, les visiteurs ont la possibilité de privatiser l'île entière.

To the south of Nosy Be, in the biosphere reserve of the Radama islands, Nosy Saba is a private island of 128ha, surrounded by turquoise waters teeming with exotic fish and even whale sharks. Nosy Saba Private Island & Spa Hotel offers a variety of activities for well-being, as well as land and water sports. The terraces of the bungalows provide superb views, stunning sunsets against a backdrop of coconut palms surrounded by endemic flora and fauna including lemurs. Accessible by private plane, visitors can reserve the entire island for themselves.

Les terrasses offrent une superbe vue, de merveilleux couchers de soleil sertis de cocotiers

The terraces of the bungalows provide superb views, stunning sunsets against a backdrop of coconut palms



© : Nosy Saba Island Resort SA

NOSY VALIHA

Cette île privée se démarque par ses plages de galets noires enchaînées par des plages de sable blanc et d'une mangrove. Nosy Valiha forme l'archipel Radama avec les trois autres îlots Nosy Kalakajoro, Nosy Ovy et Nosy Antany. Ce bout de paradis de 380ha situé à 105km de Nosy Be offre des paysages époustouflants, en altitude, une vue sur la mer, sur des arbres fruitiers et sur la végétation sauvage est offerte. Ses eaux renferment des coraux, des poissons et des tortues tandis que l'observation des baleines à bosse est propice aux mois de juillet et août. Il n'y a pas encore d'hôtels à Nosy Valiha. Les visiteurs peuvent dormir dans les hôtels de l'archipel de Radama: Aviavy Hotel, Tsara Lodge.

This private island is exceptional for its beaches of black pebbles interspersed with white sandy coves and mangroves. With the three other small islands of Nosy Kalakajoro, Nosy Ovy and Nosy Antany, it forms the Radama archipelago. This little piece of heaven covering 380ha lies 105km from Nosy Be and presents breathtaking scenery from its hillsides, with views over the sea, fruit trees and wild vegetation. Its waters harbour corals, fish and sea turtles. Humpback whales can be observed in July and August. There are no hotels yet located in Nosy Valiha. Visitors can sleep in the hotels of the Radama archipelago: Aviavy Hotel, Tsara Lodge and take a boat to Valiha.

Ce bout de paradis de 380ha situé à 105km de Nosy Be offre des paysages époustouflants

This little piece of heaven covering 380ha lies 105km from Nosy Be and presents breathtaking scenery from its hillsides

NOSY VORONA

Appelée également l'île aux oiseaux, Nosy Vorona est située au Nord-Ouest de Madagascar. L'îlot de 25m² de superficie est accessible par bateau, à 15mn du port de Hell-Ville. La mer, la plage et le décor tropical accueillent les visiteurs dans ce coin perdu. Ses eaux translucides sont un aquarium naturel où nagent des poissons colorés. Vous pouvez prévoir des plongées en apnée, des randonnées en canoë ou des excursions dans les îlots à proximité incluant Nosy Komba, le parc de Lokobe. Une villa y est aménagée, quatre chambres, deux hamacs pour se reposer ou même dormir à la belle étoile, une grande véranda avec table et bar. Elle peut accueillir jusqu'à 12 personnes. Possibilité de louer exclusivement l'îlot.

Also called Bird island, Nosy Vorona lies to the north-west of Madagascar. This small island, covering an area of just 25m^2, can be reached by boat, a 15-minute ride from the port of Hell-Ville. Its crystal-clear waters are a natural aquarium full of brightly-coloured fish. You can snorkel, take canoe trips or visit the surrounding islands such as Nosy Komba or the park of Lokobe. A villa is available with four bedrooms, two hammocks to rest or even sleep under the stars, a large veranda with table and bar. It can accommodate up to 12 people, with the possibility of booking the whole island for yourself.

Vous pouvez prévoir des plongées en apnée, des randonnées en canoë ou des excursions dans les îlots à proximité incluant Nosy Komba, le parc de Lokobe

You can snorkel, take canoe trips or visit the surrounding islands such as Nosy Komba or the park of Lokobe

© : ORTNB

© : Carlo Quadrini

NOSY TSARABANJINA

Tsarabanjina signifie «belles plages de sable». C'est une des îles de l'archipel Mitsio et considérée comme la plus belle. Terre sacrée des Sakalava, elle renferme un riche écosystème, des espèces de lémuriens, de caméléons des tortues tandis que des baleines nageant à proximité sont visibles. Les paysages sont faits d'une végétation de 20ha ornée de belles plages immaculées. Constance Hotel&Resorts combine le décor malgache et un confort de cinq étoiles et offre des villas avec toit de chaume parfaitement aménagées, les South Beach Villa et les North Beach Villa. Vous aurez une vue panoramique sur Tsarabanjina et l'archipel Mitsio. Au départ de Nosy be, comptez moins de deux heures pour accéder à ce havre de paix.

Tsarabanjina means 'beautiful sandy beaches'. One of the islands of the Mitsio archipelago, it is considered to be the most beautiful. A sacred place for the Sakalave tribe, it has a rich ecosystem, sheltering species of lemurs, chameleons and turtles while whales can be spotted swimming close by. The landscape consists of 20ha of lush vegetation, fringed by beautiful pristine beaches. Constance Hotel & Resorts combines Malagasy décor with five-star comfort and offers perfectly appointed thatched villas, the South Beach Villa and the North Beach Villa. You will have panoramic views of Tsarabanjina and the Mitsio Archipelago. This haven of peace can be reached from Nosy Be in less than two hours.

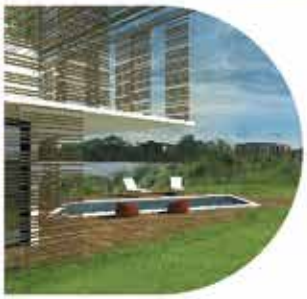
C'est une des îles de l'archipel Mitsio et considérée comme la plus belle

One of the islands of the Mitsio archipelago, it is considered to be the most beautiful

LES JARDINS DE VEGA

terrains

VEGA



Villas à partir de

140m²

- Espaces de vie lumineux
- Vastes terrasses
- Jardin paysagé
- Confort et modernité

Le nouveau poumon vert d'Antananarivo

Idéalement situé au cœur du quartier calme et prestigieux d'Ankorondrano, les jardins VEGA allient sérénité, bien-être et modernité. Le projet propose un nouvel art de vivre, un concept d'habitat pensé dans une logique bioclimatique pour plus de confort et de fonctionalité, dans un espace entièrement sécurisé.

A proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles, avec un accès direct au Boulevard des hydrocarbures et des voies rapides du Lac Masay.

En plein centre d'Antananarivo

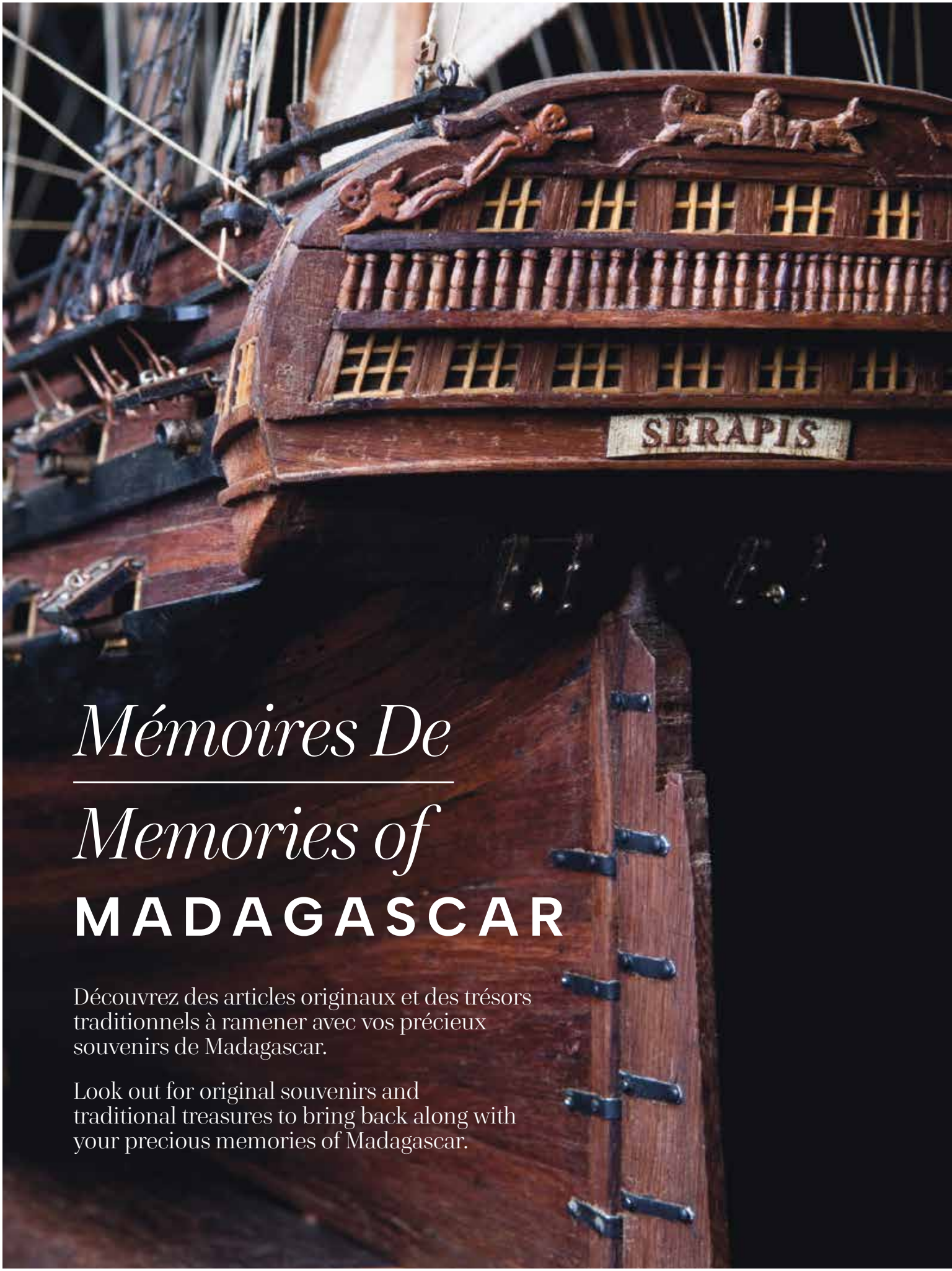
Contactez nous

+261 (0) 32 03 061 28

https://groupe-filatex.com/immobilier/

Groupe filatex

construire l'avenir



Mémoires De

Memories of MADAGASCAR

Découvrez des articles originaux et des trésors traditionnels à ramener avec vos précieux souvenirs de Madagascar.

Look out for original souvenirs and traditional treasures to bring back along with your precious memories of Madagascar.

Maquette de navire

Le HMS Sérapis (1979) a coulé au large de Madagascar et des plongées sont organisées pour découvrir son épave au large de Sainte-Marie. Tous les matériaux utilisés proviennent de Madagascar, le bois utilisé est en accord avec le service des eaux et forêts, les voiles sont en coton naturel teinté dans du thé, toutes les pièces sont réalisées entièrement à la main une à une.

Chaque maquette est unique et attire les collectionneurs du monde entier.

Ship shape

HMS Serapis (1979) sunk off the coast of Madagascar and boat trips are organised for divers to explore the wreck lying close to the island of Sainte-Marie. All the material used to create the models comes from Madagascar, the wood is provided with the approval of the forestry department, the sails are made of pure cotton dyed with tea and all the parts are entirely handmade one by one.

Each model is unique and appealing to collectors around the world.

Le village – créateur de maquettes de bateaux
Adresse: Lot 036F Ambohibao- Antananarivo
maquettesdebateaux.com
Facebook: LE VILLAGE

Le village – creator of model ships
Address: Lot 036F Ambohibao- Antananarivo
maquettesdebateaux.com
Facebook: LE VILLAGE

PALA Antaninarenina Jewelry
PALA Carlton Jewelry
Amratlal Jewelry Gallery Zoom

Bijoux des mains

Célébrez les matières premières de la Grande île avec ces *Vangovango* uniques, bracelets traditionnels malgaches.

Bijoux emblématiques de Madagascar, ces vangovango arborent fièrement une tête de zébu en or 18 carat, chacun pesant 30gr et un cabochon en saphir. Soigneusement conçus, ils mettent en avant des matériaux purs et sont travaillés avec une grande attention aux détails.

Un *vangovango* en or rose magnifiquement serti de diamants est un souvenir unique confectionné avec des matières premières d'une rareté précieuse.
Disponibles sur commande et personnalisables.

Arm Candy

Celebrate the raw materials of the Big Island with these unique *vangovango*, traditional Malagasy bangles.

Emblematic jewellery of Madagascar, these *vangovango* often display a zebu head in 18 carat gold, each weighing 30g and a sapphire cabochon. Carefully designed, they highlight pure materials worked with great attention to detail.

A *vangovango* in rose gold beautifully set with diamonds is a unique souvenir made with raw materials of precious rarity.
Available to order and customisable.

Un Vrai Bijou

Cette irrésistible bague en or jaune 18 carats est sertie d'une aigue-marine, une pierre fine originaire de Madagascar. Sa douceur apaisante évoque la sérénité, la clarté d'esprit et l'harmonie. Saisissez cette occasion de posséder un bijou qui allie l'élégance de l'or jaune et la rareté exotique d'une pierre fine de Madagascar.

A Real Gem

These irresistible 18-carat yellow gold matching pendant, ring and earrings are set with aquamarine, a fine stone native to Madagascar. Its soothing softness evokes serenity, clarity of mind and harmony. Take this opportunity to own a jewel that combines the elegance of yellow gold and the exotic rarity of a fine stone from Madagascar.

Espace Bijoux
27, Rue Ratsimilaho Antaninarenina

Linge de lit – Parure de lit - Coussin

Emportez vos souvenirs de Madagascar au lit avec vous. Le linge de lit de la ligne Alina est fabriqué en soga, un tissu traditionnel représentant l'artisanat malgache, de couleur naturelle et 100% coton, disponible dans une gamme de couleurs vibrantes. Parure de lit 100% coton, couleur cacao et écru. Coussin Malia, tissé à la main.

Bed linen - Sets of bed linen - Cushions

Take your memories of Madagascar to bed with you. Bed linen from Alina is made of soga, a traditional fabric representing Malagasy craftmanship, that is natural in colour and 100 percent cotton, available in a range of vibrant colours. 100% cotton set of chocolate and eggshell-coloured bed linen. Malia hand-woven cushion.

Boutique Soasoo
77 rue des Parlementaires,
Rue des Cocotiers, Antsahavola
INSTAGRAM: soasoo_home

Bons Fils

Le tapis Diya de la ligne Tanana est soigneusement tissé à la main sur les métiers traditionnels. Il épouse à merveille votre sol par sa retombée impeccable obtenue grâce au mariage de gros fils de coton entremêlés. Toutes les matières proviennent de manufactures locales et elles sont filées à Madagascar.
Tapis Diya en coton, couleur cacao et motif écru.

Good Yarns

Diya rugs from the Tanana range are carefully handwoven on traditional looms, creating contemporary designs. They are made in an artisanal way, according to Malagasy traditions, using a technique of interlacing cotton threads. All materials come from local factories and are spun in Madagascar.
Diya Cotton rugs, below, showing a selection of textures and patterns.

Exemplaires Brillants

Un zébu en alu est un souvenir typiquement malgache puisque le zébu est un emblème du pays alors que l'aluminium est une empreinte de la fonderie d'Ambatolampy, au sud de la Capitale. Dimension: 20cm x 15cm – 1300g.

Shining Examples

An aluminium zebu is a typically Madagascan souvenir, since the zebu is one of the emblems of the country, while the aluminium is produced by the foundry of Ambatolampy, in the south of the capital. Size: 20cm x 15cm – 1300g.

LISY ART GALLERY
Adresse: Rue VVS, Antanimora
Antananarivo

Parfum Du Ciel

Artisan parfumeur à Madagascar, Floribis dévoile «Iles Mystérieuses» collection d'eaux de toilette célestes pour femme. Ankao, Mitsio, Iranja, Sakatia et Hara, autant de destinations magnifiques que de fragrances fraîches. Flacon de 100 ml.

Heaven Scent

Artisan producer of perfumes in Madagascar, Floribis presents the 'Mysterious Islands' collection of heavenly toilet water for women: Ankao, Mitsio, Iranja, Sakatia and Hara, all stunning destinations, as well as freshly-scented fragrances. 100ml bottle.

C'est L'Esprit

Collection «Escales aux Mascareignes» Agalega, eau de toilette pour homme. Agalega, fragrance aux accords marins, l'esprit voyageur, l'une des quatre eaux de toilette de la collection «Escales aux Mascareignes», inspirée pour l'homme. Flacon de 100ml.

That's The Spirit

Agalega, a fragrance with notes of the sea and the spirit of travel, one of the four toilet waters of the 'Escales aux Mascareignes' collection Agalega, toilet water for men. 100ml bottle.

Coffret Prestige

Expert depuis plus de 20 ans à Madagascar, Floribis décline le Coffret Prestige La vanille Bourbon dans tous ses états. En gousses, en extrait, en poudre et en éclats... la vanille Bourbon sublimée. Retrouvez également les coffrets trois et 10 épices personnalisables.

Lux Box

An expert in the field for over 20 years in Madagascar, Floribis presents the luxury gift-box *La vanille Bourbon dans tous ses états*: Boubon vanilla in all its forms including vanilla in pods, extract, powder and fragrances. Also in made-to-measure gift-boxes of three or 10 spices.

Floribis
Lot IVF 4 Fitroafana Talatamaty,
Antananarivo 101
www.floribis.mg

Sacs stylés

Réalisés par de jeunes artisans malgaches, ces sacs combinent les matières comme le bois et le cuir. A porter en bandoulière ou en pochette.
Dimensions: 23 x 18 x 6 cm

Bags of Style

Handcrafted by young Malagasy artisans, these bags combine materials such as wood and leather. Wear as a shoulder bag or a pouch.
Dimensions: 23 x 18 x 6 cm

Boutique TSANGA TSANGA HOTEL
2 rue Reallon – Tsaralalàna
Antananarivo 101
tsangatsangahotel.com

Mina by Kemba est un sac en raphia et en cuir de croco, porté main. Il est fermé par un double zip et propose deux poches intérieures. La poignée est en croco bombé et la doublure en faux daim ton sur ton. Dimension: 44cm x 30cm.

Dans le Sud-Est de Madagascar, Kemba signifie 'femme'. Le raphia utilisé est du raphia trié de Maroantsetra, au nord-est de la Grande Île et la peau de crocodile provient de fournisseurs autorisés à élever et à fournir des peaux de crocodile destinées pour les accessoires.

Boutique Kemba – Sacs de luxe
Mandrosoa Ivato
Facebook – Instagram: Kemba Mlg

Mina of the Misengesenge collection is a raffia and crocodile-skin handbag. It has a double zip fastening and two inside pockets. The handle is in padded crocodile leather and the lining in matching imitation suede. Size: 44cm x 30cm.

In the south-east of Madagascar, *Kemba* means 'woman'. The raffia used is sorted from Maroantsetra, in the north-east of the Big Island and the crocodile skin comes from suppliers licensed to farm and supply crocodile skins for accessories.

Boutique Kemba - luxury bags
Mandrosoa Ivato
Facebook - Instagram: Kemba Mlg

CASINO DU GRAND CERCLE

- DEPUIS 1969 -

Roulette • Black Jack • Baccara
Machines à sous • Poker Room

Hôtel CARLTON Anosy | Tél : (261) 20 76 327 99 | www.casino-madagascar.com

Casino du Grand Cercle de Tananarive

CTmotors

020 23 320 52 / 020 23 616 46

Andraharo, Antananarivo, Madagascar

H6 HEV

Hybrid Electric Vehicle

GARANTIE 3 ANS ou 100 000 km

SCANNEZ-MOI

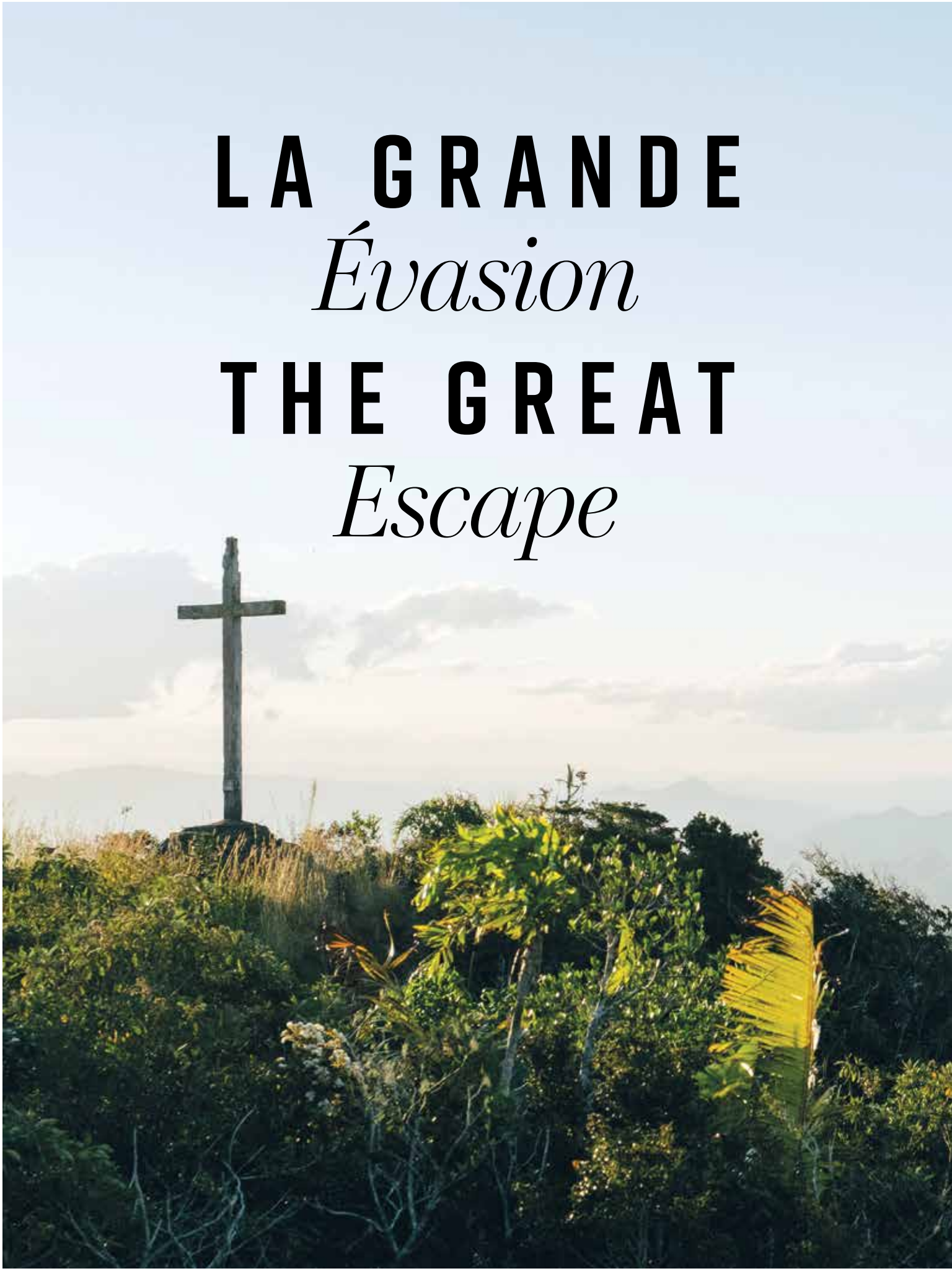
VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

www.ctmotors.mg

ctmotors@ctmotors.mg

LA GRANDE *Évasion*

THE GREAT *Escape*



© : John Stapels

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, UN CERTAIN NOMBRE D'ACTIVITÉS SE SONT DÉVELOPPÉES À MADAGASCAR. PARMI ELLES, LE PARAPENTE. EN PLUS DE SON CLIMAT, PROPICE À CE SPORT, ET DE SES PAYSAGES RICHES ET DIVERSIFIÉS, MADAGASCAR OFFRE UN IMMENSE TERRAIN DE JEU À CETTE PRATIQUE.

IN THE LAST FEW YEARS, A NUMBER OF ACTIVITIES HAVE BEEN DEVELOPED IN MADAGASCAR. ONE OF THESE IS PARAGLIDING. AS WELL AS HAVING A CLIMATE FAVOURABLE FOR THIS SPORT AND RICH DIVERSIFIED LANDSCAPES, MADAGASCAR OFFERS A HUGE LAND SURFACE FOR PRACTISING PARAGLIDING.

© : John Stapels

PREMIER VOL

Le parapente ne peut être pratiqué qu'avec des professionnels qualifiés et expérimentés. Plusieurs écoles de parapente sont disséminées dans l'île. Elles permettent à tous les pratiquants de tous les niveaux d'y accéder. Ces établissements offrent des séances de découverte, à travers des exercices sur des pentes-écoles, suivies de grands vols guidés. Le parapente est facile à apprendre et à maîtriser. Les pratiquants peuvent alors évoluer à leur rythme.

Des professionnels groupés dans des agences de voyages, ou travaillant individuellement, proposent également des vols accompagnés. Cette option est principalement dédiée aux débutants qui souhaitent s'initier au parapente.

FIRST FLIGHTS

Paragliding in Madagascar should only be learnt with qualified and experienced professionals. Several paragliding schools are distributed all around the island, enabling amateurs of all levels to practise the activity. These establishments offer initiation for beginners, through exercises on demonstration slopes followed by longer guided flights. Paragliding is easy to learn, can be mastered quite quickly and you progress at your own rhythm.

In addition to the schools, several groups of professionals cooperate with travel agencies or work independently to offer accompanied flights. This possibility is particularly appropriate for beginners wishing to discover paragliding.

CES ÉTABLISSEMENTS OFFRENT DES SÉANCES DE DÉCOUVERTE, À TRAVERS DES EXERCICES SUR DES PENTES-ÉCOLES, SUIVIES DE GRANDS VOLS GUIDÉS

THESE ESTABLISHMENTS OFFER INITIATION FOR BEGINNERS, THROUGH EXERCISES ON DEMONSTRATION SLOPES FOLLOWED BY LONGER GUIDED FLIGHTS

© : John Stapels

SENSATIONS FORTES ASSURÉES

Faire du parapente est une expérience unique pour les amateurs de sensations fortes et la montée d'adrénaline est assurée lors des vols acrobatiques et des descentes rapides.

DE NOUVELLES PERSPECTIVES

Offrez-vous de nouvelles perspectives en découvrant Madagascar depuis le ciel, des hautes terres aux zones côtières, en passant par ses plages de sable blanc, ses rizières, ses montagnes et ses vallées.

SENTIMENT DE PAIX

Si plonger dans les fonds marins ou sillonner les forêts sont des pratiques courantes pour découvrir la biodiversité de l'Île rouge, un saut en parapente vous le permettra également.

Voler c'est profiter de l'immensité du ciel, s'immerger et rencontrer la nature, et contempler les beautés de la Grande Île dans un état de paix retrouvée.

ÉCO-ÉVASION

S'offrir une échappée loin du stress et du quotidien, en immersion dans la nature, voilà ce que nous offre le parapente, tout en étant garant du respect de l'environnement. Quand sport et écologie se rencontrent.

VOLER C'EST PROFITER DE L'IMMENSITÉ DU CIEL, S'IMMERGER ET RENCONTRER LA NATURE, ET CONTEMPLER LES BEAUTÉS DE LA GRANDE ÎLE DANS UN ÉTAT DE PAIX RETROUVÉE

GUARANTEED THRILLS

Paragliding is a unique experience for those in search of thrills, guaranteeing a rush of adrenaline and exciting sensations, particularly during acrobatic flights and fast descents. For paragliders, Madagascar has several sites where adrenaline is guaranteed. With its huge land surface, the island has a number of spots propitious to the sport.

NEW PERSPECTIVES

It is not every day that we can admire our planet from a different angle and paragliding gives the possibility of contemplating panoramas from above. Madagascar, as everyone knows, has beautiful landscapes, both in the central high plateaus and along its coasts, which is why there are several sites where paragliding is practised. You can fly over beaches of white sand, vast paddy-fields, as well as mountains and valleys.

SENSE OF PEACE

Thanks to the diversity of the landscapes in Madagascar, paragliders can really immerse themselves in the natural environment. While diving in the island's seas or hiking in its extraordinary forests are activities commonly practised by visitors, flight also offers immense possibilities. Paragliding creates a sense of peace and being at one with nature, flying like a bird to contemplate the island's beauty from above, ensuring an immersive experience of the natural environment.

ECO-ESCAPISM

Paragliding is the perfect eco-sport, guaranteeing escape from day-to-day routine and familiar experiences, giving a sensation of liberty and enabling you to fly powered only by currents of air. Once up in the air, you feel so light that any stress will gradually evaporate.

FLYING LIKE A BIRD TO CONTEMPLATE THE ISLAND'S BEAUTY FROM ABOVE, ENSURING AN IMMERSIVE EXPERIENCE OF THE NATURAL ENVIRONMENT

Red Bull
© : John Stapels

LES MEILLEURS SPOTS DE PARAPENTE

THE BEST PARAGLIDING SPOTS

AMBOHIMANGA

Plusieurs sites de parapente dans la capitale dont Ambohimanga, l'une des 12 collines sacrées d'Analamanga. Les vols, depuis cette région, offrent une vue panoramique des reliefs des hautes terres et des villages périphériques de la Capitale.

The capital offers paragliding spots such as Ambohimanga, one of the 12 sacred hills of Analamanga. Flights from this region offer panoramic views of the relief of the high plateaus and villages around the capital.

ANTSIRABE

Antsirabe est également un spot de parapente très prisé, situé à 160km au sud d'Antananarivo. Grâce à ses dômes, il y a plusieurs points de décollages. Les paragliders peuvent planer au-dessus de lieux incontournables tels que le lac d'Andraikiba et le lac de Tritriva.L'altitude de départ va de 1400 à 2250m.

Antsirabe is also a very sought-out paragliding location. Situated 160km to the south of Antananarivo and thanks to the several high points in the area, there are a number of spots where gliders can take off. Paragliders can fly above the town's iconic sites such as the lakes of Andraikiba, and Tritriva, and the area's lush green landscapes. Paragliders take off from here at an altitude of between 1400m and 2250 m.

AMPEFY

Ampefy est l'un des endroits les plus prisés par les amateurs de parapente. Situé à seulement 120km de la capitale, les conditions météorologiques sont optimales pour des vols de longue durée. Juché à 1200m d'altitude, vous pourrez survoler le lac d'Itasy, les champs de cultures et les récifs montagneux de la région.

Ampefy is one of the most popular spots for amateurs of paragliding, with an ideal climate for long flights, as well as the advantage of being less than 120km from the capital. Paragliders practising the activity at Ampefy take off from an altitude of 1200m or more and can fly above the lake of Itasy, fields of crops, as well as the mountain ranges of the region.

ANDRINGITRA

Au sud de Madagascar, Andringitra offre des vues spectaculaires sur les montagnes et les vallées, les rivières et les villages environnants. C'est également une autre manière d'explorer le parc national d'Andringitra. Généralement, les vols partent d'Ambalavao.

In the south of Madagascar, Andringitra presents spectacular views over the surrounding mountains, valleys, rivers and villages. It is also an alternate way of exploring the National Park of Andringitra. Generally, paragliders take off from Ambavalao, where the altitude and the weather conditions are ideal.

© : John Stapels

© : John Stapels

ANJAJAVY

Depuis Anjajavy, situé au nord-ouest de Madagascar, vous pourrez survoler la réserve naturelle et découvrir toute la côte de l'océan indien.
Toutefois, contrairement aux autres sites de parapente, il n'y a pas de compagnie de parapente officielle opérant dans la région. Des pilotes locaux proposent des vols en tandem pour les touristes.

In the north-west of Madagascar, you can fly above the lush green landscapes of the Anjajavy private nature reserve, with extraordinary views over the coasts of the Indian Ocean and surrounding forests.

However, unlike other paragliding sites, there are no official paragliding companies in the region of Anjajavy, but local pilots offer tandem flights for tourists.

NOSY BE

Ses plages magnifiques et sa végétation luxuriante font de Nosy Be une destination convoitée. Généralement, les vols partent du Mont Passot, situé à 326m d'altitude.L'endroit s'ouvre sur l'Océan Indien, les îles environnantes et la forêt de Nosy Be.

Nosy Be is a popular destination thanks to its stunning beaches and lush vegetation. Generally, flights take off from Mont Passot, where the altitude is ideal (326m). The spot gives panoramic views over the Indian Ocean, the surrounding islands and the lush forest of Nosy Be.

SAINT-AUGUSTIN

Situé au sud-ouest de Madagascar, St- Augustin vu du ciel est un mariage de couleurs. Les falaises de calcaire blanches, le bleu de la mer et les bordures verdoyantes du fleuve d'Onilahy. Flottez au-dessus des villages de pêcheurs et des plages animées et privilégiez un vol en après-midi afin de profiter du coucher de soleil en plein ciel.

The views from up in the air and the different colours, between the white sandstone cliffs, blue of the sea and the greenery along the banks of the Onilahy river are stunning. Paragliders taking off from here will float above authentic fishing villages and busy beaches. The spot is situated in south-west Madagascar. The best time to take off is during the afternoon, to be able to admire the stunning sunsets from up in the air.

© : John Stapels

Jay | AGENCEMENT

UNE ÉQUIPE LOCALE
QUI VOUS GARANTIT
UN SAVOIR-FAIRE **EUROPÉEN.**

Des matières de haut standing
(Corian, Bétons cirés, Bois Massif
ou Mélamine)
pour aménager sur mesure votre intérieur
(cuisine, dressing, salles de bains,
bibliothèques, bureau, etc.).

JAY Agencement
Immeuble AQUAMAD, Route du Pape Anosivavaka, Tana 101
: +261 32 05 387 55
: jay@jay.mg

© : ONTM

Le Son *De La Musique*

The Sound *Of Music*

Des sons de tambours, de flûtes et de trompettes, des voix aiguës de femmes, des rires et des applaudissements, des artistes vêtus de rouge et de couleurs flamboyantes et surtout des messages de sagesse et d'enseignement. C'est tout cela un spectacle de *Hira Gasy*. Récemment, cette musique traditionnelle malgache est en cours d'inscription à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Sounds of drums, flutes and trumpets, high-pitched women's voices, laughter and applause, performers dressed in red and other bright colours and above all messages of wisdom and teachings, all this is part of a *Hira Gasy* performance. Currently, this traditional Malagasy music is in the process of being listed as immaterial cultural heritage of humanity by UNESCO.

Appelé également Opéra des champs malgaches, le *Hira Gasy* se joue généralement en plein air. Il est interprété lors d'un festival d'une célébration importante *an-kafaliana* (événement joyeux). Une troupe est composée de 10 à 20 personnes, chanteurs, musiciens et danseurs confondus. Les hommes portent des longues vestes rouges, des écharpes traditionnelles et des chapeaux, tandis que les femmes des robes longues très colorés. Avant de débuter le spectacle de *Hira Gasy*, un orateur annonce un discours de bienvenue et de demande d'autorisation envers l'auditoire. Viennent ensuite les morceaux avec des paroles tirées de la sagesse populaire. Chaque spectacle renferme une morale, un enseignement pour le public. Les instruments les plus utilisés sont des tambours, des flûtes, des trompettes, des clarinettes et des violons. Une représentation dure environ 90 minutes à deux heures de temps. Les chants sont accompagnés de danses, majoritairement du *latsi-tanana* (mouvements des mains). Les villages les plus connus pour le *Hira Gasy* sont Ambohitrimanjaka, Ambohitrandriamanitra, Ambanitsena, Ambohimamory, Antsahadinta, Fenoarivo, toute la région d'Itasy et toute la région de Vakinakaratra. Les groupes les plus célèbres de nos jours sont Sahondrafinina zanany, Ratelosaona, Fredy Kely, Ramilison zanany, Rasoalalao Kavia, Rainitelo.

© : Tanjona Andriamahaly

Also referred to as 'Malagasy field opera', *Hira Gasy* generally takes place in the open air; it is performed during the festival of an important celebration called *an-kafaliana* (joyous event). A *Hira Gasy* troupe is made up of 10 to 20 people: singers, musicians and dancers. The men don long red jackets with traditional scarves and hats, while the women wear long brightly-coloured dresses. Before the *Hira Gasy* performance begins, an orator gives a welcome speech and requests the permission of the audience. This is followed by different acts with words based on popular wisdom. Each performance communicates a moral, a lesson addressed to the audience. The instruments most frequently played are drums, flutes, trumpets, clarinets and violins. The performance lasts between 90 minutes and two hours. The singing is accompanied by dancing, mainly *latsi-tanana* (hand movements). The villages where *Hira Gasy* is most often held are Ambohitrimanjaka, Ambohitrandriamanitra, Ambanitsena, Ambohimamory, Antsahadinta, and Fenoarivo, as well as the whole of the regions of Itasy and Vakinakaratra. The most famous troupes today are Sahondrafinina zanany, Ratelosaona, Fredy Kely, Ramilison zanany, Rasoalalao Kavia and Rainitelo.

L'origine

Autrefois, on l'appelait *hiran'ny Andriana* ou chanson des nobles. Sous le règne du roi Andrianampoinimerina (1787–1810), Hagamainty, conseiller chargé de divertir le roi, invitait régulièrement des chanteurs de *Hira Gasy* pour le divertir. C'était aussi un moyen pour rassembler les sujets durant le discours royal. Lors des travaux d'irrigation des rizières dans la digue de Betsimitatatra, une belle jeune fille nommée Ingory, douée pour la danse, vint auprès du roi accompagnée de trois chanteurs: Rainizafisoary, Ikotorangahy et Telosanga. Ravi de leur prestation, celui-ci souhaita que ces artistes forment un groupe. Mais ce n'est malheureusement qu'à l'époque du roi Radama Ier (1810–1828) que le groupe Tarika Ingory fut formé. À partir de 1900 le *Hira Gasy* connut son apogée avec l'apparition de plusieurs troupes.

Ramilison Besigara, connu également sous le nom Dadamily Besigara, est un grand nom de la musique malgache. Il commença avec le groupe dirigé par son beau-frère Ramampiherika Fenoarivo, en 1944, puis poursuivit avec le groupe Sahondrafinina. En 1976, il réunit une centaine de troupes composées de 3.000 artistes, en vue de donner à cet art traditionnel tout son succès. Décédé en 2009, ses descendants reprirent le flambeau en créant la troupe Tarika Ramilison Zanany. On lui doit le titre "Mpivaro-kena sy Mpivaro-damba" qui traite des métiers de boucher et de marchand d'étoffes, leurs avantages et leurs inconvénients. Leur titre "Fonksionera sy saofera" parle des agents publics et des chauffeurs et "Vera sy kaopy" met en exergue les différences entre le verre et la tasse.

Education populaire

Une représentation consiste en une série de numéros dont chacun raconte une histoire et transmet un message par le chant, la danse et le théâtre. Les histoires sont souvent basées sur des légendes et contes traditionnels malgaches qui contiennent des messages importants sur la vie, la famille, la communauté, les relations entre les gens. Ces histoires sont exprimées de manière très directe, presque sans filtre. Des proverbes et expressions sont décortiqués et constituent les thèmes de départ des numéros. Les prestations sont chargées de symbolique et peuvent être vues comme des allégories qui illustrent les enseignements transmis. Ainsi, les chansons peuvent raconter l'aventure d'un héros qui surmonte des obstacles pour atteindre son objectif, ou celle d'un personnage qui doit faire face aux conséquences de ses actions.
Très proche du *vako-drazana* (un autre style de musique traditionnelle malgache), le *Hira Gasy* se présente parfois comme une battle folklorique entre deux groupes qui vont s'affronter durant des heures. Les spectacles de *Hira Gasy* sont dynamiques, interactifs et dotés d'une pointe d'humour afin d'apporter à l'ensemble sa dimension divertissante. Le public est encouragé à participer en dansant, en chantant avec les artistes, ou tout simplement en répondant à la question posée par ceux-ci. Ce moment est appelé *renihira*.

Cette forme d'art a pour but de transmettre des enseignements et des leçons de morale importants. Ces messages aident à renforcer les traditions culturelles malgaches et à promouvoir des valeurs positives au sein de la communauté.

Origins

In the past, it was called *hiran'ny Andriana* or 'song of the nobles'. During the reign of King Andrianampoinimerina (1787-1810), Hagamainty, one of the counsellors responsible for entertaining the King, would often invite *Hira Gasy* singers to amuse him and it was, also, a way of gathering together his subjects to listen to royal speeches. During the work of irrigating the paddy fields on the Betsimitatatra dyke, a beautiful young girl called Ingory turned out to be a very talented dancer. She was accompanied by three singers: Rainizafisoary, Ikotorangahy and Telosanga. Delighted with her performance, the King wished them to form a troupe, but unfortunately it was only under King Radama Ist (1810-1828) that the Tarika group was set up. The heyday of *Hira Gasy* started in the early 1900s, when several troupes were formed.

Ramilison Besigara, also known as Dadamily Besigara, is an important name in Malagasy music. He started playing in 1944 in the group led by his brother-in-law, Ramampiherika Fenoarivo, then with the group Sahondrafinina. In 1976, he brought together 100 or so troupes that included 3,000 performers, with the aim of defining a common objective: the success of the traditional art form. He died in 2009 and his descendants have taken over with the troupe, Tarika Ramilison Zanany. We owe him titles such as '*Mpivaro-kena sy Mpivaro-damba*', the lyrics of which refer to the professions of butcher and cloth seller, with their respective advantages and drawbacks, as well as '*Fonksionera sy saofera*', which compares public employees and drivers and '*Vera sy kaopy*', which deals with the differences between the glass and the cup.

Popular education

A performance consists of a series of acts, each telling a story and communicating a message through singing, dancing and theatre. The stories are often based on traditional Malagasy legends and tales that communicate important messages about life, the family, the community and relations between people, presented in a very direct way, almost devoid of any filters. Proverbs and expressions are analysed and make up the topics and starting points for the shows. The performances are also rich in symbolic meaning and can be interpreted as allegories to illustrate the lessons transmitted. For example, the songs can recount the adventures of a hero overcoming obstacles in order to achieve his objective, or that of people needing to face up to the consequences of their actions. Very close to the *vako-drazana* (another style of traditional Malagasy music), *Hira Gasy* is sometimes presented as being a folk battle between two groups, during which the sides oppose each other for hours. *Hira Gasy* performances are very dynamic and interactive, with a touch of humour that adds to the entertaining side of the show. The audience is encouraged to participate by dancing and singing with the performers or simply by reacting to the questions asked by the performance. This part of *Hira Gasy* is referred to as *renihira*.

It is an art form aimed at communicating important moral teachings and lessons. The messages transmitted contribute to reinforcing traditional Malagasy culture and promoting positive values within the community.

COMMANDE UNIVERSELLE

Et vos deux appareils ne font qu'un

Contrôlez à la fois votre Mac et votre iPad à l'aide d'un même clavier avec une souris ou un trackpad. Promenez votre curseur de l'un à l'autre. Et redoublez de créativité en conjuguant la puissance des deux appareils. Par exemple, utilisez l'Apple Pencil pour dessiner des illustrations détaillées sur iPad, puis saisissez la souris pour les glisser directement dans la présentation que vous êtes en train d'élaborer sur votre Mac.

UNIVERSAL CONTROL

All together now

Control both your Mac and your iPad with a single keyboard and mouse or trackpad. Move your cursor fluidly between them. And create like never before using the power of both devices. For example, use Apple Pencil to draw detailed illustrations on iPad, then use your mouse to drag them right into a presentation you're putting together on Mac.

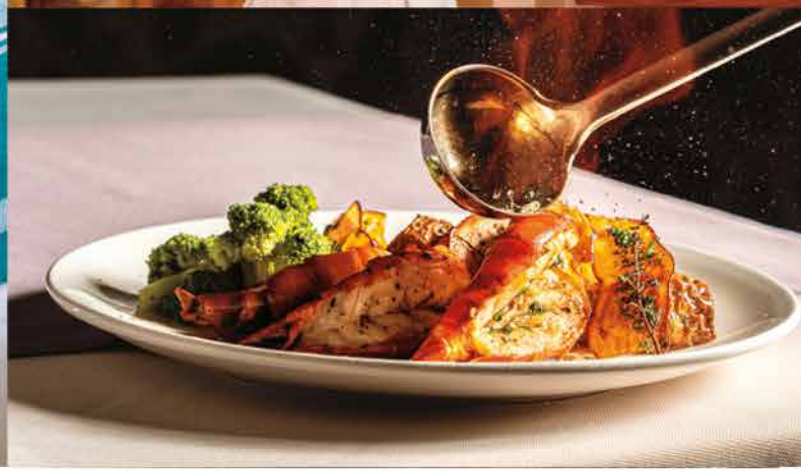
MyStore Authorized Reseller

PARFUM
PRESTIGE

RÉPONSE SOLEIL

Anti-âge avec activateur de bronzage

majorel
ESPACE BIEN-ÊTRE



Hôtel 4* • Restaurant • Spa

+261 20 22 441 18
reservation@relais-des-plateaux.com
Lot 66 B Antanetibe Ivato, Antananarivo

prime Mada Guide

LE MEILLEUR GUIDE DE VOYAGE POUR MADAGASCAR PRÉSENTÉ PAR **PRIME MAGAZINE**

THE BEST TRAVEL GUIDE TO MADAGASCAR BROUGHT TO YOU BY **PRIME MAGAZINE**

Consultez le Prime Mada guide pour:

- Les meilleures Destinations
- Une Planification du voyage
- Des meilleures activités
- Sortir des sentiers battus
- Repérer les baleines
- Des plages idylliques
- Connaître l'histoire et la culture
- La flore et la faune
- Des aventures à ne pas manquer
- Des conseils de voyage

Check out Prime Mada Guide for:

- Top Destinations
- Trip Planning
- Best Activities
- Going Off Grid
- Whale Spotting
- Idyllic Beaches
- History and Culture
- Flora and Fauna
- Bucket list adventures
- Travel tips

www.primemadaguide.com

© : ONTM

All © : Tanjona Andriamahaly – Eric Aina Ratovonirina – Salym Fayad

Qu'est-ce Qu'il Ya Au Menu?

Et si les attraits de Madagascar ne se limitaient pas à ses belles plages, ses magnifiques paysages et son exceptionnelle biodiversité? Sachez que sa gastronomie fait d'elle une destination culinaire hors-pair. Des plats traditionnels à la street food, la Grande Île vous réserve une variété de mets mélangeant produits de la terre et ceux de la mer.

What's On The Menu?

The highlights of Madagascar are not limited to amazing beaches, stunning landscapes and exceptional biodiversity. From traditional dishes to street food, there is also a whole range of culinary delights, based on ingredients from both the earth and the sea.

Les Gargotes sur les Routes Nationales

Les *Hotely Gasy* occupent presque toutes les routes nationales malagasy et ne présentent que des plats typiques Malagasy. En effet, alors que les grands restaurants ouvrent leurs portes seulement dans les grandes villes, les petits entrepreneurs offrent aux voyageurs des aventures culinaires hors-normes et toujours succulents. Il s'agit souvent d'un petit établissement, voire d'une maisonnette aménagée avec tables et chaises pour savourer les repas. Les plats les plus courants dans ces Hotely gasy sont les plats à base d'*Akoho Gasy*, le *Hena Omby Ritra* et ses déclinaisons comme le *Varanga* ou encore le *Manara molotra*, le *Ravitoto*. Evidemment, d'autres plats sont également proposés. Cela dépend de ce qui est disponible dans la région où l'*Hotely gasy* est implanté.

Gargotes on national roads

The *hotely gasy* (small local restaurants), seen almost everywhere by the sides of the main roads, only serve typical Malagasy dishes. While more expensive restaurants are to be found in the large towns, small family businesses offer guests exceptional – and delicious – culinary experiences. This type of restaurant is often part of a small house, with a few tables and chairs set up for customers to sit at and enjoy their meal. The dishes most commonly served here are usually based on *akoho gasy* (chicken), *hena omby ritra* (braised beef) and variations of these, such as *varanga* (thinly sliced zebu) *manara molotra* or *ravitoto* (ground cassava leaves). Of course, there are other recipes and the menu will depend on the products available in the region where the *hotely gasy* is located.

Les grillades au bord de la plage

En fin d'après-midi, les grillades font la joie des Malgaches. Du *mofo akondro* (beignet de banane) aux grillades de poisson en passant par les poissons frits, les *mosakiky* (crevettes frites), les grillades de banane plantain et de manioc.

Beachside grills

At the end of the afternoon, the Malagasy people enjoy grilling. From *mofo akondro* (banana fritter) to fish, *mosakiky* (shrimp), plantain and cassava.

Le fameux Ravitoto

Le *Ravitoto* est le plat le plus renommé de Madagascar; il est servi à toutes festivités. Il s'agit de feuilles de manioc hachées servies généralement avec de la viande de porc ou de zébu. A ce plat, on peut ajouter du lait de coco ou encore du gingembre afin d'accentuer le goût. Du riz ou encore du rougail de tomates l'accompagne généralement.

The famous ravitoto

Ravitoto is the best-known Malagasy recipe, served up at all celebrations. It consists of chopped cassava leaves generally cooked with pork or zebu meat. Coconut milk or ginger can also be added for extra flavour. It is generally served with rice and fresh tomato chutney.

L'incontournable Hen'omby ritra

Simple mais très succulent, le *Hen'omby ritra* fait également partie des spécialités de Madagascar. Au quotidien ou lors des diverses cérémonies, ce plat est incontournable. Huileux, riche et savoureux, il est préparé à partir de viande de zébu macérée avec du gingembre et de l'ail et cuit jusqu'à réduction complète du liquide. Comme le *Ravitoto*, on le sert avec du rizet du rougail de tomate.

The essential hen'omby ritra

Simple but really delicious, *hen'omby ritra* is one of the island's specialities. Oily, rich and tasty, it consists of zebu meat macerated with ginger and garlic and left to simmer until the liquid evaporates. Like *ravitoto*, it is served with rice and fresh tomato chutney.

Romazava

Jadis réservé aux rois et reines, le *romazava* est devenu un plat national et présent dans toutes les tables malgaches. Littéralement traduit par "bouillon clair", cette spécialité constitue un des éléments du fameux *hanimpitoloha* (7 plats royaux). Il est ainsi préparé à partir de la viande noble de Madagascar qu'est le zébu, relevée par des brèdes notamment l'*anamaho* ou brèdes mafana. Les ingrédients varient d'une région à une autre et selon la convenance du cuisinier. Dans les côtes, par exemple, on mettra du poulet ou du poisson à la place du zébu afin que le goût soit plus prononcé.

Romazava

Formerly reserved for kings and queens, *romazava* has become a national dish and present on all Malagasy tables. Literally translated as 'clear broth' this speciality is one of the elements of the famous *hanimpitoloha* (seven royal dishes). It is thus prepared from the noble meat of Madagascar that is the zebu, flavoured with *brèdes* including the *anamaho* or *brèdes mafana*. Ingredients vary from region to region and depend on what is convenient for the cook. In the provinces, for example, chicken or fish will be used instead of zebu so that the taste will vary accordingly.

Le Tsaramaso sy hena kisoa

Le *Tsaramaso* ou le haricot blanc est également un plat à ne pas manquer lors de votre voyage culinaire dans la Grande Île. Facile à faire, les haricots blancs sont cuits façon cassoulet et accompagnés de viande de porc. On peut rajouter de l'ail pour y mettre plus de goût. Il est servi avec du riz. Des achards peuvent également être ajoutés aux accompagnements.

Tsaramaso sy hena kisoa

Tsaramaso, or white beans, is another dish that is typical of Madagascar. It is very easy to prepare: the white beans are left to simmer with pieces of pork and sometimes, for added taste, garlic. It is served with rice and often with a spicy salad of chopped vegetables (*achards*).

Le Ravimbomanga sy patsa

Il peut être servi en bouillon mais peut également être un mets à part entière, le *Ravimbomanga* sy patsa figure parmi les plats les plus riches de la cuisine Malagasy. Il s'agit de feuilles de patate douce et de chevaquines rouges cuites ensemble dans un mélange d'ail et de tomates. Le riz est évidemment son accompagnement. Le temps de cuisson ne dure pas plus de 20 minutes. A noter, ce plat se sert toujours chaud.

Ravimbomanga sy patsa

Served as a broth or as a main dish, *ravimbomanga sy patsa* is one of the finest dishes of Malagasy cuisine. It is prepared with the leaves of sweet potato mixed with dried and salted red shrimps cooked together in a mixture of garlic and tomatoes and, of course, served up with rice. Cooking time is just 10 minutes and the dish is always served hot.

Le gisa sy Hena kisoa

Au repas de fêtes, nous avons le *gisa sy Henankisoa* ou oie et viande de porc. Ce plat, contrairement aux autres est un plat qui ne se sert que lors des festivités: mariage ou fêtes religieuses. Ceci est dû à la hausse du prix de la volaille. Cependant, les restaurants spécialisés en gastronomie Malagasy l'incluent dans leur carte. Cuit à la façon Malagasy, ce plat se concocte en réduisant tout le liquide fortement ailé.

Gisa sy hena kisoa

For celebrations, we have *gisa sy henakisoa* or goose and pork meat. Due to the price of goose meat, unlike the other recipes this one is reserved for celebrations: weddings or religious festivals. However, restaurants specialising in Malagasy cuisine often include it on their menu. The pot is left to simmer until the sauce, rich in garlic, is reduced.

Le gâteau typique Malagasy, le Koba

En dessert, il y a le *Koba*: le gâteau Malagasy issu de la pâtisserie traditionnelle de Madagascar. Il est fait de cacahuètes broyées, de sucre et de farine. Tout est mélangé dans les feuilles de bananier, Ils le mettent dans une sorte de marmite en cylindre pendant deux jours et le plongent dans l'eau chaude pour le faire cuire pendant environ 48 heures. Les feuilles qui enveloppent le koba le protègent et lui donnent même un goût unique. Le village de Talatanivolonondry, situé dans la partie Nord de la capitale, est le plus réputé pour cette douceur. Lors des cérémonies traditionnelles, le gâteau occidental est remplacé par le *Koba*.

Koba, typical Malagasy cake

For dessert, try *koba*, traditional Malagasy cake prepared using crushed peanuts, sugar and flour. The ingredients are mixed together, then wrapped in banana. They are placed in a cylinder pot for two days and plunged in hot water to cook for about 48 hours.The rolled up leaves that wrap the *koba* protects it and contribute to the unique taste. The village of Talatanivolonondry, north of the capital, is reputed for the production of this delight. For traditional ceremonies, *koba* is often served up, instead of western cakes.

Les Douceurs Du Matin

Une large variété de beignets sucrés, salés ou même sucré-salés savoureux sont disponibles dans l'île. Chaque région a sa touche d'originalité. Généralement ces gourmandises se dégustent au petit déjeuner avec du café ou du thé.

Breakfast Delights

A large variety of sweet, savoury or even sweet-and-savoury donuts are prepared all over the island. Each region has its own speciality, generally served up with tea or coffee.

Le Menakely, le Donut façon Malagasy

Le *Menakely*, dit également le Donut façon Malagasy, doit ce nom à sa forme. Il fait partie des douceurs du matin pour bien démarrer la journée. Il s'agit d'une pâtisserie qui se frit à l'huile dans un «saba», une grande poêle. Il est à base de farine de riz ou de maïs et de sucre.

Menakely, Malagasy-style donut

Menakely, also referred to as Malagasy-style donut owes its name to its shape. One of the sweet delights served up for breakfast, it is cooked in oil in a *saba*, a large frying pan. The donuts are prepared using rice or corn flour and sugar.

Le Mofo Baolina, littéralement pain en forme de balle

Le *Mofo baolina* est fait à base de farine, de sucre avec un temps de pause d'une à deux heures. Comme le *Menakely*, il se frit dans l'huile à profusion dans un *Saba* après avoir été mis en boule. Il se mange au petit déjeuner, mais également au goûter. Rassasiant, ce délice est plus consistant que ces pairs.

Le mofo baolina, literally ball-shaped bread

The dough for *mofo baolina*, made with flour and sugar, is left to rise for two hours. Like *menakely*, it is then fried in plenty of oil in a *saba*, after being shaped into a ball. It is eaten for breakfast, but also at tea time. It is quite filling and denser than other similar preparations.

Les cuisines de rue

La cuisine de rue de la Grande Île est surtout dominée par les *Tsaky*. vous pouvez les retrouver presque dans chaque quartier et sur les marchés ambulants ou temporaires: au menu, nems, sambos, catless.

Street food

The main element of street food in Madagascar are *tsaky*, which are sold everywhere, including markets. They consist of spring rolls, samosas and catless (savoury Indian fritters).

Le Ramanonaka et le Mofo Gasy

Ces deux pâtisseries sont à base de farine de riz. Grâce au moule spécial utilisé pour les cuire, elles ont une forme aplatie et arrondie. Ce qui les différencie c'est leur goût. En effet, le *Ramanonaka* est une gourmandise salée tandis que le *Mofo Gasy* est sa version sucrée.

Ramanonaka and mofo gasy

These two cakes are prepared using rice flour. They are baked in a special cake dish, giving them their round flat shape. The difference between them is the taste: *ramanonaka* is savoury and *mofo gasy* is the sweet version.

Le Masikita

Parmi ces *Tsaky*, on distingue particulièrement les *Masikita*. De base, il s'agit de fines brochettes de viande de zébu, grillées au feu de charbon avec un peu d'huile, et parfois, un morceau de gras de la bosse. Cependant, la viande de zébu peut être substituée par d'autres morceaux comme le cœur ou les rognons.

Masikita

Among the commonest *tsaky* you can buy are *masikita*. Basically, these are thin skewers of zebu meat, grilled on a charcoal fire with a little oil and sometimes a slice of fat from the zebu's hump. Occasionally the zebu meat is replaced with offal delicacies such as the heart or kidneys.

Calypso
Hotel & Spa
★ ★ ★ ★
Tamatave

ROOMS & SUITES

Le Calypso Hotel & Spa est situé dans un quartier résidentiel calme et tranquille en plein centre-ville de Tamatave. Il se compose de deux ailes tout confort aux caractères bien affirmées : l'aile Ulysse et l'aile Calypso. Nous faisons de votre bien-être notre priorité.

The Calypso Hotel & Spa is located in a quiet and peaceful residential area in the heart of Tamatave city. The hotel has two comfortable areas with distinct characters: the Ulysses area and the Calypso area. At the Calypso, we prioritize your well-being.

EVENTS

Notre équipe expérimentée dans la réalisation de divers événements (conférences, meetings, mariage, etc.) est à votre disposition pour organiser les vôtres de la façon la plus personnalisée possible. Afin de réaliser au mieux vos évènements d'entreprises, familiaux ou associatifs ainsi que vos conférences, le Calypso Hotel & Spa met à disposition 3 salles différentes.

Our experienced team is specialized in organizing various events such as conferences, meetings, weddings, and more. We are at your disposal to organize your events in the most personalized way possible. In order to best accommodate your corporate, family, or association events, as well as conferences, the Calypso Hotel & Spa provides three different rooms & areas.

L'ODYSSÉE

Un lieu de vie pour la population locale ou un espace d'échange pour notre clientèle d'affaire, notre restaurant est un véritable "coin d'initiés" à Tamatave. Fière de l'ambiance chaleureuse que ce lieu confère, notre équipe de restauration se hâte de vous accueillir.

Our restaurant is not only a gathering place for the local population is but also a space for our business clientele. It is a true "hidden gem" in Tamatave. We take pride in the warm ambiance it offers, and our dining team is eager to welcome you.

SPA & FITNESS

Le spa est à disposition des clients du Calypso Hotel & Spa et est ouvert à la population locale qui peut bénéficier d'un abonnement mensuel. Le spa du Calypso Hotel & Spa compte une piscine chauffée et intérieure de 60m2 (équipée d'un système de nage à contre courant) de trois salles de modelages et d'un hammam (chaleur humide).

The spa is available to our guests and is also open to the local population, who can benefit from a monthly membership. Our spa features a 60m2 heated indoor pool (equipped with a counter-current swimming system), three massage rooms, and a steam room (for humid heat therapy).

www.hotelcalypso.mg

+261 (0)20 53 304 59 | Sound's Hotels Group | soundshotelsgroup

ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR

SALON & MEUBLE • DÉCORATION • LITERIE • LINGE DE MAISON
USTENSILE DE CUISINE • PETIT ÉLECTROMÉNAGER • REVÊTEMENT DE SOL

www.ballou.mg
Andraharo 23 223 33

MOBILIER DE BUREAU • ASSISES • MEUBLE DE RANGEMENT • WORKSTATION
COFFRES • FILM VITRAGE • MOBILIER DE RÉUNION • MACHINE À CAFÉ

www.balloupro.mg
Anosivavaka 038 33 038 33

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

SIH-RAKOUT
MADAGASCAR

Sih Rakout – Création de mode sur-mesure
Antaninandro Antananarivo Madagascar
sihrakoutcreation@gmail.com
+261 34 02 076 04 – +261 32 14 984 81

Sih Rakout

Madagascar
AIRLINES

Notre héritage

Année 60

Le papango un oiseau malagasy ainsi que le ravinala ou le fameux « arbre du voyageur » sont connus de tous comme symboles et éléments constitutifs du logo de la Compagnie aérienne nationale depuis sa création en 1961. Deux éléments de la faune et de la flore qui identifient la Grande Île et font référence au voyage.

Année 80

Au milieu des années 80, la Société Nationale des Transports Aériens adopte un nouveau logo sans qu'il y ait eu rupture avec l'ancien. Le nouveau devait se baser ou s'inspirer de l'une des deux composantes soit le ravinala, soit l'oiseau. Le ravinala, symbole d'une destination dont la biodiversité est le meilleur atout a été retenu comme identification d'Air Madagascar.

Année 2000

Le second rebranding de la Compagnie a eu lieu en mars 2004. L'arbre du voyageur est associé « d'office » à Air Madagascar. Les nuances des couleurs ont connu une modification afin que le rouge puisse symboliser de manière plus expressive la chaleur légendaire de l'hospitalité malgache. Le vert quant à lui, traditionnelle couleur de l'espoir, symbolise en outre la richesse de la faune et de la flore à Madagascar. Aux deux couleurs nationales s'ajoute le gris argenté symbolisant la modernité et le caractère technique du transport aérien.

2022

L'avènement de Madagascar Airlines donne un second souffle à la Compagnie. L'Ankoay, un oiseau emblématique de la Grande Île, le Ravinala sont les éléments constitutifs du logo, affirmant une continuité logique des activités de la Compagnie.
La couleur verte dominant marque la richesse inégalée de la biodiversité de Madagascar ainsi que l'engagement écoresponsable de la Compagnie à contribuer à la reforestation de la Grande Île. La couleur doré symbolise la lueur de la levée du soleil, marquant la renaissance et le nouvel envol du phénix qui renait de ses cendres.

Maurice

à compter du 29 Octobre 2023

2 fréquences hebdomadaires VENDREDI - DIMANCHE

+230 21 39 306 (Maurice)
+261 20 22 510 00 (Madagascar)
www.madagascarairlines.com

Madagascar AIRLINES

CONTACTS
Madagascar AIRLINES

RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS!

D'où que vous appeliez 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 Madagascar Airlines sans distinction de localisation.

ANTANANARIVO

Analakely:
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
034 49 422 38
agence.analakely@madagascarairlines.com

La City Ivandry:
034 02 222 19
CITYSS@madagascarairlines.com

Call Center:
Pour les vols sur le réseau intérieur: +261 (0)20 23 444 44
Pour les vols sur les réseaux internationaux: +261 (0)20 22 510 00
client@contact-airmadagascar.com
client@contact-tsaradia.com

Après-Vente:
034 02 222 39
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
customer@ madagascarairlines.com

MyCapricorne:
034 02 222 17
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
mycapricorne@madagascarairlines.com

IVATO

Agence Ivato:
034 20 222 01
agenceivato@madagascarairlines.com

Litiges Bagages:
034 49 222 01
tnrll@madagascarairlines.com

Welcome Service:
034 49 222 01
welcome.service@madagascarairlines.com

FRET (export):
034 49 422 10 / 020 22 451 49
agencefret@madagascarairlines.com

Affrètement:
034 07 222 79
btob@madagascarairlines.com

REPRESENTATONS À MADAGASCAR

Antalaha:
034 11 222 12
anmss@madagascarairlines.com

Mahajanga:
034 14 222 06
mjnss@madagascarairlines.com

Nosy Be:
038 07 222 09
nosss@madagascarairlines.com

Tolagnaro:
034 11 222 08
ftuss@madagascarairlines.com

Sambava:
034 11 222 14
svbss@madagascarairlines.com

Antsiranana:
034 11 222 04
diess@madagascarairlines.com

Morondava:
038 07 222 14
moqss@madagascarairlines.com

Toamasina:
034 11 222 25
tmmss@madagascarairlines.com

Toliara:
034 11 222 01
tless@madagascarairlines.com

Sainte Marie:
038 07 222 08
smsss@madagascarairlines.com

Maroantsetra:
034 85 059 81
aramadmaroa@ramex.mg
aramadmaroa@yahoo.fr

CONTACTS Madagascar AIRLINES

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél: 01 42 66 00 00
Horaires: 07h00 à 22h00
(Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE PARIS

Adresse: 32, Rue de Richelieu – 75001, Paris
Tél: 00 33 1 42 66 00 00
Emails: agenceparis@madagascarairlines.com
cdgkk@madagascarairlines.com
Horaires: 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

AGENCE MARSEILLE

Adresse: 127, Cours Lieutaud 13006,Marseille
Tél: 00 33 1 42 66 00 00
Emails: agencemarseille@madagascarairlines.com
mrskk@madagascarairlines.com
Horaires: 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

GSA DZAOUDZI: ROGERS AVIATION

Adresse: 20, Place Mariage, 97600 Mamoudzou Mayotte
Tél: (+262) 2 69 64 19 30 / 6 39 76 62 26
Emails: agent-general@rogers-aviation.fr
gsa.escaledza@rogers-aviation.fr

GSA MAURICE: IBL AVIATION

Adresse: 6, rue John Kennedy, Caudan Water Front, Port Louis
Tel: (+230) 21 39 306
Email: mdaviation@iblaviation.com

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél: 01 40 06 01 01
Horaires: 07h00 à 22h00
(Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse: 74, Av Roland Garros –97438 STE MARIE
Tel: 00 262 1 40 06 01 01
Emails: Agencelareunion@madagascarairlines.com
runkk@madagascarairlines.com
Horaires: 09h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30
(Lun-Mar-Jeu-Ven)
11h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 (Mer)
14h30 à 17h30 (Sam)

GSA MORONI: IBL COMORES SARL

Adresse: IRELAND BLYTH Ltd, Immeuble MATELEC.
Rue OASIS BP 1226, UNION DES COMORES
Tel: (+269) 3 28 46 16
Emails: josian.caetan@iblcomores.com
chefvente.mdyva@iblcomores.com

INFORMATION

Chers Passagers,

Nous vous informons que pour cause de travaux, tous les vols Madagascar Airlines à destination ou au départ de l'aéroport de Paris-Roissy Charles de Gaulle seront desservis depuis le **Terminal 1** à compter du **10 Janvier 2023**.

Nous vous remercions de votre compréhension.

------- **RÉSEAU INTÉRIEUR :**
Antananarivo - Toamasina - Sainte Marie
Maroantsetra - Sambava - Antsiranana - Nosy Be
Mahajanga - Morondava - Toliara - Taolagnaro

------- **RÉSEAU RÉGIONAL :**
La Réunion – Mayotte

Bientôt la reprise des destinations:
Maurice et Moroni.

------- **LONG COURRIER :** Paris

LE RESEAU Madagascar AIRLINES

PROGRAMME DES VOLS
AVRIL-OCTOBRE 2023

LONG COURRIER

TANA-PARIS: Mer-Dim
PARIS-TANA: Mar-Sam

RESEAU REGIONAL

SAINTE MARIE-REUNION: Mer
REUNION-TANA: Mer
TANA-REUNION: Mer

MAJUNGA-DZAOUDZI: Jeu
DZAOUDZI-MAJUNGA: Jeu

TANA-REUNION: Sam
REUNION-SAINTE MARIE: Sam
REUNION-TANA: Sam

RESEAU INTERIEUR

AU DEPART D'ANTANANARIVO:

ANTSIRANANA:
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

MAHAJANGA:
Mar-Jeu-Dim

MAROANTSETRA:
Lun

MORONDAVA:
Jeu-Dim

NOSY BE:
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

SAINTE MARIE:
Mar-Ven-Dim

SAMBAVA:
Lun-Mar-Sam-Dim

TAOLAGNARO:
Lun-Mar-Jeu-Ven-Sam-Dim

TOAMASINA:
Lun-Mer-Ven-Dim

TOLIARA:
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

Madagascarairlines

Madagascar AIRLINES

VOLS SUPPLEMENTAIRES

pendant les grandes vacances

DESTINATION	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
NOSY BE	JEUDI 20 MERCREDI 26	TOUS LES MARDIS ET VENDREDIS	VENDREDI 1er
ANTSIRANANA	MERCREDI 26		
TOAMASINA	MARDI 18 - 25	TOUS LES MARDIS	MARDI 5
MAHAJANGA	VENDREDI 14 - 21 - 28	TOUS LES VENDREDIS	VENDREDI 1er - 8
MORONDAVA	MARDI 25	MARDI 8 - 22	
TOLIARA	LUNDI 24 - 31	TOUS LES JEUDIS	

Achetez dès maintenant

+261 20 23 444 44

www.madagascarairlines.com

Madagascar AIRLINES

PACK EXPRESS

60.000 AR

Priorité à:

- l'enregistrement
- l'embarquement
- la livraison de bagages

Vendable :

- sur notre site web
- dans tous nos points de vente
- à l'achat du billet
- jusqu'à 2 heures avant le vol

www.madagascarairlines.com

Wi Fi

- BUFFET
- BOISSONS

Madagascar AIRLINES

LE LOUNGE POUR TOUS !

Accessible dès la classe économique pour

65.000 AR

Ouvert dès 4h du matin

uniquement sur le réseau intérieur

VOTRE PROGRAMME
DE FIDELITE UNIQUE

My CAPRICORNE

Voyagez, obtenez des ***points***,
gagnez un billet à partir de
1.050 points

Rendez-vous sur
Mycapricorne.com

Tohivakana
un par un, chacun y gagne

Invitez vos proches à rejoindre la famille BMOI et soyez récompensés*

*pour toute ouverture de compte, sans limite de parrainages

BMOI
GROUPE BCP

LA BANQUE QUI VOUS MÉRITE

MIKEA
DISCOVERY

- Let's go on an adventure -

MIKEA DISCOVERY

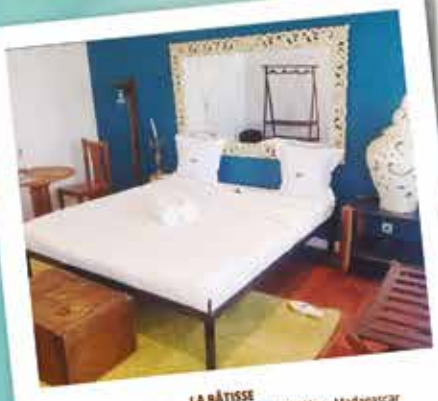
Photo: Rindra Ramasomanana - Conception: Fafah Rajaonarivo

CIRCUIT ET PACKAGE À LA CARTE

LOCATION / EXPÉRIENCE / AVENTURE

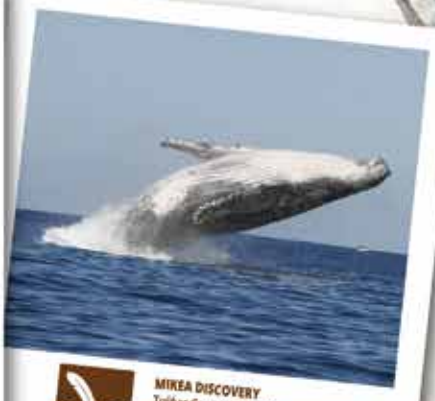
MIKEA
lodge

Votre partenaire pour un voyage parfait
laissez-vous guider ...



LA BÂTISSE
Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar
+261 32 03 100 40
lachocolaterie@mikealodge.com

MIKEA LODGE
20km au nord de Salary, Andravona,
Domaine Manohisoa, Tuléar II
+ 261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com
www.mikealodge.com

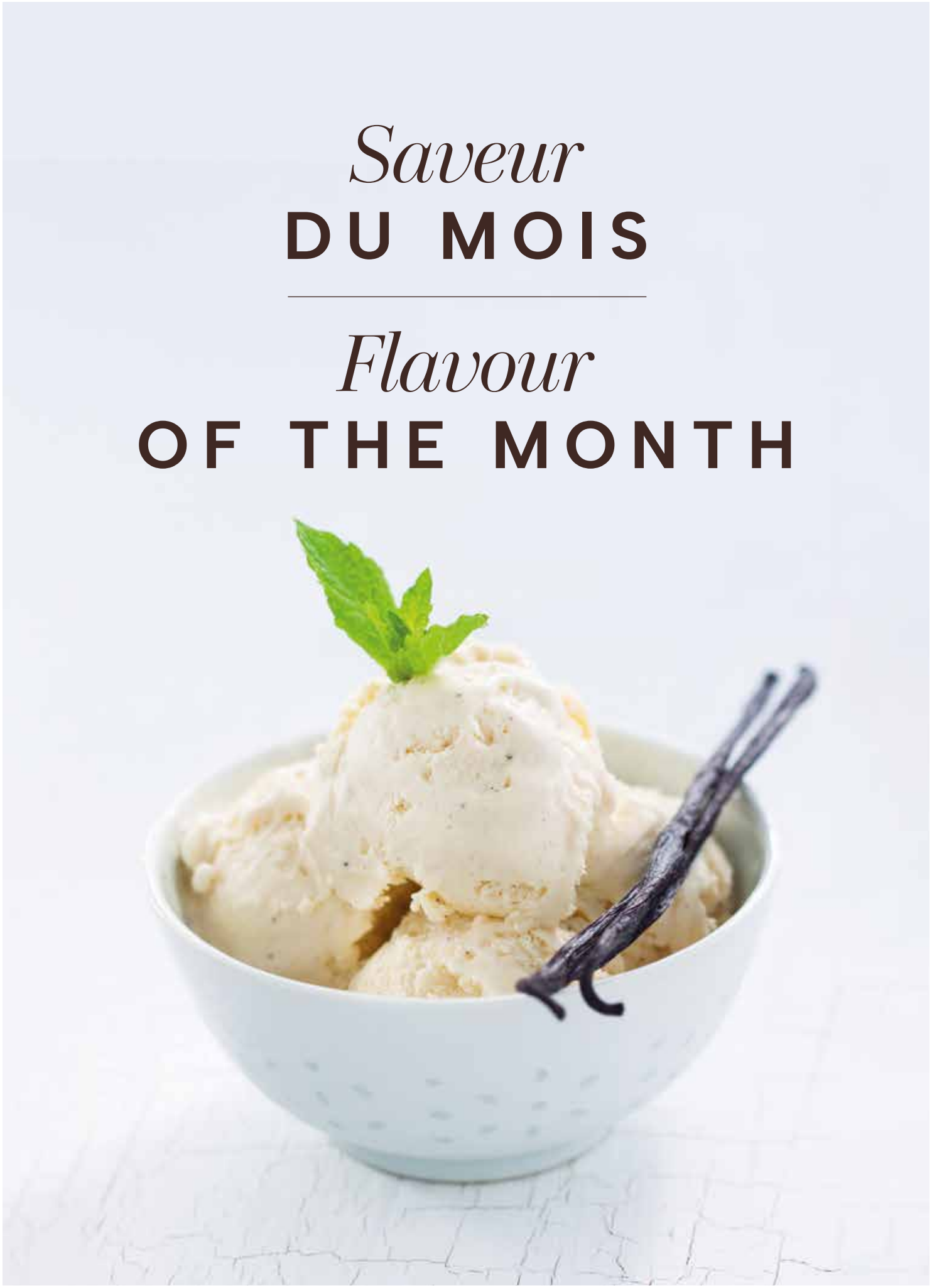


MIKEA DISCOVERY
Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar
+261 32 11 100 31
discovery@mikealodge.com
www.mikeadiscovery.com

Photo: Nirina Rama / Conception: Fafah Rajaonarisata

Saveur DU MOIS

Flavour OF THE MONTH



Le mois de juillet est consacré mois national de la crème glacée aux Etats-Unis avec la journée internationale de ce dessert et savouré au monde, célébrée le 16 juillet cette année. La saveur classique de vanille est appréciée dans le monde entier, surtout si elle vient de Madagascar.

La vanille nécessite une préparation minutieuse et méthodique, et ce, dès sa plantation. Cette délicatesse et la patience qui entrent dans son processus de production lui donne une grande valeur, un caractère précieux et un statut d'or vert à Madagascar.

La récolte de la vanille commence généralement au mois de juin ou juillet. C'est un décret du ministère des tutelles qui en fixe la date officielle. Cette filière contribue énormément à l'économie de la Grande Île, et elle a su conserver sa place dans l'industrie mondiale des arômes. Les recettes de son exportation sont en effet conséquentes, et ce, malgré la rude concurrence des autres pays qui proposent la synthétisation artificielle de la vanilline (molécule aromatique extraite des gousses).

July is National Ice Cream Month in the United States with the International Day of this dessert celebrated on 16th July, this year. The classic vanilla flavour is appreciated all over the world, especially if it is from Madagascar.

Vanilla requires meticulous and methodical processing, right from the time of planting. Such attention, as well as the patience involved in its production, explains its high price, the precious nature of the product and its status as 'green gold' in Madagascar.

In general, harvesting of vanilla begins in June or July. The official date is determined by the ministry responsible. The production makes an important contribution to Madagascar's economy and it has succeeded in retaining its status in the global spice industry. Income from exports of the crop is high, despite stiff competition from other countries offering artificial vanilla extract (aromatic molecules extracted from vanilla pods).

Cette délicatesse et la patience qui entrent dans son processus de production lui donne une grande valeur, un caractère précieux et un statut d'or vert à Madagascar

Such attention, as well as the patience involved in its production, explains its high price, the precious nature of the product and its status as 'green gold' in Madagascar

© : Serge Marizy

© : ONTM

Madagascar est en effet un des principaux producteurs de vanille dans le monde. Les grandes plantations se trouvent dans le Nord, le Nord-Est, l'Est et le Sud-Est. Ces régions offrent des conditions climatiques optimales, le vanillier ne poussant que sous un climat chaud et humide et ayant besoin de lumière solaire, de chaleur, d'humidité et d'espace. Il pousse généralement à une température entre 27 et 29ºC et à un taux d'humidité de 85%. Si la région de SAVA est la plus connue comme productrice de vanille à Madagascar, les régions d'Analanjirofo d'Atsinanana, de Vatovavy, de Fitovinany et d'Atsimo-Atsinanana le sont également.

Selon Hervé Georget, un planteur à Sambava, une liane de vanille mesure entre 4 et 6 mètres. Les 3 premiers mètres sont au sol, enroulés autour d'un bâton qui joue le rôle de tuteur. Pour l'entretien, il est indispensable de couper les mauvaises herbes à la base sans toutefois les arracher définitivement. Ainsi l'eau et les éléments nécessaires au développement du vanillier sont retenus dans le sol. Ces mauvaises herbes contribuent aussi à équilibrer soleil, chaleur et humidité pour que le vanillier puisse pousser dans des conditions optimales.

Les feuilles de vanille qui fanent sont coupées de façon systématique. La floraison a lieu de deux à sept ans après la plantation. Cette étape s'avère la plus importante dans la production de vanille. La fleur du vanillier étant très sensible, les producteurs surveillent donc quotidiennement leurs plantations pour guetter la floraison. Remarquablement la fleur ne vit que 24 heures environ. L'intervention humaine pour effectuer la pollinisation est donc nécessaire. Deux mois après la pollinisation, les gousses apparaissent et mettent ensuite six à neuf mois pour mûrir. Elles prennent une couleur allant du vert au jaune. Pour faire 1kg de vanille noire, il faut 5kg de vanille verte.

Madagascar est en effet un des principaux producteurs de vanille dans le monde

Madagascar is one of the world's main vanilla producers. The largest of the country's plantations are to be found in the north, the north-east, the east and the south-east. These regions offer optimum climatic conditions, since the vanilla plant can only develop in warm wet climates and requires sunlight, heat, humidity and space to grow. It is generally cultivated at a temperature of between 27C and 29C and with a rate of humidity of 85 percent. While the region of Sava is the best known for its vanilla, the regions of Analanjirofo, Vatovavy, Fitovinany, Atsimo Atsinanana and Atsinanana are also productive.

According to Hervé Georget, a producer in Sambava, the vanilla plant is a creeper which grows to a height of between 4m and 6m. The first 3m are grown close to the ground, the creeper winding around a stick or tree trunk that acts as a prop. As regards upkeep, it is essential to cut weeds at the base without removing them completely. This enables the soil to retain water, as well as the elements necessary for the development of the vanilla plant. These weeds, also, contribute to creating the right balance as regards sunlight, heat and humidity, providing the plant with optimum conditions.

Any wilted vanilla leaves are systematically cut away. Flowering takes place two to seven years after planting. This stage is the most important for vanilla production. Since the vanilla flower is extremely sensitive, producers monitor the plantations every day, to catch the time of flowering. Remarkably the flower lives for just 24 hours. Human intervention is, thus, necessary for pollination to take place. Two months after pollination, the pods appear, ripening six to nine months later. They take on colours ranging from green to yellow. It takes 5kg of green vanilla to finally produce 1kg of vanilla.

Madagascar is one of the world's main vanilla producers

Qualité

La qualité d'une gousse de vanille repose surtout sur sa préparation. En termes de maturité, la vanille de bonne qualité tend vers une couleur jaunâtre. Sa taille, quant à elle, doit être large et grosse et proportionnelle du haut vers le bas. La gousse doit être souple, grasse au toucher, brillante et exhaler un parfum franc de vanille. Les gousses de meilleure qualité sont celles qui atteignent 15cm de long.

Le phénomène de «cristallisation» ou de «givrage» est également signe de grande richesse en vanilline. La preuve d'une bonne cristallisation est la présence de filaments aux reflets étincelants sur les gousses et entre elles. Une vanille de bonne qualité peut se conserver des années dans un contenant hermétique, sans même y ajouter du rhum ou du sucre.

Quality

The quality of a vanilla pod will depend on the production process. As regards its maturity, good quality vanilla tends to be yellowish in colour. As for the size, it must be large and thick and regularly proportioned from one end to the other. The pod must be soft, oily to the touch, shiny and give out a clear vanilla fragrance. The highest quality pods are those measuring 15cm.

The phenomenon of 'crystallisation' or 'frosting' is also a sign of a high vanillin content. A sign of good crystallisation is the presence of filaments with a gleaming coating between each pod. Good quality vanilla can be conserved for years in an air-tight container, even without the addition of rum or sugar.

© : Serge Marizy

Les types de vanille les plus recherchés sur le marché sont les courtes ou les cuts ainsi que les vanilles rouges et noires.

- **Vanille cuts:** vanille mesurant de 8 à 10 cm, à faible teneur en vanilline et souvent cueillie avant maturité.
- **Vanille rouge:** utilisée surtout par les grandes industries pour l'extraction et la transformation en arôme naturel.
- **Vanille noire:** la plus coûteuse, celle avec le plus de teneur en humidité, souple et plus riche en vanilline.

Depuis quelques années, les vanilles de 11cm sont classées parmi les vanilles courtes du fait de la baisse de qualité des produits sur le marché international. Parmi les types de vanille, il est possible de les classifier différemment en suivant un langage spécifique:

- Vanille ***Kitsa***: vanille de basse qualité, très sèche, souvent en morceaux, à faible taux de vanilline
- Vanille ***Vaky***: vanille fendue
- Vanille ***Poquet***: vanille sans tête

The most sought-after types of vanilla for sale are short pods or cuts, as well as red and black vanilla.

- **Vanilla cuts:** Vanilla measuring between 8 and 10cm, having a low vanillin content and often picked before reaching maturity.
- **Red vanilla:** Mainly used on an industrial scale for extraction and processing to produce natural flavouring.
- **Black vanilla:** The most expensive, with the highest humidity content, soft and with the richest vanillin content.

For a few years now, 11cm vanilla pods have been classified as short vanilla, as a result of the drop in the quality of the products available on the international market.

The different types of vanilla found in Madagascar are classified differently, using local terminology:

- ***Kitsa*** vanilla: Low-quality very dry vanilla, often in pieces and with a low vanillin content.
- ***Vaky*** vanilla: Split vanilla
- ***Poquet*** vanilla: Headless vanilla

VERDANT GARDEN

CONSTRUCTION EN COURS

Devenez propriétaire de votre résidence dans la Smart City

AU COEUR DE L'ÎLE MAURICE

à partir de
136,000 USD

Simara Properties
AGENCE IMMOBILIÈRE

Suite 114, 1st Floor, Parkside,
Sodnac Link Rd, Phoenix, Mauritius
+230 5257 0151

info@simaraproperties.com
www.simaraproperties.com
simaraproperties

Hotel Tripolitsa
★★★

Le luxe que vous méritez

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

www.hotel-tripolitsa.com
hoteltripolitsa@gmail.com

37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo

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

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

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

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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

LA VANILLERAIE
DE SAMBAVA

La Vanilleraie

Le 1er site agro-touristique autour de la vanille

Amoureux de la vanille, nous vous invitons à agrementer votre sejour dans la Region SAVA, reconnue pour sa biodiversité naturelle, en visitant la Vanilleraie sise à Antohomaro Sambava. Vous y decouvrez le Musee Edmond ALBIUS, premier musée dédié à l'histoire et à l'origine de la vanille.

Venez appreciez egalement les differentes technique de plantation de la vanille (le seul fruit cosmetible de la famille des orchidés), à la fabrication de ses produits derivés jusqu'à sa degustation avec les produits en vente en boutique. Sur place, profitez du bar pour vous detendre et vous rafraichir avec nos cocktails vanillés et animés par notre "bartender".

Sirué à 10 mn de Sambava en suivant la RN5, ce site comprend:

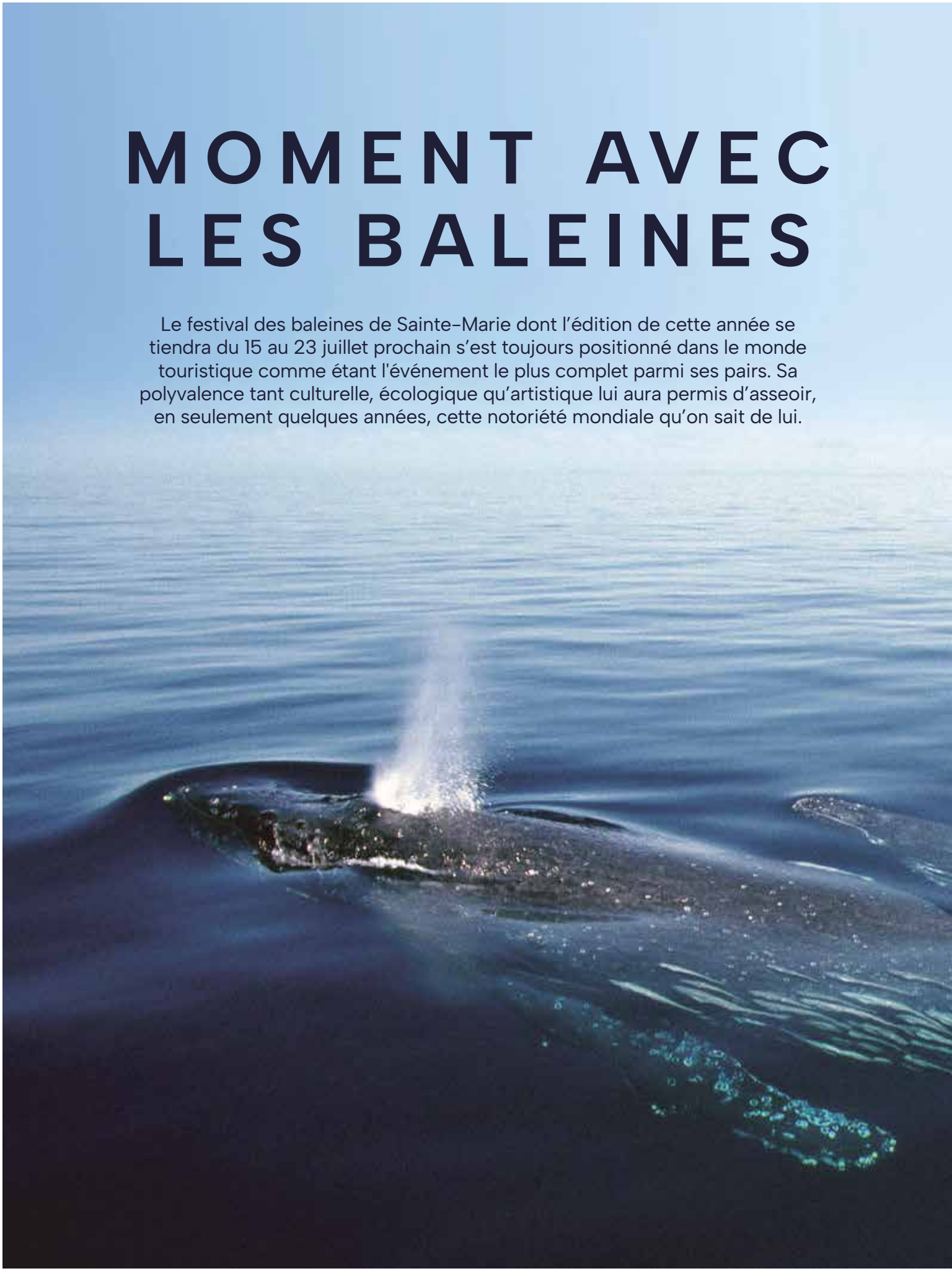
-un musée de l vanille
-une plantation vanille sous serre
- une plantation sous ombrage naturelle
- une boutique vanille
- une salle de conference à louer
- un bar vanille
- des pepinieres vanilles

www.vanilleraie.com

Tél: +261 32 05 331 47 Mail : contact@vanilleraie.com

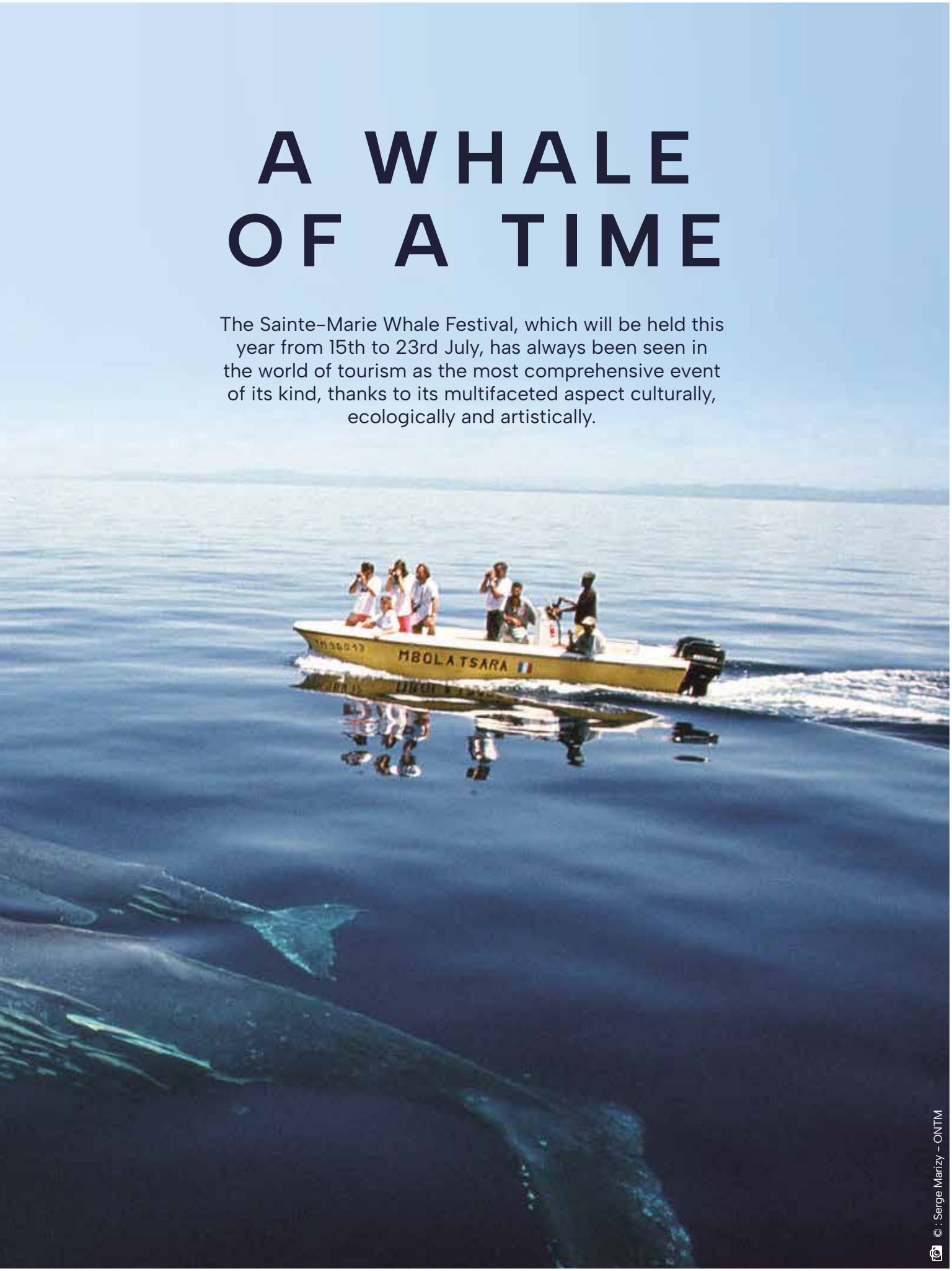
MOMENT AVEC LES BALEINES

Le festival des baleines de Sainte-Marie dont l'édition de cette année se tiendra du 15 au 23 juillet prochain s'est toujours positionné dans le monde touristique comme étant l'événement le plus complet parmi ses pairs. Sa polyvalence tant culturelle, écologique qu'artistique lui aura permis d'asseoir, en seulement quelques années, cette notoriété mondiale qu'on sait de lui.



A WHALE OF A TIME

The Sainte-Marie Whale Festival, which will be held this year from 15th to 23rd July, has always been seen in the world of tourism as the most comprehensive event of its kind, thanks to its multifaceted aspect culturally, ecologically and artistically.



© : Serge Marizy – ONTM

Les baleines à bosse ou mégaptère connues sous l'appellation locale de *Zanaharibe* sont évidemment l'attraction phare du festival dans la mesure où l'événement célèbre le fait que ces mammifères marins choisissent chaque année les eaux chaudes de l'Océan Indien pour mettre bas. Ils viennent ainsi se reproduire chaque année dans le canal de Sainte-Marie entre la mi-juin et la mi-septembre. Entre-temps, durant toute la semaine que se déroulera le festival, un assortiment d'activités a été prévu par les organisateurs pour les visiteurs qui viendront faire le déplacement pour cette huitième édition.

Bien entendu, l'événement phare s'agira du fameux Safari Baleine. Les visiteurs pourront embarquer en petits groupes, pour observer ces impressionnants mammifères marins qui arrivent par centaines. Dépendant de la chance que chacun aura lors de ces safaris, il sera alors possible de réaliser d'incroyables clichés immortalisant les parades amoureuses de ces géants des mers ou encore assister à l'émouvante naissance de leurs baleineaux. Ce safari baleine est disponible tout un semestre à partir du mois de juillet jusqu'en décembre durant lequel vous aurez l'occasion d'observer des baleines à bosse, requins-baleines, rorquals, dauphins et tortues à Madagascar durant les excursions marines.

The humpback whales or *Megaptera*, locally known as *Zanaharibe* are, of course, the main attraction of the festival, the event celebrating the fact that each year these giant mammals choose to swim into the warm waters of the Indian Ocean to give birth. They come to reproduce here in the Sainte Marie channel between mid-June and mid-September. Meanwhile, during the entire week of the festival, a variety of activities are organised for visitors coming from far and wide to attend the event.

Of course, the main event is the famous Whale Safari. Small groups of visitors are taken in boats to observe these impressive marine mammals swimming up the channel in their hundreds. Depending on how lucky you are during a safari, you can take sensational photos immortalising the courtship of these sea giants or even see the very moving birth of a whale calf. Whale Safaris are organised during the entire semester, from July until December, when you can observe humpback whales, whale sharks, rorquals, dolphins and sea turtles.

Dépendant de la chance que chacun aura lors de ces safaris, il sera alors possible de réaliser d'incroyables clichés immortalisant les parades amoureuses de ces géants des mers

Depending on how lucky you are during a safari, you can take sensational photos immortalising the courtship of these sea giants

Les activités

Pour un séjour à Sainte-Marie, vous pourriez visiter le phare Blevec, celui d'Eiffel sans parler du cimetière des pirates ou encore la cascade d'Antanandava mais durant le festival, toutes les attentions se tourneront plutôt sur les activités suivantes:

Le **Festi'Bar**, comme à l'accoutumé sera la scène d'animation centrale avec les espaces de restaurations qui sera disponible de jour comme de nuit durant la semaine du festival. Ce sera l'endroit où se succèderont les concerts et animations assurés par les festivaliers ainsi que les artistes locaux et internationaux jusqu'au DJs professionnel de renom.

Côté sportif, le **Trail des baleines** sera au cœur des activités. Lors des dernières éditions, cette course a été divisée en deux étapes. La première journée sur une épreuve de 45km et la seconde une épreuve de 10km sur route. Les participants ont eu l'opportunité de voir les baleines mais aussi de participer aux diverses animations culturelles. Même si on n'est pas tous champions pendant la course, l'idée de voir l´authenticité de l´île et les baleines nous donne déjà l´eau à la bouche.

Pour les moins enclins à courir pour le trail, les **courses de VTT** sont aussi prévues dans le programme. Sur l'île Boraha, d'une longueur de 65km et d'une largeur de 7km, tout est praticable en VTT, avec ou sans dénivelé, les pistes et les sentiers qui sillonnent toute l'île raviront tous les amateurs de randonnée.

The activities

During a stay on the island of Sainte-Maris, you can visit the lighthouse of Blevec and the one designed by Eiffel, as well as the pirate cemetery and the Antanandava waterfall. However, during the festival, all the activities are more or less centred on the following events:

The **Festi'Bar**, as usual, will be the central venue with food available day and night during the whole week. It is also where concerts and other performances will be put on by members of the public, as well as local and international artists, even renowned professional DJs.

On the sports side, the ***Trail des baleines* (cross-country whale race)**, for both men and women, will be the main event. During the previous editions, the race was organised in two stages: the first day a 45km cross-country course and 10km on road on the second day. The competitors are able to spot whales and also to take part in various cultural activities. The idea of experiencing the authenticity of the island while being able to see the whales is an incentive for runners to come and compete.

For anyone less keen to run the trail, **mountain-biking races** are also programmed. The whole of the island of Boraha, 65km long and 7km wide, is suitable for both mountain biking and hiking.

Bien avant l'introduction de bateaux à moteur et de yachts de luxe, les pirogues de l'océan Indien étaient populaires pour la pêche et les sorties en mer. Laissez-vous transporter dans le temps en assistant aux **régates de pirogues** lors du festival, un événement maritime passionnant et faisant partie du patrimoine maritime de l'île Boraha. Avec leurs voiles colorées et leurs noms folkloriques, ces bateaux de course et leurs prouesses attirent les visiteurs de tout âge.

Des **saveurs authentiques** à découvrir lors du concours de cuisine. La papaye en un soufflé, l'ananas en sucette avec du chocolat noir de Madagascar. Une cuisine 'expérience' ou 'aventure', très sophistiquée avec des assiettes dressées toutes en variations de couleurs et de fragrances.

Well before the introduction of motor boats and luxury yachts, dug-outs were very popular for fishing and trips out to sea in the Indian Ocean. **Dug-out races** are part of the heritage of the island. With their colourful sails and their imaginative names, these racing boats and the skills of their owners attract visitors of all ages.

There are also **authentic local flavours** to be tasted during the cooking competition: papaya soufflé, pineapple lollipops served with Malagasy dark chocolate. There is the cuisine labelled 'experience' or very sophisticated 'adventure' cuisine, where lovers of good food can taste the sweetness of the deserts with tastefully laid-out dishes of various colours and fragrances.

MADASECU

"Franchise - Rigueur - Discipline"

A propos de nous

MADASECU est une société de gardiennage ayant pour mission principale d'assurer et d'optimiser la sécurité de ses clients à travers le gardiennage humain et l'utilisation d'appareils éléctroniques à la pointe de la technologie. Implante à Antananarivo depuis 2014, elle est dirigée par une équipe de professionnels qui lui permet de répondre au mieux aux besoins de chaque client.

SERVICE DE SÉCURISATION ET DE GARDIENNAGE.

EQUIPEMENT DE SECURITÉ

ALARME INTRUSION

AUDIT

+261 34 02 920 84

+261 34 02 920 86

commercial.madasecu@gmail.com/ dir.madasecu@gmail.com

www.madasecu.mg

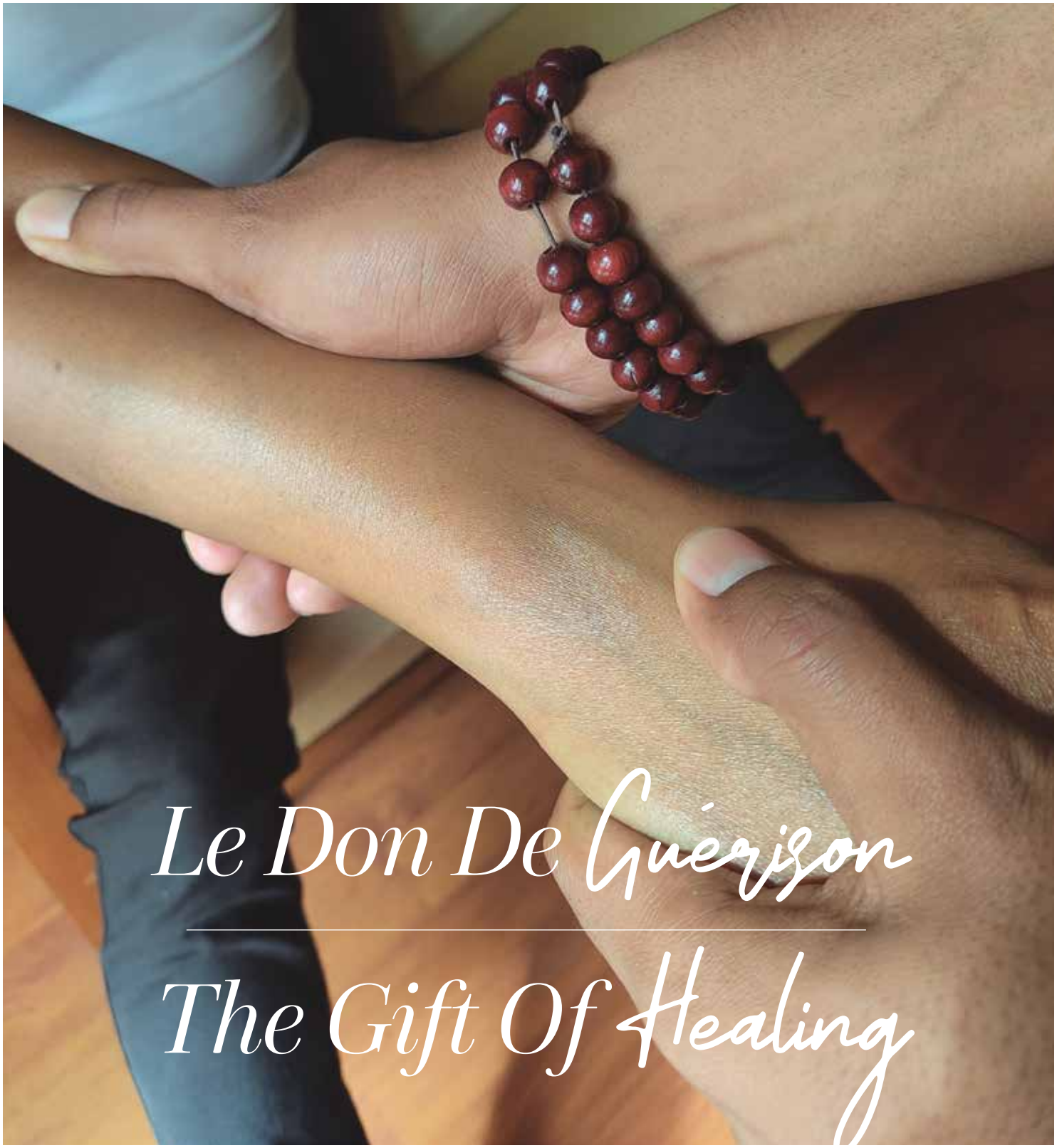
Lot VS 65 Ambolokandrina - Antananarivo 101| Madagascar

Eco Island

NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA
MADAGASCAR

www.nosysaba.mg



Le Don De Guérison

The Gift Of Healing

En cas de fracture, 30% des Malgaches optent pour la médecine conventionnelle, tandis que la majorité ont recours aux guérisseurs traditionnels dont les résultats sont presque immédiats. Le don réputé de ces guérisseurs, présents dans les différentes régions de l'île,aussi bien en ville qu'en milieu rural, se transmet par le bouche à oreille.

If they break a limb, 30 percent of Malagasy people will consult a conventional doctor, while the majority of the population will go to see a traditional healer for the virtually immediate results obtained through traditional practices. The reputation of these healers who have the gift is transmitted by word-of-mouth and they can be found in all parts of the island, in both urban and rural areas.

© : MAPITCHA

Souvent associée à la sorcellerie, la médecine traditionnelle a pourtant toujours démontré son efficacité à Madagascar. En 2007 l'Etat, par le biais du ministère de la santé, a reconnu officiellement la médecine traditionnelle et a publié les textes qui la régissent. Si les plantes médicinales ont déjà fait couler beaucoup d'encre, les tradipraticiens méritent à leur tour une attention particulière.

Une dizaine d'associations de tradipraticiens existent à Madagascar. Si la Grande Île compte près de 6000 tradipraticiens disséminés dans les régions, seule la moitié est enregistrée auprès des associations. Chaque année, la Journée africaine de la médecine traditionnelle est célébrée le 31 août.

Bien que la médecine traditionnelle soit plus accessible à la communauté, certains patients restent réticents dans la crainte des charlatans. «Pour quelqu'un ayant reçu ce don inné, il est impensable de demander un quelconque paiement pour les soins qu'il aura prodigués» selon Philippe Randria, un tradithérapeute de 55 ans de la Région d'Analamanga. Un premier indicateur qui permet de trier le bon grain de l'ivraie. Comme il s'agit d'un don, ce savoir-faire héréditaire doit être utilisé pour le bien des concitoyens.

Often associated with witchcraft, traditional medicine in Madagascar has actually proved its positive effects. In 2007, the State, through the Ministry of Health, officially recognised traditional medicine and issued decrees to regulate it. While medicinal plants have figured in a number of articles, skilful traditional practitioners deserve particular attention.

There exist 10 or so associations of traditional practices in Madagascar and while there are actually close to 6,000 traditional practitioners, to be found in all the regions of Madagascar, only half of them are registered with one of the associations. Each year, the traditional African medicine day is celebrated on 31st August.

Even though traditional medicine is more accessible to the community, certain patients remain reluctant due to the existence of charlatans. "For someone who received the gift for nothing, it is not acceptable to request any kind of payment from patients who have been healed" declares Philippe Randria, a 55-year-old traditional practitioner exercising his activity in the region of Analamanga. This is the first element making it possible to sort the wheat from the chaff. Since healing is a gift, the know-how is hereditary and should be used for the good of the citizens.

Une dizaine d'associations de tradipraticiens existent à Madagascar

There exist 10 or so associations of traditional practices in Madagascar

Le pouvoir des jumeaux

Accoucher de jumeaux est maudit chez les Antambahoaka, une ethnie du sud-est de Madagascar, alors que ces enfants sont souvent dotés de capacités spécifiques, voire exceptionnelles. «J'avais 8ans quand je me suis rendu compte que j'avais un don. Je peux sentir facilement la maladie dont souffre un patient et c'est pareil pour mon frère jumeau» affirme notre même source.

Twin Powers

Giving birth to twins is seen as a curse by the Antambahoaka, an ethnic group in the south-east of Madagascar, even though these exceptional children have specific, even magical, powers. "I was just eight years old when I realised that I had the gift. I can easily feel what disease a person is suffering from, as can my twin brother," declares one person we interviewed. Actually, the diagnosis is made fairly quickly, which facilitates the treatment.

Massothérapie

Suite à une fracture, une luxation ou une entorse, certains patients et leurs familles préfèrent à la méthode conventionnelle du plâtre, celle des masseurs. A Madagascar, on les appelle les *mpanotra*. Les plus connus sont Jean Paul à Anjiro, Ravao à Antananarivo, Shan à Farafangana, la famille Charbon à Ambobaka Ambanja, une autre famille à Antitôrona Nosy Komba ainsi que Randria qui exerce à Fianarantsoa. Ravao est *mpanotra* depuis vingt ans. Elle reçoit à son domicile, à Avaradrano au nord de la capitale. On peut observer une longue file d'attente dès 4h du matin. Une centaine de patients est enregistrée par jour, en moyenne . Pour elle, la médecine traditionnelle et la médecine moderne sont complémentaires. Il lui arrive de demander à ses patients de faire des radiographies et des médecins lui réfèrent des cas. Le massage ne soigne pas uniquement les problèmes articulaires et osseux. Pour exemple, des femmes suivent des traitements pour la fertilité ou pour faciliter l'accouchement à Alakamisy Fenoarivo et à Ambohimanarina.

Massage therapy

Patients suffering from a broken limb, dislocation or sprain and their families prefer the traditional method to having to wear a plaster and will often seek out a masseur. In Madagascar, they are called mpanotra. The best known are Jean Paul in Anjiro, Ravao in Antananarivo, Shan in Farafangana, the Charbon family in Ambobaka Ambanja, another family in Antitôrona Nosy Komba, as well as Randria, who used to treat people in Fianarantsoa. Ravao, who has been exercising as a mpanotra for about 20 years, sees people at her home in Avaradrano, in the north of the capital. As early as 4 o'clock in the morning, people can be seen queueing in front of her house. She treats a hundred or so patients every day. In her opinion, traditional medicine and modern medicine can coexist and at times she asks to see people's X-rays and sometimes doctors will refer their patients to her for treatment. As well as joint and bone problems, a number of ailments can be treated by massage, for example, women's fertility issues. Massages are also effective for facilitating childbirth at Alakamisy Fenoarivo and Ambohimanarina.

Salive apaisante

Certains tradithérapeutes sont spécialisés dans la cicatrisation des brûlures, quel que soit leur degré. Ce sont les *Mpanao ody may*. On applique généralement des feuilles de plantes médicinales ou des graines d'*anamamy* (brède morelle) sur les lésions, mais c'est surtout dans la salive du guérisseur que se trouve le remède. Une brûlure au quatrième degré peut ainsi se rétablir au bout de quelques semaines de traitement. Pareil pour les morsures d'insectes. Les *mpanao ody biby* soignent les oedèmes et les inflammations suite aux piqûres de scorpion ou de *trambo* (une sorte de mille-pattes) par leur salive.

Soothing Saliva

Certain traditional therapists are specialised in healing burns, however serious. These are *mpanao ody may*. Generally, they apply the leaves of medicinal plants or the seeds of *anamamy* (black nightshade) on the skin lesions, but it is mainly the healer's saliva that produces the miracle cure. A fourth-degree burn or scald will heal after several weeks of treatment. The same goes for insect bites; the *mpanao ody biby* treat the swelling and inflammation caused by the sting of a scorpion or *trambo* (a sort of centipede) by applying their own saliva.

Paiement en Nature

Le *Hasin-tanana* est un cadeau offert en remerciement aux thérapeutes après les soins. Si un patient doit revenir plusieurs fois, il offrira quelque chose après chaque séance. Le soin est en principe gratuit, mais il est assez fréquent de voir des malades guéris, offrir des cadeaux plus signifiants tel un coq ou un zébu, pour exprimer leur gratitude envers le guérisseur. Il n'appartient pas aux guérisseurs d'exiger une somme précise avant de prendre en charge un patient. Un tel comportement constituerait un interdit, une violation de *fady*.

Payment in Kind

Hasin-tanana is the gift for the therapist, a symbolic sum of money given following treatment. If the patient has to come back several times, after each session he or she will give the healer the hasin-tanana. Treatment is theoretically free, but it is very common to see patients who have been healed giving bigger gifts, such as a cockerel or a zebu, as an expression of gratitude towards the healer. However, it is not appropriate for the healer to request a precise amount of money for treating the patient; such an act would be a breach of the *fady* or taboos.

Le soin est en principe gratuit, mais il est assez fréquent de voir des malades guéris, offrir des cadeaux plus signifiants tel un coq ou un zébu

Treatment is theoretically free, but it is very common to see patients who have been healed giving bigger gifts, such as a cockerel or a zebu

Respect Rituel

Afin de garder le pouvoir de guérison, les tradipraticiens se doivent de respecter des *fady*. Les plus répandus des interdits sont la viande de porc et l'oignon. Certains procèdent à une cérémonie de consécration, la *mihetsika jila*, afin de pérenniser leurs pouvoirs. Le rituel se déroule dans une pièce fermée. Des bougies sont allumées afin de convoquer les esprits. Un véritable dialogue est alors engagé car les esprits transmettent des messages par l'intermédiaire d'une personne de l'assistance. Toutes les personnes présentes sont pieds nus et doivent être *Velon-dray aman-dreny* (dont les parents sont encore vivants). Un zébu à tache blanche sur le front ou *omby mazava loha,* est offert en sacrifice aux *Ombiasy* dans un doany (lieu de sacrifice). Les personnes présentes boivent le sang de l'animal mêlé au miel. Un *tonombolana* (période de l'année suivant le calendrier lunaire) bien précis est propice à la cérémonie du *mihetsika jila*, en général au mois de février. Elle se déroule généralement dans les hautes terres centrales et plus particulièrement dans des villages situés aux environs de Manjakandriana, comme Ambohinierenana, Ambohimihaza et Morarano.

Le rituel se déroule dans une pièce fermée, des bougies sont allumées pour invoquer les esprits

The ritual is carried out in a closed room. Candles are lit to invoke the spirits

Ritual Respect

In order to retain the power to heal, traditional practitioners need to respect the *fady*. The most common of these consists in not eating pork or onions. Some carry out a consecration ceremony called *mihetsika jila*, aimed at prolonging their powers. It is a ritual that takes place in a closed room, with lighted candles to invoke the spirits. A dialogue then takes place with the spirits, who transmit messages through a person present. Everyone attending is barefoot and must be *velon-dray aman-dreny* (with their parents still alive). For the *ombiasy*, they have to sacrifice a zebu with a white patch on its forehead in a *doany* (place of sacrifice). Everyone present drinks the animal's blood mixed with honey. A precise *tonombolana* (period in the year following the lunar calendar) is propitious to the ceremony, which in general takes place during the month of February. It is organised notably in the central high plateaus, notably Ambohinierenana, Ambohimihaza and Morarano, villages in the region of Manjakandriana.

Segafredo
ZANETTI

"Chaque destination a droit à sa pause Segafredo"

Distribué par : EQUIP' PRO
Equipements Professionnels HoReCa

E-Mail : commercial@smie.mg
Contact : (+261) 32.07.179.55

Etude - Conception - Production - Impression

ECOPRIM

ECOPRIM VOTRE IMPRIMERIE L'ART D'IMPRIMER VOS CAHIERS PERSONNALISÉS!

PAPIER ÉCOLOGIQUE FSC
SOCIÉTÉ : NORMES ISO 9001

: 020 22 320 89
: B.P. 171 - Z.I. NORD DES HYDROCARBURES, ANKORONDRANO, ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR
: commercial@sitram-ecoprim.com

ESPACE BIJOUX

NOTRE BOUTIQUE

: (+261) 20 22 31185 / (+261) 34 11 31185
: doulabvassant@yahoo.fr
: 27, Rue Ratsimilaho, Antaninarenina,
Antananarivo, Madagascar

Antsiranana
BAY WATCH

Troisième port de Madagascar, Antsiranana est la plus grande ville du nord du pays, un centre économique et culturel de la région. Découvrez des sites historiques, détendez-vous sur les plages de sable blanc et observez la vie marine dans les eaux cristallines environnantes de la deuxième plus grande baie du monde.

Madagascar's third port, Antsiranana is the largest town in the north of the country, the region's economic and cultural heart. Discover historical sites, relax on white sand beaches and watch marine life swimming in the crystal clear waters surrounding the world's second largest bay.

© : ONTM

Dans la ville se trouvent des monuments qui témoignent l'histoire de Madagascar

The town has monuments that bear witness to the history of Madagascar

ANTSIRANANA

Découverte en 1500 par des marins portugais, son tout premier nom fut Antomboko. Le nom Diego-Suarez a été hérité des deux navigateurs Diego Diaz et Fernand Suarez. Dans la ville se trouvent des monuments qui témoignent l'histoire de Madagascar. En effet, elle était une ancienne garnison française où des vestiges de la colonisation sont encore visibles de nos jours comme «Le tribunal D'architecture classique», construit en 1903–1909. En 1900, le Maréchal Joffre amène 9000 hommes pour attirer les femmes, il réorganisa ensuite la ville dont la fortification autour de la baie. Une statue en son hommage fut construite en 1933, un œuvre du sculpteur Raymond Sucre. Ville cosmopolite, le nom Antsiranana d'aujourd'hui signifie «Le lieu où les gens n'ont pas la même origine». Antsiranana fait partie de la Région DIANA, avec Ambilobe, Nosy Be et Ambanja.

Discovered in 1500 by Portuguese sailors, its original name was Antomboko. It was then named Diego-Suarez after two navigators: Diego Diaz and Fernand Suarez. The town has monuments that bear witness to the history of Madagascar. It is a former French garrison, with remains of colonisation still visible today, such as the classical architecture court, constructed in 1903-1909.

In 1900, the French Marshal Joffre brought in 9,000 men who would attract women, after which he reorganised the town, including the fortifications around the bay. A statue to him, the work of the sculptor Raymond Sucre, was erected in 1933. A cosmopolitan town, today's name of Antsiranana means 'the place where people are not of the same origin'. Along with Ambilobe, Nosy Be and Ambanja, the town of Antsiranana is situated in the region of Diana.

© : ONTM

Ses eaux limpides font apercevoir des raies ou des tortues marines, un paradis pour le snorkeling

In its crystal clear waters, a paradise for snorkellers, Manta rays and sea turtles can be easily spotted

LA MER D'EMERAUDE

Situé à l'entrée de la baie de Diego-Suarez, la mer d'Émeraude est caractérisée par sa faible profondeur en eau conjuguée avec ses fonds sablonneux, sa barrière de corail ainsi qu'une chaîne d'îlots. Ses eaux limpides font apercevoir des raies ou des tortues marines, un paradis pour le snorkeling. Il s'agit également d'un spot de kitesurf et de planche à voile, visité en 2012 par le triple champion du monde de vitesse Alexandre Caizergues et sa femme qui est également vice-championne du monde de vitesse en kitesurf.

THE EMERALD SEA

Situated at the entrance of the bay of Diego-Suarez, the Emerald Sea is characterised by its shallow waters with a sandy bed and coral reef, as well as a row of small islands. In its crystal clear waters, a paradise for snorkellers, Manta rays and sea turtles can be easily spotted. It is also a kitesurfing and windsurfing spot, visited in 2012 by the triple world speed champion Alexandre Caizergues and his wife, who is also world kitesurfing speed vice-champion.

NOSY LONJO

Symbole de la ville d'Antsiranana, Nosy Lonjo ou «Pain de sucre» est un îlot situé au cœur de la baie. Un magnifique décor et un lieu sacré et un lieu de culte, on l'appelle également «Nosy Ravo Hely». L'appellation «Pain de sucre» vient de sa forme conique qui rappelle les moules utilisés au XIXe siècle pour vendre et conserver le sucre. Des théories avancent que l'îlot est d'origine volcanique et d'autres hypothèses soutiennent qu'il serait un détachement de la Montagne des Français. Vers la partie est de la ville, Nosy Lonjo (122m d'altitude pour 4,5ha de superficie) prend la forme d'une bosse de zébu, ressemblant à 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.

Des théories avancent que l'îlot est d'origine volcanique

One theory is that the island is of volcanic origin

A symbol of the town of Antsiranana, Nosy Lonjo or 'Sugarloaf' is a small island lying at the heart of the bay. A beautiful spot, a sacred site and a place of worship, it is also referred to as 'Nosy Ravo Hely'. Its name of 'Sugarloaf' comes from its conical shape, recalling the moulds used in the 19th century to sell and conserve sugar. One theory is that the island is of volcanic origin, while other hypotheses indicate that it became detached from the *Montagne des Français*. Located towards the east of the town, Nosy Lonjo (122m in altitude and covering an area of 4.5ha) has the shape of a zebu's hump, a sort of treasure chest rising up from the middle of the sea.

The King Lonjo is buried here and his descendants regularly organise rituals. Only direct descendants of the royal line can take part in the prayers, but other worshippers can also request favours.

MONTAGNE D'AMBRE

Cette aire protégée englobe à la fois un parc national terrestre et une réserve spéciale. Mis en place en 1958, il s'agit du premier parc national de Madagascar situé à 38km d'Antsiranana et à trois kilomètres de Joffreville. La montagne d'Ambre est un massif volcanique culminant à 1475m, on doit son nom aux résines ambrées qui coulaient le long de ses arbres. Avec le climat subhumide du nord de l'île, ce parc est riche en plantes endémiques à l'instar des *Barleria vincaefolia, Dioscorea sambiranensis, Psychotria bealananensis*. On compte 31 espèces endémiques de la montagne d'Ambre mais également des milliers d'espèces de bois précieux le *Dalbergia chlorocarpa* et le *Canarium madagascariensis*. Côté faune, le site abrite des espèces de reptile, d'amphibiens, de lémuriens, de tenrecidés et d'oiseaux. Ce parc regroupe également des lacs et des cascades dont la cascade touristique, la cascade sacrée, la cascade Antakarana et la cascade d'Antomboka, cette dernière chute d'une hauteur de 80m.

© : ONTM

AMBER MOUNTAIN

This protected area covers both the national park on land and the special reserve. Set up in 1958, it was Madagascar's first national park, situated 38km from Antsiranana and 3km from Joffreville. The Amber Mountain is a range of volcanic peaks culminating at 1,475m. It owes its name to the amber resin flowing out of the trees that grow here. With the sub-humid climate in the north of the island, the park is rich in endemic flora such as *Barleria vincaefolia*, *Dioscorea sambiranensis* and *Psychotria bealananensis*. There are 31 endemic species growing on the Amber Mountain, but also thousands of species of precious woods, such as *Dalbergia chlorocarpa* and *Canarium madagascariensis*. As regards the fauna, the site shelters several species of reptiles, amphibians, lemurs, tenrecs and birds. The park also has lakes and waterfalls, including one that is popular with tourists, the sacred waterfall, Antakarana and the waterfall of Antomboka, with a drop of 80m.

TSINGY ROUGE

Situés à 63km au sud de la ville d'Antsiranana, les Tsingy Rouge sont une merveille de la nature. Il s'agit d'une formation géologique spectaculaire de couleur rougeâtre, qui provient de l'oxydation du fer présent dans la roche calcaire. Ces formations sont le résultat de millions d'années d'érosion, causée par l'eau de pluie et les vents. Le calcaire a été sculpté en une série de canyons, de gorges et de cheminées, formant un paysage unique. Le site offre une vue panoramique surtout avec la lumière de l'après-midi. Les Tsingy Rouge abritent une grande variété de flore et de faune, y compris des espèces endémiques de lémuriens et de reptiles, ainsi que des plantes carnivores et des orchidées rares.

Le calcaire a été sculpté en une série de canyons, de gorges et de cheminées, formant un paysage unique

The limestone has been carved out to form a series of canyons, gulleys and chimneys, creating a unique landscape

THE RED TSINGY

Situated 63km to the south of the town of Antsiranana, the Red Tsingy is a wonder of nature. It is a spectacular geological formation, its reddish colour being due to oxidation of the iron present in the sandstone rock. These rocky formations are the result of millions of years of erosion, caused by rain water and wind. The limestone has been carved out to form a series of canyons, gulleys and chimneys, creating a unique landscape. The site offers an incredible view, particularly in the afternoon light. The Red Tsingy shelters a wide range of fauna and flora, including endemic species of lemurs and reptiles, as well as carnivorous plants and rare orchids.

BETAHITRA

Situé à deux kilomètres de la ville d'Antsiranana, sur la route de Ramena, Betahitra est une réserve naturelle parmi les sept villages de la Nouvelle Aire Protégée d'Ambohitr'Antsingy (Montagne des Français). Une grande variété d'espèces animales et végétales endémiques de Madagascar peut être observée dans ce site. Avec les circuits proposés, les visiteurs sont invités à d'autres activités comme le trekking et la randonnée, tout en découvrant l'histoire du village, les activités quotidiennes des villageois. Le circuit culturel, comme son nom l'indique, permet de comprendre la culture Antakarana, les us et coutumes locaux, sans oublier les lieux sacrés décorés par de beaux paysages. L'aventure dure entre 30mn et deux heures. La réserve de Betahitra est développée et gérée par les communautés locales afin de soutenir le tourisme durable et solidaire.

Situated 2km from the town of Antsiranana, along the road to Ramena, Betahitra is a nature reserve in the middle of the seven villages of the New Protected Area of Ambohitr'Antsingy (*Montagne des Français*). A wide variety of animal and plant species endemic to Madagascar can be observed on this site. Several itineraries are offered to visitors, for trekking and hiking. The cultural tour, as its name suggests, enables visitors to understand the Antakarana culture and local customs, including the sacred spots, all against a backdrop of stunning landscapes. Each itinerary lasts between 30 minutes and two hours. The nature reserve of Betahitra is developed and managed by the local communities, with the aim of giving support to sustainable tourism in a spirit of solidarity.

LA BAIE D'ANTALAHA

Elle offre une vue impressionnante avec une végétation verdoyante et des plages de sable blanc. Située à l'est d'Antsiranana, la baie d'Antalaha propose des randonnées, de la plongée sous-marine et de la plongée avec tuba, ainsi que des excursions en bateau pour découvrir toute une gamme de créatures marines, notamment des tortues, des dauphins et des baleines. La région est également connue pour ses plantations de vanille et de café, cultivées dans les collines environnantes.

La région est également connue pour ses plantations de vanille et de café

The region is also well-known for its vanilla and coffee plantations

ANTALAHA BAY

The bay presents an impressive vista with lush green vegetation and white sandy beaches. Lying to the east of Antsiranana, the bay offers hiking, deep sea diving and snorkelling, as well as boat trips to discover a whole range of marine creatures, including turtles, dolphins and whales. The region is also well-known for its vanilla and coffee plantations, grown in the surrounding hills.

LA BAIE DES DUNES

Elle forme avec la baie des pigeons et la baie de Sakalava l'ensemble appelé 'les trois baies'. C'est un endroit caché et surtout sauvage, accessible depuis le village de Ramena via une route sablonneuse. Vous y découvrirez les ruines d'anciens bâtiments militaires, des vestiges de fortifications et le phare de Cap Miné. Comme la zone est préservée, des oiseaux et des reptiles nichent dans les buissons qui entourent la baie. Les eaux sont favorables pour la plongée sous-marine. Le rocher-requin, décor du paysage, comme son nom l'indique prend la forme d'un requin et étonne les visiteurs de la baie des dunes.

THE THREE BAYS

The Bay of Dunes, Pigeon Bay and the Bay of Sakalava together form the group called 'The Three Bays'. It is a hidden and wild spot, accessible along a sandy track from the village of Ramena. You can see the ruins of former military buildings, vestiges of fortifications and the lighthouse of Cap Miné. Since the area is preserved, there are birds and reptiles nesting in the bushes growing around the bay. The surrounding waters are favourable for diving.

© : ONTM

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▸ THE TRAVELLER'S GUIDE

© : ONTM

Quand y aller? / When to go?

Antsiranana connaît un climat tropical humide. La période idéale pour visiter la région nord de Madagascar s'étend les mois d'avril et novembre.

Antsiranana has a humid tropical climate. The ideal period to visit the north of Madagascar is from April to November.

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

Madagascar Airlines prévoit des vols journaliers pour Antsiranana partant d'Antananarivo et de Nosy Be. Par route, empruntez la RN4 jusqu'à Ambondromamy puis bifurquez à droite sur la RN6. La baie d'Antalaha se trouve à 2h 15mn d'Antsiranana.

Madagascar Airlines runs daily flights to Antsiranana from Antananarivo and Nosy Be. By road, take the RN4 main road as far as Ambondromamy, before turning right along the RN6. The bay of Antalaha is just over a two hour drive from Antsiranana.

Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez séjourner à l'Allamanda Hotel, à l'Hôtel Lakana Ramena ou au Grand Hôtel.

The Allamanda Hotel, the Hôtel Lakana Ramena or the Grand Hotel.

Où manger? / Where to eat?

Les restaurants des hôtels mentionnés proposent des plats malgaches. Voici d'autres adresses: Le Mexicoco, Chez Béa, La Bodega, Le Melville. A Betahitra, l'association villageoise prépare des spécialités culinaires du nord.

The restaurants of the hotels above serve Malagasy dishes. Other addresses are: Le Mexicoco, Chez Béa, La Bodega, Le Melville. In Betahitra, the village non-profit organisation prepares specialities of the north of the island.

Que voir d'autres? / What else to see?

La Montagne des Français offre une vue sur la baie de Diego-Suarez, Nosy Lonjo et la ville. Visitez Jungle Park, au cœur de la vallée des Perroquets et aventurez-vous dans les activités proposées.

The *Montagne des Français* offers splendid views over the bay of Diego-Suarez, Nosy Lonjo and the town. You can also visit Jungle Park, lying at the heart of the *Vallée des Perroquets* (Parrot Valley).

Allamanda
HOTEL ★★★

Calme
Confort
Détente
Relaxation

En ville, au bord de la mer

Diégo-Suarez

Tél : (+261 20) 82 210 33
Mobile : (+261 32) 07 666 15 - (+261 34) 07 028 20
E-mail : de.allamanda@moov.mg
Adresse : Rue Richelieu - BP 97 **Diégo-Suarez** 201 MADAGASCAR

www.allamanda-hotel.com

LA PERGOLA

APPARTEMENT - HOTEL

La Pergola Appart Hôtel

23 Lalana R. Ramelina, Ambatonakanga, Antananarivo, Madagascar

(261) 034 45 387 37 // (261) 034 65 636 95

lapergola.apparthotel@gmail.com

Facebook | Booking.com : La Pergola - Appartement Hôtel

Hotel - Restaurant - Beauty & Spa

Immeuble Streamliner - Tanamakoa Plle 12/14 Bloc F/G

www.streamliner-hotel-apart.com

info@streamliner-hotel-apart.com

+261 34 87 363 42

Le Centell
HOTEL & SPA
★★★★

+261 20 22 640 04 | resa@centellhotel.com | Immeuble ALOE Antanimena, Antananarivo - Madagascar | Le Centell Hotel & Spa | lecentellhotelandspa

Le Tsara Be
VaoVao
Diego Suarez

Restaurant ouvert tous les jours sauf dimanche midi
Cuisine réalisée avec des produits frais et locaux

: 36 rue Colbert, Antsiranana, Madagascar
: +261 32 04 940 97 : penvemeric@gmail.com
: Restaurant tsara Be vaovao

Morombe

UN SITE D'EXCEPTION

LOCATION, LOCATION, LOCATION

Au sud-ouest de Madagascar, Morombe est installée sur le canal de Mozambique. Situé à environ 200km au nord de Tuléar, dans la région d'Atsimo Andrefana, cet endroit unique serti de plages de sable blanc et de forêts de mangroves, bénéficie des plus beaux lagons et des plus importantes barrières de corail au monde.

Sa faune et sa flore comptent plusieurs espèces endémiques. Les forêts de mangroves, caractéristiques de la région, abritent de nombreuses espèces d'oiseaux, dont le coua de Coquerel (*Coua coquereli*), le vanga de Lafresnaye (*Xenopirostris xenopirostris*), le drongo malgache ou Railovy (*Dicrurus forficatus*). Elles abritent également plusieurs espèces de lémuriens dont le Sifaka, le Maki, et le Microcèbe. Dans les dunes de sable qui bordent les plages de la ville, poussent cactus et autres plantes grasses adaptées aux milieux arides, et vivent caméléons, boas et couleuvres. La ville compte également plusieurs types de baobabs.

Les eaux calmes et peu profondes des lagons sont couvertes de coraux qui servent de refuge aux poissons-clowns, aux poissons-papillons et aux poissons-perroquets. Les amateurs de plongée seront grandement récompensés.

Morombe is a town on the south-west coast of Madagascar, on the Mozambique Channel. Situated about 200km north of Tuléar, in the region of Atsimo Andrefana, it is a unique location boasting the most stunning lagoons and the largest coral reefs in the world. Its location, is also, enhanced by magnificent white sandy beaches, as well as its rich mangroves.

Morombe has very diverse fauna and flora, with several of Madagascar's endemic species present. The mangrove forests, characteristic of the region, shelter several species of birds, including Coquerel's coua (*Coua coquereli*), Lafresnaye's vanga (*Xenopirostris xenopirostris*), the crested drongo or Railovy (*Dicrurus forficatus*). Several species of lemurs, such as the ring-tailed lemur and the grey mouse lemur live in the surrounding forests. In the sand dunes behind the town's beaches there are varied species of plants such as cacti and other flora adapted to arid dunes. Reptiles including chameleons and snakes (boas and grass snakes) can be seen here. Several types of baobab also grow in the town.

Morombe is unique for its natural environment on land, but also at sea. The town's lagoons are characterised by their calm shallow waters. The seabed of the lagoons, with its covering of corals, is a refuge for clownfish, butterflyfish and parrotfish. Anyone who goes diving will be rewarded by the wealth of the undersea life around Morombe.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▸ THE TRAVELLER'S GUIDE

Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 25°C, la meilleure période pour visiter Morombe se situe entre les mois de mars et novembre.

Morombe has an average temperature of 25.6°C. The best period to visit is between March and November.

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

Prenez un vol de Madagascar Airlines depuis Antananarivo vers Tuléar. Rejoignez ensuite Morombe en bus ou en voiture.

Take a Madagascar Airlines flight from Antananarivo to Tuléar. From there, go by bus or hire car to Morombe.

Où se loger? / Where to stay?

Quelques adresses lors de votre séjour à Morombe: Chez Katia est un établissement situé en bord de mer et Manga Lodge offre une vue sur le lagon. Plus loin de la ville, à Ambatomilo, la Shangri-la lodge.

Chez Katia situated along the sea front or the Manga Lodge, for a view over the whole lagoon. Outside the town, you can stay at Ambatomilo or the Shangri-la Lodge.

Où manger? / Where to eat?

Dans les complexes hôteliers cités ci-dessus, mais aussi Chez Laurette, ou à La pirogue d'or. Des plats locaux sont également proposés dans les gargotes.

In addition to the hotel complexes of Chez Katia, Manga lodge or Shangri-la Lodge, we also recommend l'Auberge Chez Laurette and La Pirogue d'Or. Local food can also be bought at small cafes.

Que voir d'autres? / What else to see?

Le lac salé d'Ihotry est une véritable oasis pour les Flamants roses et blancs, ainsi que pour les ibis et les cormorans. C'est également une réserve naturelle qui abrite une faune marine exceptionnelle. Il est entouré de petits lacs: Kililio, Soranala, Andranolava.

Sillonnez les forêts de mangroves et de baobabs pour découvrir la faune et la flore de la région.

The lake of Ihotry is a must for anyone visiting Morombe. It is a salt lake, an oasis for pink and white flamingos, as well as for other species of birds such as ibis and cormorants and it is a nature reserve sheltering exceptional marine fauna. It is surrounded by smaller lakes: Kililio, Soranala and Andranolava. The inhabitants living around the lake are the Mikea.

Also travel through the mangroves and baobab forests to see much of the region's unique and fascinating flora and fauna.

GRAND APPART'
ANTANINARENINA

Nos Appartements

+75m2 à 120m2

KING SIZE

à mini prix

Nos prestations

WIFI
Ménage
Conciergerie
Ascenseur
Immeuble Sécurisé

Nos extras

Petit déjeuner
Salle de réunion
Salle de massage
Blanchisserie
Transfert aéroport

+261 34 20 030 16

grandappart.tana@yahoo.com
reservation@grandappart-tana.com

Immeuble Le Pousse Pousse (près de super U)
8 Rue Général Rabehevitra, ANTANINARENINA
ANTANANARIVO, MADAGASCAR

www.grandappart-tana.com

LA DAME DU LAC

Situé à l'Est de la Grande Île, Manambato est un village de culture et d'aventure, doté d'une plage et d'un lac sacré.

Le lac Rasoabe, si clair qu'on peut en apercevoir le fond, est en liaison avec le Canal des Pangalanes et sépare le village de l'Océan Indien. Grâce à son climat généreux, le lac est idéal pour la baignade. Ce lac est un lac sacré pour les habitants. Il porte le nom de la première femme du mythique géant Darafify. Ce dernier installa Rasoabe sur le lac et lui ordonna de préparer une rizière mais en son absence, elle le trompa. Furieux, le géant la noya dans le lac. L'histoire raconte que l'épouse aurait bâti un village au fond des eaux et certains villageois affirment y avoir trouvé des cases en falafa.

Des promenades en bateau vous permettront d'explorer les îlots et villages environnants: Vavony, Ambila Lemaitso et Andevoranto. La traversée du lac mène au site Palmarium Akanin'ny nofy ou Nid de rêve, qui abrite des espèces de lémuriens, Indri Indri, microcèbes et Aye-aye.

Avec ses fleurs tropicales, ses orchidées, ses ravinala et ses plantes carnivores, Manambato est enchanteur. Au sommet de la colline une vue superbe s'ouvre sur la plage, le lac et l'Océan Indien. Enfin, la route secondaire qui relie Brickaville à Manambato est une piste idéale pour les adeptes de sport et d'aventure. Comme dans les autres lieux sacrés à Madagascar, la viande de porc (considérée comme impure) est prohibée à Manambato pour éviter d'offenser les ancêtres. De même pour les bijoux en or et l'oignon, ils y sont interdits selon les dernières volontés des ancêtres.

Manambato

THE LADY OF THE LAKE

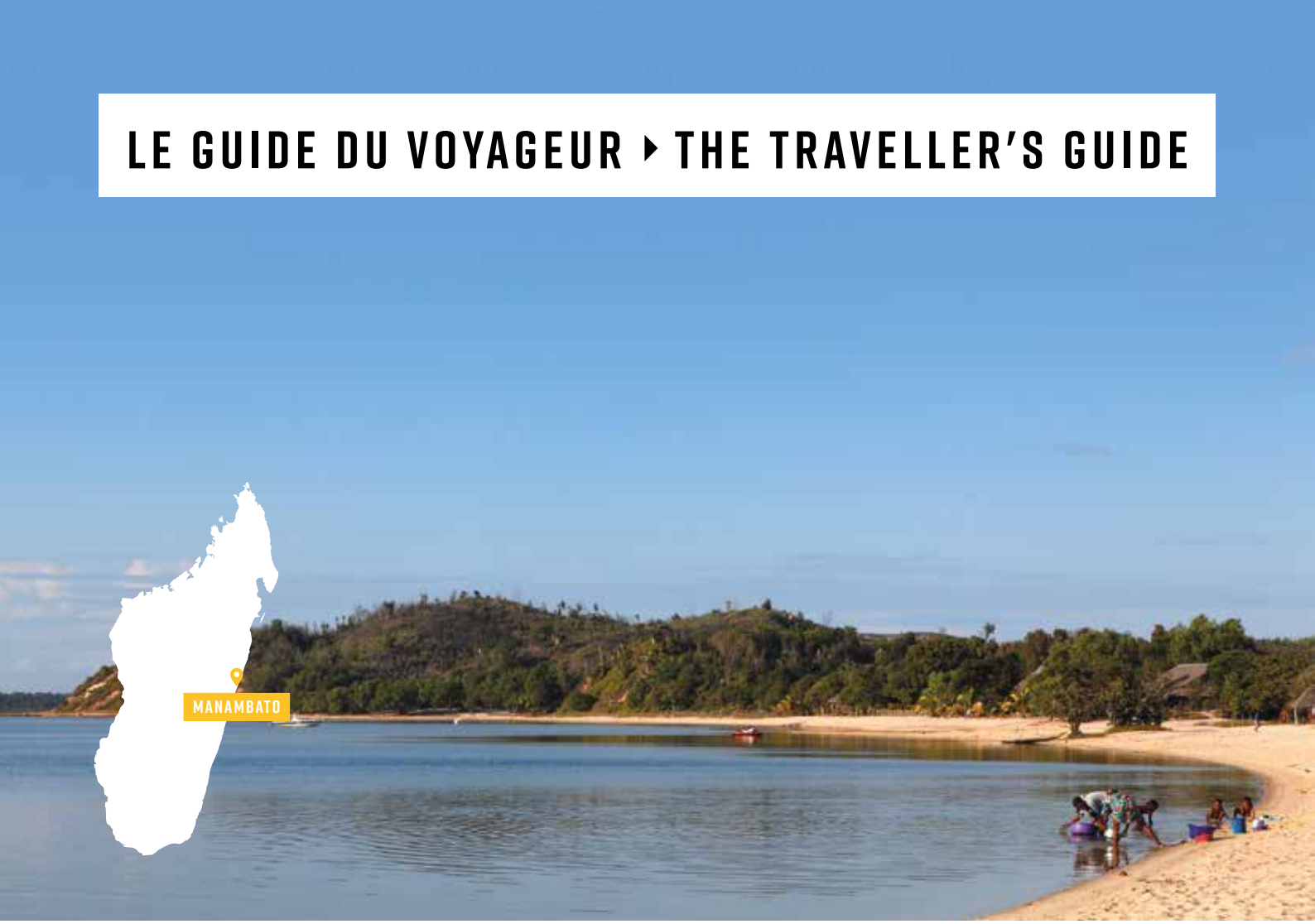
Located in the east of Madagascar, Manambato is a village offering culture and adventure, with a beach and a sacred lake.

Lake Rasoabe, has water so clear that you can see the bed of the lake, links up to the Pangalanes canal and separates the village and the Indian Ocean. Thanks to to the warm climate, the lake is ideal for swimming. To the inhabitants of the surrounding region, it is a sacred lake. It was named after the first wife of the mythical giant Darafify, who placed Rasoabe on the lake and ordered her to set up paddy fields, but in his absence, she was unfaithful to him. Furious with his wife, the giant drowned her in the lake. She is said to have constructed a village on the lake bed and certain villagers claim to have seen huts there made of falafa (woven ravenala leaves).

You can go on boat trips around the lake to explore the small islands and villages in the surroundings: Vavony, Ambila Lemaitso and Andevoranto. On the other side of the lake, there is the site of the Palmarium Akanin'ny nofy or 'nest of dreams', which shelters several species of lemur: the Indri Indri, the mouse lemur and the Aye-aye.

With its tropical flowers, orchids, ravenala (traveller's palm) and carnivorous plants, Manambato is an absolutely enchanting spot. From the top of the hill, the view over the beach, the lake and the Indian Ocean is superb. Finally, the minor road linking Brickaville and Manambato is an ideal track for hiking and adventure. As in other sacred locations in Madagascar, pork (considered as impure) is not allowed in Manambato to avoid offending the ancestors. Similarly for gold jewellery and onion, they are forbidden according to the last wishes of the ancestors.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▸ THE TRAVELLER'S GUIDE



Quand y aller? / When to go?

Privilégiez la saison sèche, entre avril et novembre. La température moyenne y est de 28°C. On enregistre beaucoup plus de visiteurs les week-ends et durant les jours fériés.

It is preferable to visit during the dry season, between April and November. The average temperature is 28°C. The area attracts a far greater number of visitors at weekends and public holidays.

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

Prenez un vol de la compagnie Madagascar Airlines pour Toamasina puis empruntez la RN2, Manambato est à trois heures de route. Une autre possibilité est de prendre la RN2 depuis la capitale. Bifurquez à droite environ 10km après Brickaville et empruntez la piste sur une dizaine de kilomètres.

Take a Madagascar Airlines flight to Toamasina then follow the RN2 main road. Manambato is a three hour drive away. It is also possible to drive along the RN2 from the capital. Turn right about 10km after Brickaville then follow the track for 10k.

Où se loger? / Where to stay?

Les établissements suivants vous réserveront un accueil chaleureux: l'hôtel Palmarium, Le Manambato, l'Ony Hotel, le Rasoa Beach et l'Orania Lodge.

The Palmarium, Hotel Le Manambato, Ony Hotel, Rasoa Beach and Orania Lodge.

Où manger? / Where to eat?

Les restaurants des hôtels mentionnés préparent des plats typiques de la région, de la soupe, des grillades à base de fruits de mer. Vous pouvez également manger au bord du lac.

The restaurants of the above-mentioned hotels all serve dishes typical of the region, including soups and grilled seafood. You can take a picnic to eat around the lake.

Que voir d'autres? / What else to see?

En plus des activités proposées sur le lac, kayak, pédalos et piscine, prévoyez une randonnée à la montagne des amoureux. Découvrez les villages de pêcheurs lors d'une balade en pirogue ou en bateau et appréciez les fruits tropicaux de la côte est de Madagascar à Manambato, Brickaville et Antsapanana.

As well as the lakeside activities offered – canoeing, pedalo and swimming – you can also hike around the Montagne des Amoureux. Take a trip in a dug-out or boat to discover the fishing villages and taste the tropical fruits that grow along the east coast of Madagascar at Manambato, Brickaville and Antsapanana.

LV
LA VARANGUE
BOUTIQUE HÔTEL . RESTAURANT GASTRONOMIQUE

CHAMBRES . SUITES . RESTAURANT & BAR . TERRASSE . SALLE PRIVÉE

varangue@moov.mg | +261 20 22 273 97 | Antaninarenina . Ambotsirohitra . Madagascar
www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com

LE PETIT VERDOT
RESTAURANT & BAR À VIN

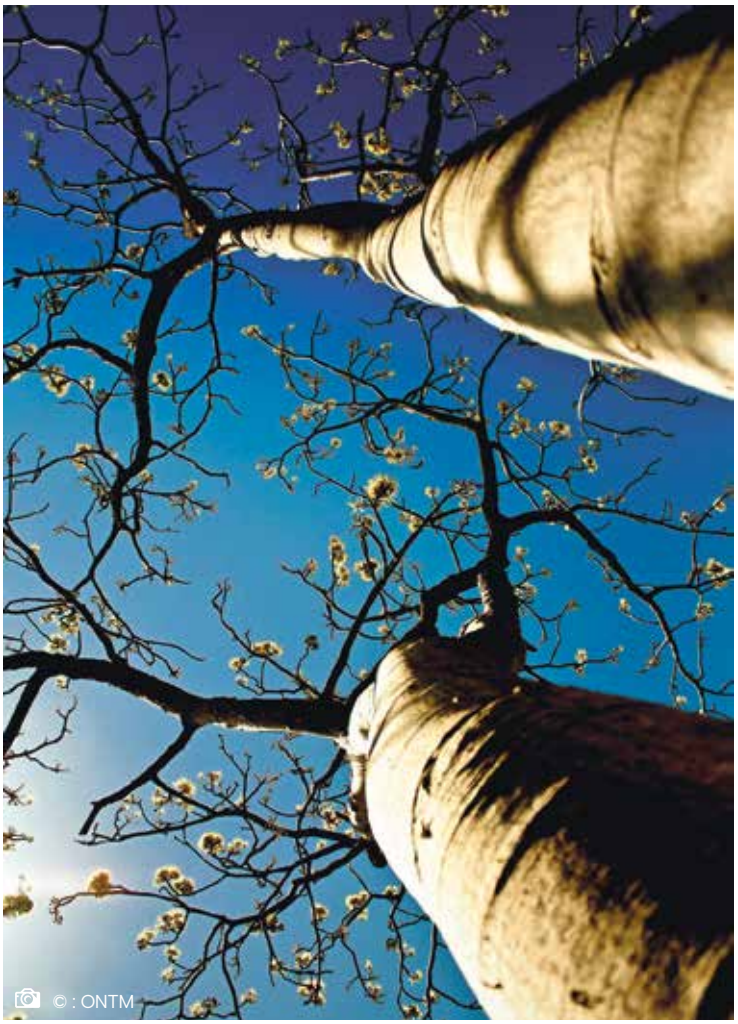
RESTAURANT
BAR A VINS
CAVE A CIGARE

UNE CAVE
A VIN UNIQUE
A MADAGASCAR

Avec plus de 600 références
à la carte

lepetitverdot@moov.mg | +261 20 22 392 34 ou 034 03 716 98 | 27 rue Samuel RAHAMEFY AMBATONAKANGA

PN Ankarafantsika


© : ONTM

© : ONTM

TRÉSOR *Naturel*

Situé au nord-ouest de Madagascar, le Parc National d'Ankarafantsika est un trésor naturel à découvrir. Ses vastes forêts, ses lacs et ses rivières offrent un sanctuaire à une faune et une flore rares, pour certaines endémiques de Madagascar.

Natural TREASURE

Located in the north-west of Madagascar, the Ankarafantsika National Park is a natural treasure to be discovered. Its vast stretches of forest, its lakes and rivers provide a sanctuary for rare fauna and flora, with certain species endemic to Madagascar.

Le Parc National d'Ankarafantsika se situe à 115km au sud de Mahajanga et s'étend sur 136.113ha. La majeure partie du parc est couverte de forêts primaires qui abritent plus de 900 espèces de plantes. À découvrir, des orchidées, des fougères arborescentes, des palmiers, mais aussi les baobabs Adansonia boeniensis uniques au monde. Ce baobab est l'une des sept espèces endémiques de la Grande Île. Du coté de la faune, le parc est un royaume pour les oiseaux. Les fameux Vanga de Van Dam et mésite varié, deux oiseaux endémiques de Madagascar, font déplacer les ornithologues du monde entier. On y trouve également des Martins-pêcheurs, des couas, des grands hérons, des aigles pêcheurs et des ibis. Les visiteurs découvriront aussi sur cette terre protégée, des reptiles à 80% endémiques ainsi que huit espèces de lémuriens.

Le lac Ravelobe de 20ha situé dans le parc est entouré de forêts rupicoles et de raphia. Le parc est également un endroit idéal pour les randonneurs. Des sentiers balisés mènent à travers collines et vallées boisées. Le sentier Cascade mène les visiteurs à une magnifique chute d'eau qui se jette dans une piscine naturelle.

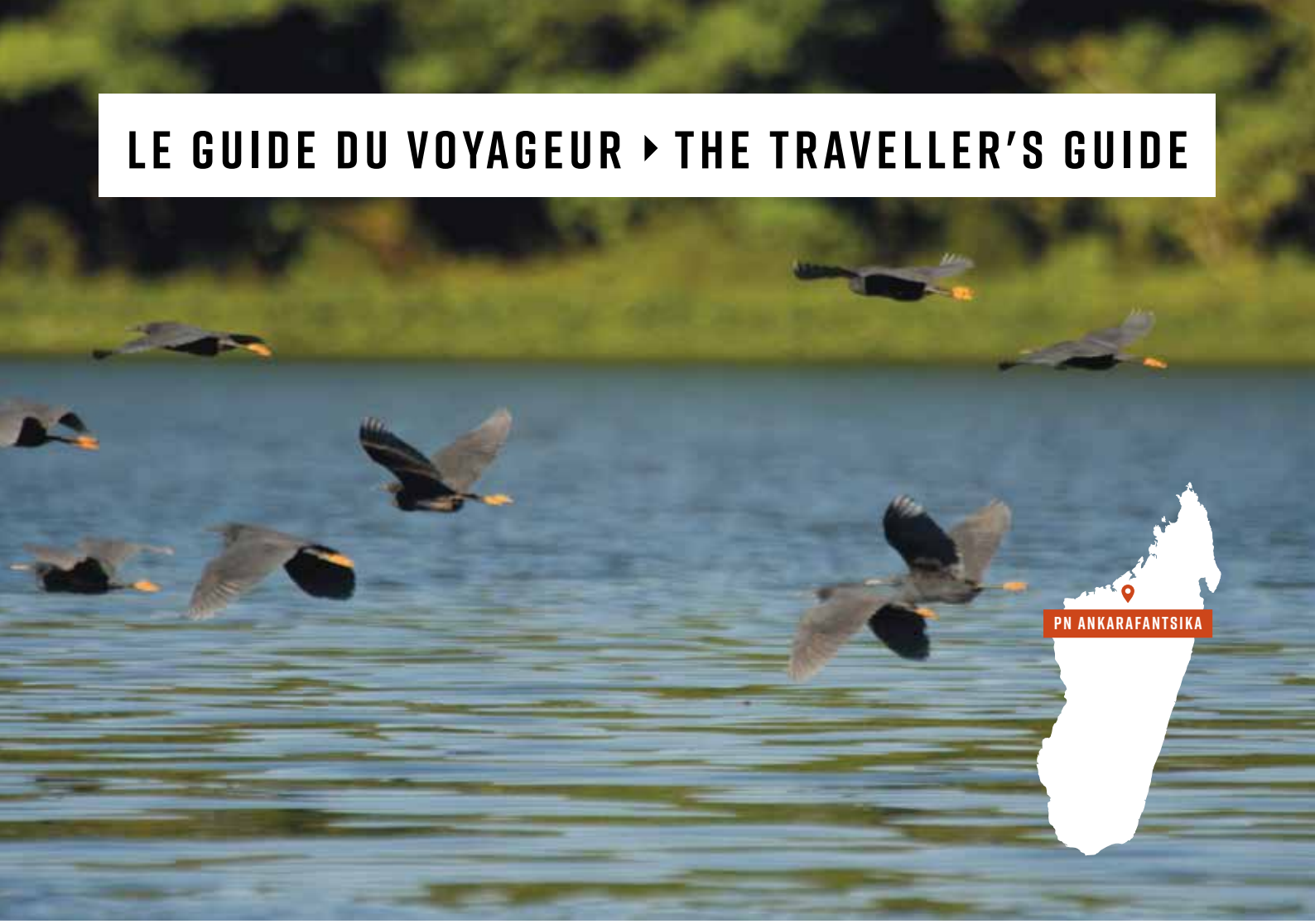
Ankarafantsika a été sujet aux incendies en 2021 et plus récemment en octobre 2022. Les incendies ont mis en péril de nombreuses espèces dans cette aire protégée. Cependant, il y a encore beaucoup de forêt avec sa flore et sa faune uniques pour les visiteurs, qui sont essentielles pour la récupération via la replantation et le reboisement pour l'avenir du parc et de ses habitants.

The Ankarafantsika National Park lies 115km south of Mahajanga and stretches over an area of 136,113ha. Most of it is covered by primary forest, sheltering over 900 species of plants. Waiting to be discovered are orchids, tree ferns and palms and also Adansonia boeniensis baobabs, unique in the world. This baobab is one of the seven species endemic to Madagascar. As regards the fauna, the park is a kingdom for birds. The famous Van Dam's vanga and the white-breasted mesite, two birds endemic to Madagascar, attract ornithologists from around the world. Also, watch for kingfishers, couas, large herons, fish eagles and ibis. In this protected area, there are reptiles, 80 percent of which are endemic, as well as eight species of lemurs.

The Ravelobe Lake, covering an area of 20ha situated in the park, is surrounded by rocky forest and raffia. The park is also an ideal place for hiking, with a signposted footpath leading through the wooded hills and valleys. The Cascade is a stunning waterfall that flows down into a refreshing natural pool.

Ankarafantsika was damaged by forest fires in 2021 and more recently in October 2022. The fires put the many species at risk in the protected area. However, there is still plenty of forest with its unique flora and fauna for visitors, who essentially contribute to the recovery via replanting and reforestation ensuring the future of the park and its inhabitants.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▸ THE TRAVELLER'S GUIDE



Quand y aller? / When to go?

Le climat dans la Région Boeny est de type tropical sec à saisons contrastées. La chaleur est constante. Le parc accueille les visiteurs toute l'année.

The Boeny region has a dry tropical climate with contrasting seasons and constant warm temperatures. The park welcomes visitors all year round.

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

Prenez un vol régulier de la Compagnie Madagascar Airlines pour Mahajanga puis empruntez la RN4 pour rejoindre le parc (115km). Vous pouvez également joindre Ankarafantsika en voiture depuis Antananarivo et parcourir les 450km.

Take a regular Madagascar Airlines flight to Mahajanga then continue by road along the RN4 until you arrive at the park (115km). You can also go by road as far as Ankarafantsika from Antananarivo, a 450km drive.

Où se loger? / Where to stay?

Les gîtes du Parc peuvent accueillir les visiteurs. Dans la ville de Mahajanga, voici quelques hôtels: Les Roches Rouges, Le Baobab Tree Hotel & Spa, Coco Lodge.

There are guesthouses in the park to accommodate visitors. There are also a number of hotels in the town of Mahajanga: Les Roches Rouges, Le Baobab Tree Hotel & Spa, the Coco Lodge.

Où manger? / Where to eat?

Commandez vos repas sur place ou bien prévoyez votre panier pique-nique. A Mahajanga, vous pouvez manger dans les restaurants suivants: Chez Papi Râleur, La Petite Cour ou Chez Karon.

Dine at the restaurant where you are staying or take a picnic. In Mahajanga, there are several restaurants: Chez Papi Râleur, La Petite Cour or Chez Karon.

Que voir d'autres? / What else to see?

Outre les oiseaux aquatiques, le Parc National d'Ankarafantsika est un refuge pour le lémurien Sifaka ou propithèque de Verreaux, le caméléon Kamuela, les tortues à soc et les crocodiles. Visitez les ateliers de raphia et échangez avec les artisans pour découvrir le processus de transformation de ces fibres naturelles, en objets d'artisanat à la fois utiles et décoratifs.

As well as the water birds, the Ankarafantsika National Park is a refuge for the Sifaka lemur, Kamuela's chameleon, Angonoka tortoises and crocodiles. You can visit the raffia workshops and talk with the craftsman to learn about the fascinating process of transforming these natural fibres into beautiful useful handmade items.

Allianz

Allianz, première marque d'assurance au monde
vous soutient dans vos projets à Madagascar

→ Retrouvez-nous sur allianz.mg

Siège Social
Rez-de-chaussée de la Tour Zital
Ankorondrano
Antananarivo 101
Tél: 020 22 579 00
azmg_allianz_madagascar@allianz.com

AGM – Ankorondrano
Bâtiment Le Gourmet
Zone Zital
Antananarivo 101
Tél: 020 22 278 95
clientele@agm.mg

AGM – Ambatobe
Galerie commerciale Plaza,
Ambatobe (près du Leader Price)
Antananarivo 101
Tél: 034 05 612 02
allianz@agm.mg

Agence SEMAD Toamasina
8, Boulevard Augagneur Anjoma
Toamasina 501
Tél: 034 16 657 12 / 034 05 603 42
/ 034 05 612 03
allianztmm@semad.mg

Bureau Direct Diego
Villa NAZIA
Avenue Lully Tollendal
Antsiranana 201
Tel: 034 49 208 96
allianz.diego@allianz.com

Agence SEMAD Tuléar
Rue du Marché
Enceinte Score
Tuléar Centre 601
Tél: 034 05 603 50
allianztle@semad.mg

Allianz, première marque d'assurance au monde selon le classement Interbrand 2022.

Collection **STARS**

Les matelas en mousse viscoélastique
conçus par VITAFOAM.

+ Agena + Mimosa + Capella + Vega + Dana + Alifa

Partout à Madagascar

VITAFOAM
+ 50 ans d'expérience
IZAY TSARA KIDORO TSARA TORIMASO

+261 34 07 043 48
+261 32 05 043 48

vitafoam.boutik@vitafoammadagascar.com
www.vitafoam.mg

CONCOURS DE PHOTOGRAPHIE

SAISIR L'ÂME DE MADAGASCAR

PHOTOGRAPHY COMPETITION

CAPTURE THE ESSENCE OF MADAGASCAR

Saisissez cette occasion d'être photographe de voyage ou de nature en faisant publier votre photo dans Prime Magazine, peut-être même sur la couverture.

Nous cherchons des images qui saisissent 'l'âme' de Madagascar, que ce soit un paysage incroyable, le gros plan d'un caméléon, un marché local, des enfants malgaches souriants: tout paysage, toute faune ou culture locale qui reflète pour vous ce pays extraordinaire.

Veuillez respecter les espèces protégées de la faune et de la flore et de demander la permission aux gens que vous voulez photographier. Et envoyez-nous votre meilleur cliché.

Chaque concurrent peut nous envoyer un maximum de trois images numériques. Une fois vos images envoyées, Prime Media aura des droits mondiaux exclusifs sur leur utilisation dans tous les médias.

Votre image doit également être accompagnée d'une légende d'un maximum de 50 mots pour la décrire, indiquer où elle a été prise et comment elle reflète l'âme de Madagascar.

Le concours est ouvert aux photographes amateurs et professionnels, de tous les âges. Merci d'indiquer votre nom et votre adresse, ainsi que votre date de naissance si vous n'êtes pas majeur.

Les images doivent être envoyées par e-mail en haute définition à **welcome@primemedia.international** en indiquant comme objet Prime Magazine Photography Competition avant le **31 Août 2023**.

Termes et conditions

- Les images envoyées ne doivent jamais avoir été publiées ailleurs (soit en ligne soit sur papier), sauf sur des pages personnelles des médias sociaux ou sur des sites Internet personnels non commerciaux.
- En envoyant votre/vos image(s), vous acceptez que Prime Magazine les publie libre(s) de droits d'auteur dans tous ses numéros en ligne ou dans les sites Internet associés, et Prime aura les droits mondiaux pour les utiliser, les publier de nouveau, les éditer ou les modifier, par exemple en modifiant le format, la dimension ou les couleurs.
- Prime Magazine réserve le droit d'utiliser votre nom et votre pays de résidence pour vous identifier en tant que créateur de votre image et/ou en tant que gagnant de la compétition.
- Chaque image doit avoir été prise par vous-même, ne pas avoir été copiée et ne doit pas présenter de personnes ou de contenu de tierce personne qui ne vous aura pas donné son accord d'utilisation.
- Les concurrents âgés de moins de 18 ans doivent joindre à leur image l'accord écrit du parent ou tuteur.
- La décision du jury sera définitive et aucune correspondance à ce sujet ne sera pas possible.

Here is your chance to be a travel or wildlife photographer and have your photograph published in Prime Magazine - maybe even on the cover.

We are looking for images that capture the 'essence' of Madagascar be it an incredible landscape, close up of a chameleon, local market place, smiling Malagasy children - any landscape, wildlife or local culture that you think sums up this amazing country.

Remember, though, to respect protected species of wildlife and plants and to ask people you wish to photograph for their permission. And let's see your best shot.

A maximum of 3 digital images per person can be entered, once submitted giving Prime Media exclusive global rights for use in any and all media.

You'll also need to provide a caption of up to 50 words describing your image, where it was taken, the date and how it captures the 'essence' of Madagascar

The competition is open to all photographers, amateur and professional, and any age. Please include your name and address - and date of birth if under 18 years old.

Entries must be submitted in high definition by email to **welcome@primemedia.international** with subject Prime Magazine Photography Competition by the deadline of **31st August 2023**.

Terms and conditions

- All images submitted must not have been published elsewhere (either online or in print), apart from on personal social media pages and non-commercial personal websites.
- By submitting your image(s) you will be agreeing to Prime Magazine publishing your entry in any of its issues or online or associated websites with royalty free, worldwide rights to use, republish, edit or modify as in resizing, cropping or colour adjusting your entry.
- Prime Magazine has the right to use your name and country of residence for the purpose of identifying you as the creator of your entry and/or as a winner in the competition.
- Your entry must be your own work, not copied nor feature any person or third-party content that you do not have permission to use.
- Any entry submitted if you are aged less than 18 years must be with a parent's or guardian's relevant written consent.
- The judges' decision will be final and no correspondence will be entered into.

TIME + TIDE
FOUNDATION

MIAVANA
ISLAND SANCTUARY
BY TIME + TIDE

&

prime
media international

www.**timeandtidefoundation**.org
www.**miavana**.com

www.**primemedia.international**.com

It's time to believe in yourself.

TONY PARKER.

WILLIAM ANTHONY PARKER IS A FRENCH PROFESSIONAL BASKETBALL PLAYER IN THE NBA. ONE OF THE MOST TALENTED IN THE WORLD. HE HAS PROVEN THAT MEASURING 1.88 METERS IS NOT AN OBSTACLE TO REACHING THE TOP.

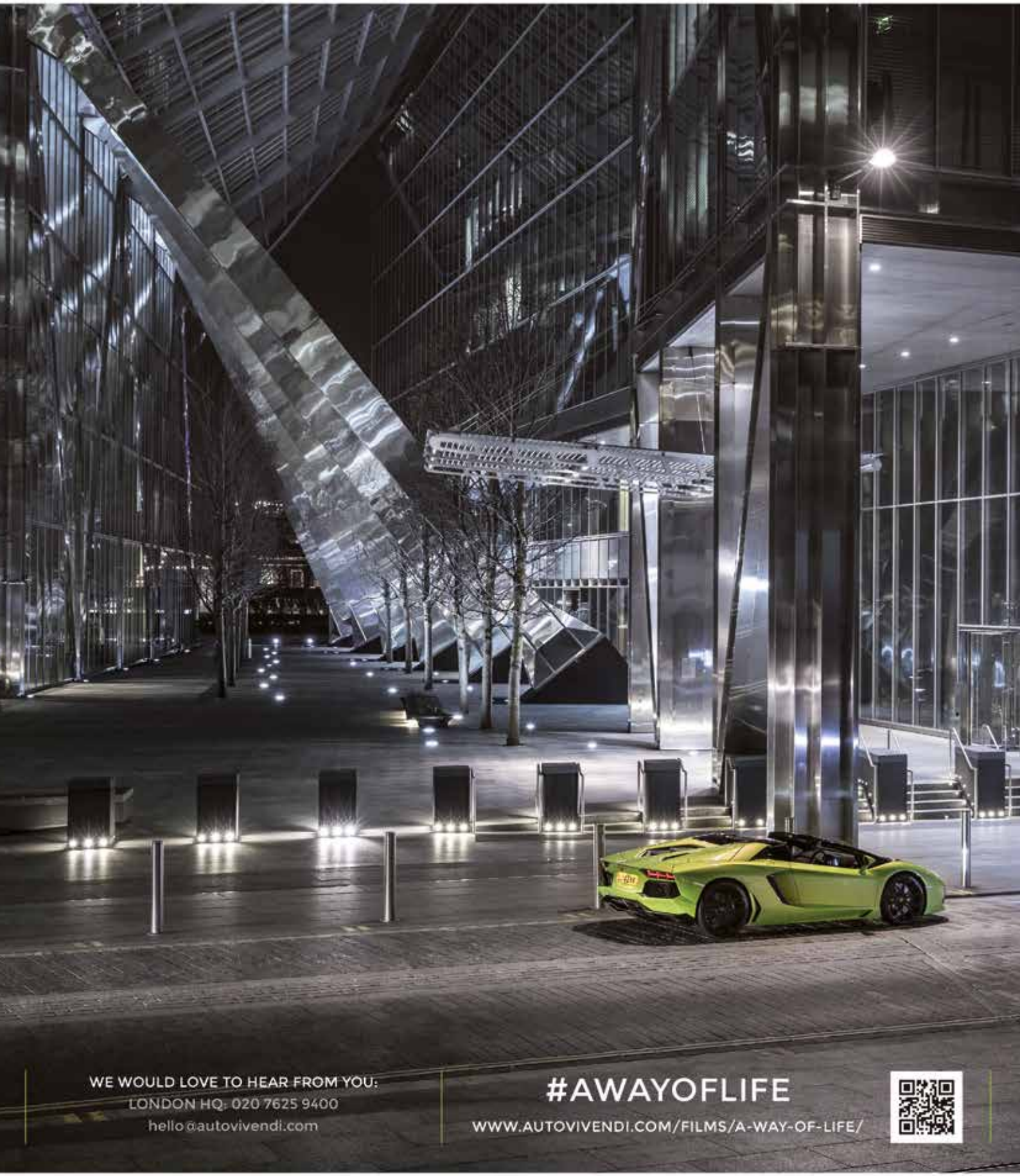
TONY IS WEARING A TISSOT CHEMIN DES TOURELLES AUTOMATIC WITH A POWERMATIC 80 MOVEMENT WITH UP TO 80 HOURS OF POWER RESERVE.

T TISSOT THIS IS YOUR TIME

ZURICH – PARIS – LONDON – NEW YORK – BEIJING – HONG KONG – SINGAPORE – NEW DELHI – DUBAI – MOSCOW

TISSOTWATCHES.COM

AUTO VIVENDI



MyStore

Authorized Reseller

Authorized Service Provider

Immeuble STTA - Morarano Alarobia - Box i10 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

+261 32 11 520 11 . +261 32 11 520 12

contact@mystore-oi.com

MyStore

Authorized Reseller

Authorized Service Provider

Mobile Pixels

Immeuble STTA - Morarano Alarobia - Box i10 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

+261 32 11 520 11 . +261 32 11 520 12

contact@mystore-oi.com

DESIGN AUTO
Z.I. Ankorondrano
020 22 248 06 - 034 07 474 40
commercial@designauto.mg

MOTUL

100% SYNTHÉTIQUE

OPTIMISEZ

VOTRE CONSOMMATION

avec nos lubrifiants « fuel economy ».

DESIGN AUTO

Z.I. Ankorondrano (en face de Sunny Hotel)

020 22 248 06 - 034 07 474 40

commercial@designauto.mg

Unique personality.

Powerful presence.

Unmistakably Rolls-Royce.

"Strive for perfection in everything you do.
Take the best that exists and make it better.
When it does not exist, design it."

Sir Henry Royce