

Juin / June 2019

# prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine



**Top Beaches**  
Where to lay your Towel

**Top Beast**  
Why The Zebu Is The National Emblem





L'INSTANT  
**CHANEL**

# Madagascar

## En Chiffres

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



13.260.000 ha  
de formation forestière

12.000 – 14.000  
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces  
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces  
d'orchidées

7 espèces  
de baobabs dont 6 endémiques



**Lémuriens :**  
5 familles et 108 espèces

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

**Oiseaux :**  
292 espèces dont 108  
endémiques

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

**Serpents :**  
100 espèces non venimeuses

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

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

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



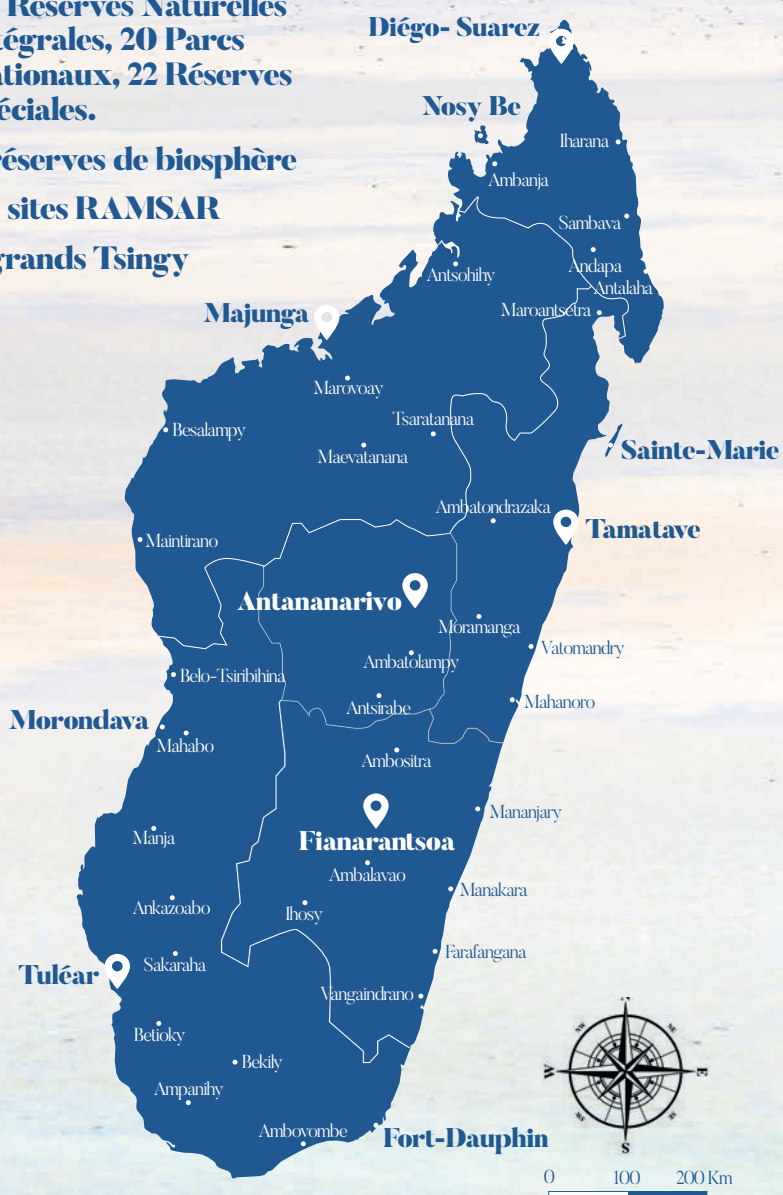
**44 Aires Protégées sur  
2.000.000 ha soit environ  
3% de la surface du pays.**

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

**4 réserves de biosphère**

**20 sites RAMSAR**

**3 grands Tsingy**





# Bienvenue à Bord Welcome On Board

## *Chers passagers.*

« Arendrina taratasy ô, may may may ! ». Brûle, brûle, brûle petit lampion de papier !

Cette petite comptine traditionnelle malgache sera encore une fois entonnée par les enfants ce mois-ci. Madagascar fêtera en effet le 26 juin le 59ème anniversaire de la proclamation de son indépendance.

L'occasion d'un dossier spécial dans ce numéro où nous vous parlons entre autres de cette belle tradition populaire.

Un autre événement - à l'échelle d'Air Madagascar celui-ci - aura lieu ou a eu lieu le 17 juin, selon le moment où vous lisez ces lignes : le premier vol de reprise de notre ligne Antananarivo – Johannesburg qui sera opérée à raison de 2 vols hebdomadaires au départ d'Antananarivo, le lundi et le samedi.

Et c'est décidément un mois riche en événement avec la tenue de la 8ème édition du salon ITM - International Tourism fair Madagascar - du 13 au 16 juin 2019 à Antananarivo. L'ITM est LE salon du tourisme de référence pour découvrir en un seul lieu tout ce qui fait la richesse de la destination Madagascar. Air Madagascar et Tsaradia ont l'honneur d'être les transporteurs officiels de ce salon et auront le plaisir de vous accueillir sur leur stand en compagnie de leur partenaire Air Austral et de sa filiale Ewa Air.

Sur ce joli programme, je vous souhaite une bonne lecture et un très agréable vol !

## *Dear passengers.*

"Arendrina taratasy ô, may, may, may!" Burn, burn, burn, little paper lantern!

This traditional Malagasy nursery rhyme will be sung by the children again this month. Madagascar will celebrate the 59th anniversary of the proclamation of its independence on 26th June.

It provides the opportunity of a special feature in this issue where we talk to you about this beautiful popular tradition.

Another event - on behalf of Air Madagascar this one - will take place or took place on 17th June, depending on when you read these words : the first flight back on our Antananarivo - Johannesburg line which will be operated at the rate of two weekly flights from Antananarivo, on Monday and Saturday.

And it is definitely a month rich in events with the 8th edition of the ITM - International Tourism fair of Madagascar - from 13th to 16th June, 2019 in Antananarivo. The ITM is THE information tourism fair to discover in one place all that makes the richness of Madagascar as a destination. Air Madagascar and Tsaradia are honoured to be the official carriers of this exhibition and will be pleased to welcome you to their stand with their partner Air Austral and its subsidiary Ewa Air.

On this beautiful programme, I wish you a good read and a very pleasant flight!

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

**Madagascar  
fêtera en effet le  
26 juin le 59ème  
anniversaire de la  
proclamation de  
son indépendance.  
L'occasion d'un  
dossier spécial dans  
ce numéro où nous  
vous parlons entre  
autres de cette belle  
tradition populaire.**

**Madagascar will  
celebrate the 59th  
anniversary of the  
proclamation of its  
independence on  
26th June.  
It provides the  
opportunity of a  
special feature in  
this issue where  
we talk to you  
about this beautiful  
popular tradition.**

# Sommaire | Contents

Juin | June 2019

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>5</b>    Edito Air Madagascar</p> <p><b>10</b>    Feature - Interview<br/>Une Visite Volante » A Flying Visit</p> <p><b>24</b>    Health &amp; Beauty<br/>Des Vacances Pour Vos Cheveux » Holiday Hair</p> <p><b>30</b>    Feature<br/>L'Emblème De Madagascar »<br/>The Emblem Of Madagascar</p> <p><b>36</b>    Haute Cuisine<br/>Chef Luis Carlino, La Cuisine Sans Frontières »<br/>Chef Luis Carlino, Food Without Borders</p> <p><b>38</b>    Myths &amp; Legends</p> <p><b>42</b>    Fauna<br/>Le Renard Volant » The Flying Fox</p> <p><b>46</b>    Feature - Culture<br/>Phares De Lumières » Beacons Of Light</p> <p><b>50</b>    Feature<br/>Fête De L'indépendance » Independence Day</p> <p><b>62</b>    Feature - Destination<br/>L'épicentre Malgache »<br/>The Epicentre Of Madagascar</p> <p><b>82</b>    Feature<br/>Les 10 Meilleures Plages De Madagascar »<br/>The 10 Best Beaches In Madagascar</p> | <p><b>Destinations</b></p> <p><b>56</b>    Parc National Kirindy Mité :<br/>Au Royaume Des Baobabs<br/>Kirindy Mité National Park :<br/>Kingdom Of The Baobabs</p> <p><b>70</b>    Loky Manambato : La Nature Dans<br/>Toute Sa Gloire<br/>Loky Manambato : Nature In All Its Glory</p> <p><b>76</b>    Maroantsetra : Un Havre De Paix<br/>Maroantsetra : A Safe Haven</p> <p><b>92</b>    Lac Sacré Ravelobe Ampijoroa :<br/>Les Légendes Du Lac<br/>Lac Sacré Ravelobe Ampijoroa :<br/>Les Légendes Du Lac</p> <p><b>98</b>    Réserve Spéciale De Marotandrano :<br/>Un Endroit Très Particulier<br/>Special Nature Reserve Of Marotandrano :<br/>A Very Special Place</p> <hr/> <p><b>103</b>    Pages Speciales Air Madagascar<br/>Air Madagascar Special Pages</p> <p><b>109</b>    Pages Tsaradia</p> <p><b>118</b>    Greetings from the publishers</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



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

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

**Moins de  
12€  
le forfait**

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



**Vous rapprocher  
de l'essentiel**

**orange.mg**  



LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

UN MONDE,  
UNE SIM.

[www.africa.airtel.com/madagascar](http://www.africa.airtel.com/madagascar)



+ de **400**

PARTENAIRES DANS LE MONDE\*

**20** PAYS ONE AIRTEL\*\*

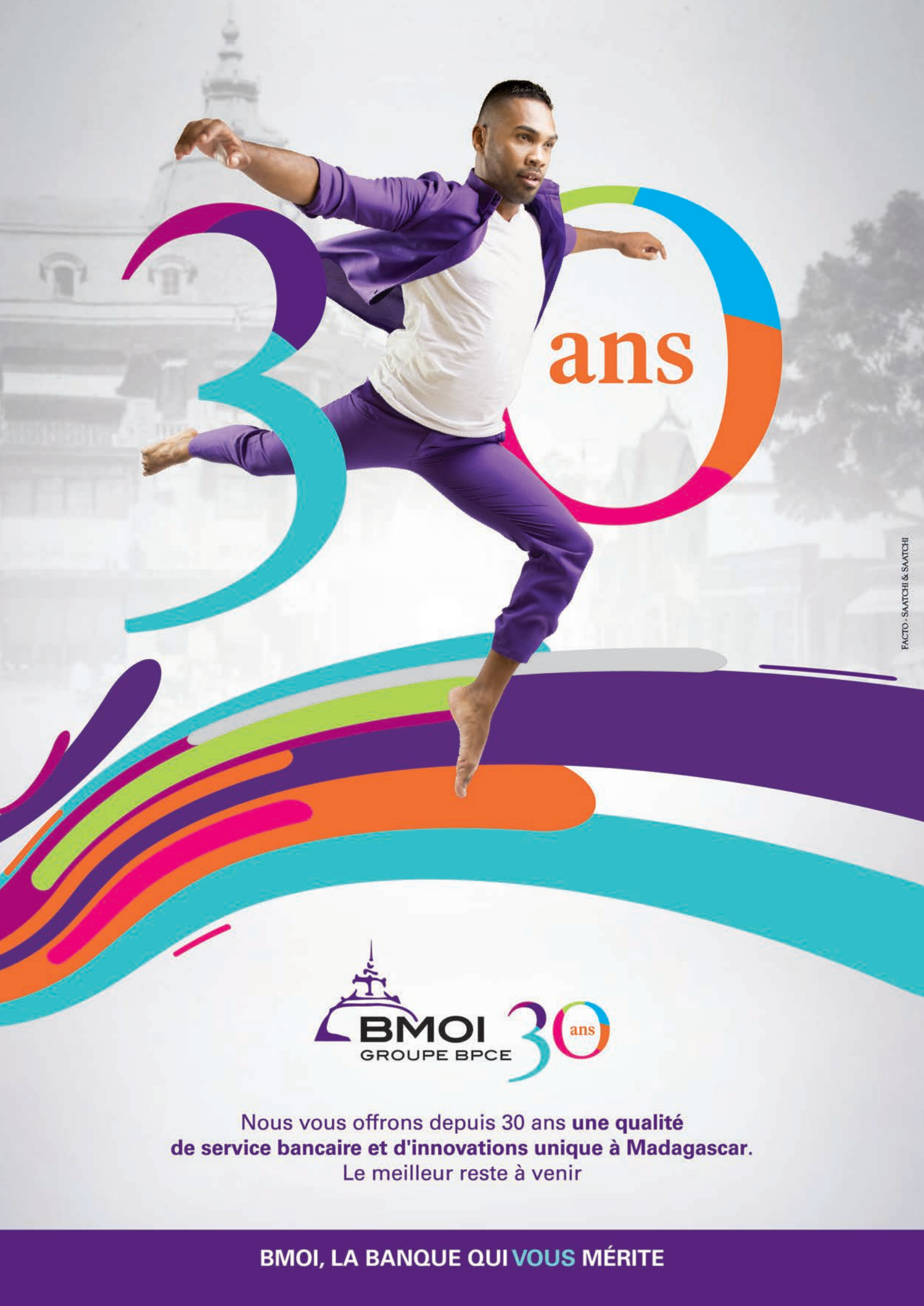
Rendez-vous dans notre Shop à l'aéroport Ivato  
ou contactez [121@mg.airtel.com](mailto:121@mg.airtel.com) pour plus d'infos.



\*Offre soumise à condition

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





FACTO - SAATCHI & SAATCHI



Nous vous offrons depuis 30 ans **une qualité de service bancaire et d'innovations unique à Madagascar.**  
Le meilleur reste à venir

**BMOI, LA BANQUE QUI VOUS MÉRITE**

# Une Visite Volante

---

# A Flying Visit



Photo © : John Stapels



Parapentiste professionnel et amateur de sensations fortes, **Tom De Dorlodot**, à la tête de Search Projects, vogue et plane autour et au-dessus du globe. Récemment, avec son équipe, dont le photographe John Stapels, il a passé un mois à Madagascar, où il a pu apprécier les paysages spectaculaires, battre le record de distance parcourue en parapente et amuser les villageois locaux.

Professional paraglider and professed adventure seeker, **Tom de Dorlodot**, the leader of Search Projects, is constantly sailing around – and flying above – the globe. Recently he and his team including the photographer John Stapels, spent a month in Madagascar, experiencing spectacular views, breaking the paragliding distance record – and entertaining the local villagers.

**Voyagez-vous léger ? Ou est-ce que les équipements nécessaires à vos exploits alourdissent considérablement vos bagages ?**

Comme je le dis toujours : plus c'est léger, mieux c'est. Pour toutes mes expéditions, je ne prends que l'essentiel. Le matériel s'améliore d'années en années et maintenant mon équipement complet de parapente ne pèse que 9 kilos environ.

L'équipe aussi essaie de voyager léger, pour bouger plus vite et être plus discrète, surtout pour le matériel photo et vidéo. John travaille avec un petit appareil Fujifilm, ce qui lui permet de s'approcher des gens sans les effrayer, en laissant de côté les caméras et les objectifs énormes et trop voyants.

**Do you travel light? Or are you weighed down by paragliding and film equipment?**

Light is right, I like to say. In every expedition I only take the essentials. The material improves every year and now my complete paraglider set only weighs around 9kg.

Our team also tries to travel light to allow us to move faster and be less invasive, especially with photo and video gear. John shoots with a small Fujifilm and it helps him to get closer to the people as they are not scared by huge and fancy cameras and lenses.



**Comme je le dis toujours : plus c'est léger, mieux c'est. Pour toutes mes expéditions, je ne prends que l'essentiel.**



All photos © : John Stapels



**Qu'est-ce que vous emportez toujours dans vos bagages à main ?**

Mon Garmin InReach Mini. C'est le plus petit objet que je possède, mais le plus important. C'est un traqueur GPS que j'utilise si j'atterris hors des parcours prévus. Il m'a déjà sauvé la vie... deux fois. Si quelque chose m'arrive pendant un vol un peu compliqué, j'appuie sur un bouton qui envoie une alerte par satellite vers un centre de sécurité et à mes amis, en donnant ma position exacte.

**Which one item (or items) do you always take in your hand luggage?**

My Garmin InReach Mini. It's the smallest item I have, yet the most important. It's a live tracking system that I use when I get off the beaten tracks. It has already saved my life... twice. If something happens during a complicated flight, I push on a button that sends an alert by satellite to a central security and to my friends with my exact position.

**Light is right, I like to say. In every expedition I only take the essentials.**

**Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire du parapente à Madagascar ?**

On est toujours à la recherche d'endroits qui ne sont pas trop fréquentés par les touristes. On adore se perdre et rencontrer des gens en cours de route. Madagascar est un pays incroyable, plein de contrastes et habité par des gens formidables. C'est un pays immense qui offre une énorme diversité de paysages, de la forêt tropicale en passant par la mer, le désert et les hautes montagnes. On adore !



All photos © : John Stapels

**What made you want to paraglide in Madagascar?**

We are always seeking places where tourists don't usually go. We love to get lost and meet people on the way. Madagascar is an incredible country, full of contrast and filled with amazing people. The country is huge and offers a large diversity of landscapes. From the rainforest to the sea, going through the desert and across big mountains, we love it.

**Madagascar est un pays incroyable, plein de contrastes et habité de gens formidables.**

**Madagascar is an incredible country, full of contrast and filled with amazing people.**



**Quel était votre itinéraire ?**

Nous avons passé un mois à Madagascar. Nous sommes arrivés à Antananarivo où nous avons retrouvé Roméo, un ami qui vit sur place. On est ensuite parti vers Antsirabe dans le sud, puis vers la zone de Tsaranoro pour survoler les hautes montagnes. Les rochers étaient vraiment impressionnants. On est restés là-bas un certain temps, car on voulait avoir de bonnes conditions pour voler et pour filmer.

Après, on a fait un long vol avec Horacio Llorens et Théo de Blic, et on a battu le record de distance en parapente, avec 85 km en 4 heures. Après ça on voulait voir la mer, alors on est descendus jusqu'à Tuléar où l'on a passé du temps sur la côte et on a aussi pu faire des vols fabuleux.

Cependant, l'heure du retour approchait... alors nous sommes revenus au Lac Ampefy et enfin à Antananarivo. Nous avons passé beaucoup de temps à faire de la voiture, car c'était juste après la saison des pluies et les routes n'étaient pas en bon état, mais cela fait partie de l'aventure.



**What was your itinerary ?**

We stayed for a month in Madagascar. We arrived in Antananarivo and met our local friend Romeo there. We then went south to Antsirabe then to the Tsaranoro area to fly the big mountains. Those rocks were so impressive. We stayed a while there as we wanted to get good flying conditions to also shoot.

Then we left for a long flight with Horacio Llorens and Théo de Blic, covering 85km in four hours and breaking the paragliding distance record. After that we wanted to see the sea so we travelled down to Tuléar and spent some time on the coast where we also enjoyed some amazing flights.

It was soon time to go home so we returned to Lake Ampefy and, finally, tAntananarivo. We spent countless hours in the cars as we came just after the rainy season and the roads were not in great shape. But it was all part of the adventure.

**C'est un pays immense qui offre une énorme diversité de paysages, de la forêt tropicale en passant par la mer, le désert et les hautes montagnes. On adore.**

**The country is huge and offers a large diversity of landscapes. From the rainforest to the sea, going through the desert and across big mountains, we love it.**







All photos © : John Stapels



All photos © : John Stapels



**Les vols au coucher  
du soleil au-dessus  
du Lac Ampify.  
C'était magique.**

**A sunset flight above  
lake Ampify.  
Just majestic.**

**Quel a été le plus grand défi auquel votre équipe a dû faire face à Madagascar ?**

C'était très dur pour nous de comprendre les conditions climatiques. On y était en avril et le temps changeait très vite et c'était vraiment difficile pour nous, pilotes, de comprendre comment fonctionnent les vents et les nuages à Madagascar.

Nous avons aussi passé beaucoup de temps sur la route, puisque la saison des pluies avait détruit beaucoup de pistes. On était bien contents d'être en 4X4 !

**What was the biggest challenge that your team faced in Madagascar?**

It was hard for us to understand the weather. It was changing really fast as we were there in April and it was a big challenge for us pilots to understand how the winds and the clouds of Madagascar work.

We were also really slow on the roads as the rainy season had destroyed a lot of the tracks. We were happy to use a 4X4.

**Quels étaient les moments les plus inoubliables ?**

Probablement les vols au coucher du soleil au-dessus du Lac Ampify. C'était magique. J'ai aussi beaucoup ri quand mon petit frère a voulu tester une épice si forte qu'il en a eu les larmes aux yeux !

**What were the most memorable moments?**

Probably a sunset flight above lake Ampify. Just majestic. I also had a lot of fun when my little brother decided to try a very strong spice. It was so powerful it made him cry.



**Comment ont réagi les villageois malgaches en voyant les parapentes ?**

A ma connaissance, le parapente est le meilleur moyen de briser la glace. La plupart des gens n'en avaient jamais vu, alors quand on descendait, tout le monde se ruait vers nous. On s'est fait beaucoup d'amis en chemin.

Les malgaches sont des gens très accueillants et nous avons appris beaucoup de choses sur leur culture très riche. On faisait toujours quelques cascades avant d'atterrir, histoire d'être bien reçus par le village une fois de retour sur terre.



**What did the Malagasy villagers think of paragliding?**

A paraglider is just one of the best ways I know to break the ice. Most people had never seen one so when we landed everyone would come running at us. We made a lot of friends on the way.

Malagasy people are very friendly and we loved learning about their rich culture. We always performed some acrobatic moves before landing. So when we arrived back on the ground most of the village was there to welcome us.





**Les malgaches  
sont des gens  
très accueillants  
et nous avons  
appris beaucoup  
de choses sur leur  
culture très riche.**



All photos © : John Stapels

**Hormis la vue aérienne, qu'avez-vous apprécié le plus à Madagascar ?**

Je crois que c'est un mélange de plein de choses. D'abord, les gens et leur gentillesse, la géographie et les paysages, les couchers et les levers de soleil, les routes difficiles, la richesse de la faune, les côtes. Un jour nous reviendrons avec notre bateau...

**Apart from the aerial view, what did you like most about Madagascar?**

I think it's a mix of everything. Firstly its people and their kindness, the landscape and the scenery, the sunrises and sunsets, the difficult routes, the rich fauna, the coastline. One day we will come back with our boat.

**Malagasy people are very friendly and we loved learning about their rich culture.**



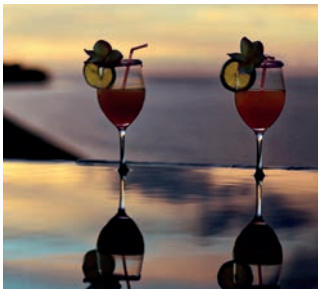
**H O M E**  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

# Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe  
à Nosy-be.

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

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



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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WIFI

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

# DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



[PURIFIÉE, MATIFIÉE, RAFFERMIE & ASSAINIE]

LES HUILES ESSENTIELLES

100% NATURELLE

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

DECLÉOR  
PARIS

Soins visage et corps dédiés pour vos INSTITUTS & SPA



Distributeur exclusif  
[oddis@edl.mg](mailto:oddis@edl.mg)

Des Vacances Pour Vos Cheveux | Holiday Hair



Photo © : Beachwear by Maaji



# La Beauté Au Naturel

Une plongée dans l'eau turquoise, une journée passée allongée sur le sable chaud, une brise marine qui souffle dans vos cheveux ? Quoi de plus idyllique pendant vos vacances à Madagascar ? Mais aussi, quoi de plus mauvais pour les cheveux ? **Alice Theobald, coiffeuse et maquilleuse vedette**, partage ses conseils pour garder de beaux cheveux naturels pendant les vacances.

## Natural Beauty

Diving into turquoise water, lying on sun-warmed sand, a sea breeze blowing in your hair? What could be more idyllic when you are on holiday in Madagascar? What could also be more damaging for your hair? **Celebrity Hair and Makeup Artist, Alice Theobald**, shares her tips to create naturally beautiful holiday hair.

### Au soleil

Commencez la journée en prenant un supplément alimentaire bio pour renforcer la santé de vos cheveux, tel que **Together Beautiful Hair, Skin & Nail Daily**.

Si vous avez l'intention de vous attacher les cheveux, attention de ne pas endommager les mèches avec les élastiques. Je suis d'ailleurs ravie de voir le retour du chignon déstructuré. Si vous adorez, comme moi, les imprimés sauvages, vous trouverez de ravissantes attaches chez **Bouclème**.

Et si vous recherchez des attaches raffinées pour les cheveux, une ou plusieurs vous pouvez en trouver chez **Lounge & Cloth**. Ils pourront aussi vous servir de très jolis bracelets de plage.



### In The Sun

Start the day with a whole food supplement to boost your hair health such as **Together Beautiful Hair, Skin & Nail Daily**.

If you're putting your hair up, ensure the bands won't damage your locks. I'm so happy that the scrunchies are back. Love animal print? Me too. From **Bouclème**.



Luxe stackable hair ties that double up as a beach bracelet? Yes please. Arm yourself from **Lounge & Cloth**.



Envie de nager ? Préparez et protégez vos cheveux contre le soleil, la mer et le chlore en appliquant **Swimcap de Phillip Kingsley**, une crème qui présente l'avantage supplémentaire d'être un filtre contre les UV. Si l'équipe olympique américaine de natation synchronisée l'a utilisée, ce n'est pas pour rien !

Enfin, un grand chapeau est l'accessoire indispensable pour protéger vos cheveux. Vous avez oublié d'en apporter un ? Pas de panique, vous pourrez toujours vous acheter un chapeau de paille traditionnel à Madagascar.



Fancy a dip? Prep and protect your hair against sun, sea and chlorine with **Phillip Kingsley's Swimcap**, a cream which has the added benefit of a UV filter. Well, if it's good enough for the US Olympic synchronised swimming team...

A sun hat is a must to protect your hair. Forgot to bring one? Then buy a traditional straw trilby while in Madagascar.



## Après la plage

Enlevez le sel marin en appliquant un shampoing doux tel que **New Wash** de **Hairstory**, un mélange d'huiles essentielles et un produit nettoyant naturel, puisqu'il ni sulfate, ni paraben, ni détergent.

**Bouclème Hydrating Hair Cleanser**, à base de produits sans sulfate, est très efficace pour les cheveux fins, ondulés, bouclés et afro. Il contient des vitamines C & E, qui sont des antioxydants, ainsi que des acides aminés et oméga 7. Il contribue à réparer les mèches endommagées, en les réhydratant et les faisant briller. Un vrai miracle !

Votre couleur semble un peu terne ? Vous ressentez un besoin de la rafraîchir et de la tonifier ? Essayez **Infuse My Colour Wash** de **My Haircare**, une gamme de cinq shampoings qui rajoutent de la couleur et qui sont entièrement véganes, sans sulfates et paraben.

Pour les boucles vraiment abîmées, avec le shampoing et après-shampoing **Grow Gorgeous R&R Rescue & Repair** vos mèches retrouveront leur beauté d'antan ! Sans sulfate ni paraben ou phthalate, ils contiennent en plus du beurre de cupuassu, des acides aminés et des vitamines.

Dites au revoir aux pointes fourchues en appliquant un masque de traitement végane, comme le **Trepadora Quinoa Repair** ou le **Smith England Intensive Moisture Mask**. Pour les cheveux très secs et très cassants, appliquez quelques gouttes de **Windle & Moodie Essential Oils Elixir** que vous ajouterez à votre traitement habituel. Démêlez en douceur grâce à la brosse **The Pebble Travel Brush** de chez **Kent**.



## Après Beach

Cleanse away the salty sea with a gentle shampoo such as **New Wash** by **Hairstory**, a blend of essential oils, that is a natural cleanser being sulphate, paraben and detergent free.

**Bouclème Hydrating Hair Cleanser** with sulphate free detergents works for fine, wavy, curly and afro hair types. With antioxidant vitamins C & E, amino acids and omega 7, it helps to repair sun damaged locks, replenishing moisture and shine.

Colour fade? Need a refresh or toner? Then try **Infuse My Colour Wash** from **My.Haircare**. Five shades of colour infusing shampoos which are vegan, with zero silicones, sulphates or parabens.



For tresses reaching breaking point, **Grow Gorgeous R&R Rescue & Repair** shampoo and conditioner will get your locks back to their former glory. Free from sulphates, parabens, phthalates and packed with cupuassu butters, amino acids and vitamins.

Wave goodbye to dry brittle ends with a vegan friendly treatment mask. **Trepadora Quinoa Repair** or **Smith England Intensive Moisture Mask**. For very dry brittle hair, use a few drops of **Windle & Moodie Essential Oils Elixir** mixed into your treatment. Gently detangle with **The Pebble Travel Brush** from **Kent**.



## Touches finales

Si possible, adoptez le style plage et faites sécher vos cheveux naturellement à l'air libre.

En sortant de la douche, entourez vos cheveux d'un turban **Aquis Luxe Hair Turban**. Ce geste réduit le temps du brushing. Le sèche-cheveux fera ainsi moins de dégâts.

Le mieux, d'ailleurs, serait d'oublier complètement le sèche-cheveux et de tordre ou de tire-bouillonner vos cheveux en les pulvérisant d'un peu d'**Oceanic Spray** de chez **Windle & Moodie** pour un effet décoiffé sexy.

Pour ceux ou celles qui bouclent naturellement, je conseille d'appliquer une petite quantité d'huile de coco bio sur les pointes en toute fin de coiffage.

Si vous sentez la nécessité de vous faire un brushing, je vous comprends.



Je voyage toujours avec mon propre sèche-cheveux, le **Diva Forte 6000 Pro**, dont je ne peux pas me passer ! Préparez d'abord vos mèches en appliquant un produit qui protège de la chaleur, comme par exemple **Healing Style Thermal Defense Spray** de **LANZA**, qui contient de l'extrait de cactus et qui offre, par conséquent, une protection contre la chaleur jusqu'à 126°C.

Et pour ceux ou celles dont les cheveux frisent, vive **Dream Coat** de chez **Colorwow** !

Pour avoir les cheveux naturellement décoiffés sur la plage, j'utilise, pour la raie des cheveux, le fer à friser **WAM Revolving Curing Irons**. Je termine en appliquant **Germaine De Capuccini Shine & Youthfulness Essence**, un mélange naturel de cinq huiles différentes qui réhydrate, renforce, protège et ajoute du brillant sur les pointes.



## Finishing Touches

If you can, embrace the beachy vibe and go for a natural air dry.

Straight from the shower, wrap your hair in an **Aquis Luxe Hair Turban**. It reduces the blowout time, therefore minimising the damage.

Or ditch the dryer and twist or scrunch in a little **Oceanic Spray** from **Windle & Moodie** for a textured undone sexy finish.

For the naturally curly, use a little organic coconut oil on the ends as a finishing product to define.



If you feel the need to blow dry, I hear you. I always pack my own hair dryer, **Diva Forte 6000 Pro** is my go to. Prep your locks with a heat protective styling product such as **Healing Style Thermal Defense Spray** by **LANZA**, which contains cactus extract providing extra thermal protection up to 2600F.

For those of us who frizz, hurrah for **Dream Coat** from **Colorwow**.

To create an undone beach wave I tong the midsections of the hair using **WAM Revolving Curing Irons**. Finish with **Germaine De Capuccini Shine & Youthfulness Essence**, a five oil natural blend to rehydrate, strengthen, protect and add shine to the ends.



Twitter: @alice\_theobald

Instagram: WONDERLANDHAIRANDMAKEUP

www.joygoodman.com/alicetheobald

Des Vacances Pour Vos Cheveux | Holiday Hair

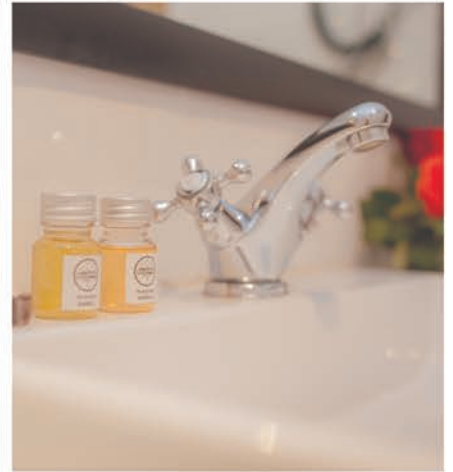


HOTEL

MAISON DES COTONNIERS

RESTAURANT

L'HOTEL



Les chambres sont équipées de salle de bain complet, climatisation, chaînes de TV internationales, douche italienne effet pluie, lit King Size et téléphone.

**L'hôtel dispose de 13 chambres distribuées en 4 étage | Business corner et même une bibliothèque**

Rue Ratsimilaho lot vb 18, Ambatonakanga, Antananarivo 101, Madagascar  
maisondescotonniers@andilanahotels.com TEL +261 20 22 209 54



# Aloe

Drink for life!

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



# L'emblème De Madagascar

---

# The Emblem of Madagascar



**Le zébu n'est pas seulement un emblème de la culture malgache, c'est aussi l'icône même de Madagascar.**

**The zebu is not only an emblem of Malagasy culture, it is the very icon of Madagascar.**

Photo © : IAKO

Symbole de richesse, le zébu est une figure dominante dans les rituels malgaches et dans la vie quotidienne de l'île. Dans les champs, dans la brousse, dans nos assiettes et même sur les billets de banque, le zébu est omniprésent. Vous l'aurez compris, cet animal est ancré dans l'histoire, la culture et la société.

**G**rand bovidé des régions tropicales, le zébu n'est pas seulement un emblème de la culture malgache, c'est aussi l'icône même de Madagascar. Il n'est donc pas étonnant qu'une tête de zébu apparaisse sur le sceau de Madagascar (datant de 1993), sur certaines pièces de monnaie de la Banque Centrale de Madagascar et sur tous les billets actuels (en filigrane).

Mais d'où vient cet animal ? Appelé également '*omby*' ou encore '*aomby*', ce mammifère à bosse et aux longues cornes serait originaire d'Afrique. Il est reconnaissable à sa grande extension de peau sous le menton. Certains pensent que l'origine de son nom vient de '*gnombe*' en kiswahili et d'autres, comme les historiens, soutiennent que ce fut le roi Ralambo qui lui donna ce nom au XVIII<sup>e</sup> siècle. En voici l'histoire :

A symbol of wealth, the zebu also punctuates rituals and the daily life of Malagasy people; they cannot do without it. In the fields, in the bush, on our plates and even on bank notes, the zebu marks its presence. This animal is rooted in history, culture and society.

**A** great bovine from tropical regions, the zebu is not only an emblem of Malagasy culture, it is the very icon of Madagascar. It is not surprising that a zebu head appears in Madagascar's 1993 seal on some Central Bank of Madagascar coins and on all current banknotes (watermarked).

Also called '*omby*' or '*aomby*', this humpbacked mammal with long horns is said to have originated from Africa. It is recognisable by the large extension of the skin under its chin. On the one hand, some believe that the origin of its name would be '*gnombe*' in Kiswahili and on the other hand, historians maintain that it was King Ralambo who gave it this name in the 17th century.

Ralambo était un souverain Merina dont le règne s'étendit de 1575 à 1610. Ayant aperçu un *jamoka* (ancien nom utilisé pour un boeuf) à Ambohitrabiby, il ordonna à ses esclaves de capturer l'animal et de l'amener dans son parc. Pour ce faire, ses hommes devaient faire passer l'animal par un portail... Ayant eu des difficultés pour le faire entrer, ils s'exclamèrent une fois l'entreprise réussie : « *omby e, omby e !* ». Cela signifiait : « ça rentre, il y est passé ! ». Peu de temps après, le roi donna l'ordre d'abattre le *jamoka* et ordonna à l'un de ses hommes d'en goûter la viande. Enivré par l'odeur de la grillade et ayant adoré le goût délicieux de la bosse (*'matrafotrafo'*), il donna l'ordre de capturer les autres *jamoka*. Depuis ce jour, la viande de zébu est devenue extrêmement populaire.

## Signe de richesse, la fortune de quelqu'un est estimée selon le nombre de son bétail.

Le zébu a une valeur particulière dans la culture et la société malgache. Dans certaines régions du sud de Madagascar, on extermine par exemple le troupeau du défunt pendant les funérailles qui peuvent durer des semaines. Le tombeau est ensuite orné des têtes ainsi que des cornes des zébus abattus. Signe de richesse, la fortune de quelqu'un est estimée selon le nombre de son bétail. Ainsi, lors de l'exhumation, le nombre de zébus à sacrifier constitue le premier débat entre les membres de la famille ! Dans certaines régions, l'homme doit offrir un zébu à sa belle-famille afin que celle-ci accepte l'union des jeunes mariés. De nos jours, avant de commencer un projet important, lors d'une cérémonie d'offrande pour faire un vœu ou encore un remerciement, on procède au sacrifice de zébus. C'est à la fois un signe de respect pour les ancêtres mais également un moyen de consolider le *'Fihavanana'* entre vivants, les morceaux sont



Photo © : ONTM

d'ailleurs appelés '*nofonkena mitam-pihavanana*' (viande destinée à renforcer la communion de vie). Vivant ou mort, l'animal, vous l'aurez compris, est omniprésent dans la vie quotidienne des Malgaches.

Durant votre séjour, vous rencontrerez forcément un ou deux zébus qui tirent une charrette, c'est le seul moyen de transport existant dans les endroits reculés. Ainsi, bottes de foin, marchandises générales, engrais et parfois les habitants sont transportés par ces boeufs à bosse. Dans les activités agricoles, notamment la riziculture, le zébu a un rôle important. Il tire la charrue et traîne la herse. Durant la période de l'égrenage des gerbes, son rôle devient prépondérant puisqu'il tourne plusieurs fois en groupe autour des tas confectionnés par les agriculteurs.

La viande de zébu est classée parmi les meilleures en terme de qualité et de goût. En effet, son alimentation est 100% bio et ses conditions d'élevage sont optimales. Les restaurateurs ne s'y trompent pas et savent très bien choisir les meilleurs morceaux pour concocter des plats succulents. N'hésitez pas à en profiter !

Pour parfaire vos connaissances, sachez que certains zébus, à savoir les zébus '*volavita*' avaient un statut particulier. Ils sont marqués de tâches blanches, et appartenaient au souverain - d'où la fameuse expression : « *Mpiandry omby volavita, tsy tompony fa mpamerin-doha* » (Les bergers de zébus "*Volavita*" : Ils n'en sont pas les propriétaires, mais les dépositaires seulement). Tout zébu *Volavita* est ainsi offert au roi pour souligner sa souveraineté. Les gardiens de ces boeufs n'avaient donc pas la libre disposition des animaux, ils en sont les simples dépositaires.

Enfin, s'il vous prenait l'envie d'acquérir un zébu, sachez que dans l'astrologie malgache, le destin des zébus que possède une famille doit correspondre à celui du propriétaire. Par exemple, si ce dernier est né sous le signe *adaoro* (taureau), il est mieux pour lui d'élever un zébu *alakarabo* (scorpion). Cette compatibilité doit rester secrète au sein du foyer.



Photo © : ONTM



Ralambo was a merina monarch who ruled from 1575 to 1610. Having seen a jamoka (old name used for an ox) in Ambohitrabiby (north of Antananarivo), he ordered his slaves to capture the animal to keep it in a park. His men had to make the animal pass through a gate. They had difficulty getting him in and then finally exclaimed: "*omby e, omby e!*" which meant "it goes in, it's gone". Shortly afterwards, the King ordered the *jamoka* to be slaughtered and then one of his men to taste the meat. Intoxicated by the smell of grilling and having loved the '*matrafotrafo*' or delicious taste of the hump, he gave the order to capture the other *jamoka*. Since then, King Ralambo has popularised the consumption of zebu meat.

The zebu is an animal that has a particular value in Malagasy culture and society. In some parts of southern Madagascar, the deceased's herd is exterminated during funerals that can last for weeks. The tomb will then be decorated with the heads and horns of slaughtered zebus.

A sign of wealth, someone's fortune is estimated in relation to the amount of their livestock. In the context of an exhumation, the number of zebu to be sacrificed is the first debate between family members.

## A sign of wealth, someone's fortune is estimated in relation to the amount of their livestock.

In some areas, the man must offer a zebu to his in-laws in order for them to accept the union. Nowadays, before starting an important project, during an offering ceremony to make a wish or

a thank you, a zebu sacrifice is made. It is both a sign of respect for the ancestors but also a means of consolidating the '*Fihavanana*' between living people ; the pieces are also called '*nofonkena mitam-pihavanana*' (meat intended to strengthen the communion of life).

Alive or dead, zebus are omnipresent in the daily lives of Malagasy people. The official recognition of the role of rice and zebu meat in traditional rites took a long time, thus strengthening the royal order.

It is common to meet one or two zebus pulling a cart as it is the only means of transport available in remote areas. Thus, hay bales, general cargo, fertilizer and sometimes people are transported by these humpback cattle. In agricultural activities, particularly rice growing, the zebu is used. He pulls the plough, drags the harrow and turns several times in a group around a pile of sheaves when the time comes to shell the sheaves.

Zebu meat is classified among the best in terms of quality and taste thanks to its 100 percent organic diet and farming conditions. Restaurant owners know how to choose the best pieces to prepare good dishes.

As for the zebus '*volavita*' which are marked with white spots, they were to be offered to the sovereign, hence the famous expression: "*Mpiandry omby volavita, tsy tompony fa mpamerin-doha*" (The "Volavita" zebu shepherds: They are not the owners, but the custodians only). Every zebu *Volavita* is offered to the king to recognise his sovereignty. The guardians of these oxen do not have free access to these animals but are content to be the custodians.

In Malagasy astrology, the fate of the zebus owned by a family must match that of the owner. For example, if the latter was born under the sign *adaoro* (bull), it is better for him to raise a zebu *alakarabo* (scorpion). This compatibility must remain secret within the household.



Photo ©: ONTM.

# FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira  
SOLUTIONS

## *Pour ceux qui aiment l'action*

Depuis 30 ans, nous finançons  
vos projets d'entreprise

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

# HAVAL

## LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

GARANTIE  
**2 ANS**  
ou 50 000 km

# H9

Turbo Diesel 4x4 - 7 Places  
A partir de 160.000.000 Ar HT



All New  
**H6**

2L Turbo Essence 4x2  
A partir de 100.000.000 Ar HT



# H2

1,5L Turbo Essence 4x2  
A partir de 83.000.000 Ar HT



# M4

Essence SUV 4x2  
49.900.000 Ar HT



# W5

WINGLE 5 UPGRADE  
Turbo Diesel 4x4  
A partir de 66.500.000 Ar HT



# W5 DC

WINGLE 5  
Essence 4x2  
A partir de 45.000.000 Ar HT



# W5 SC

WINGLE 5  
Essence 4x2  
A partir de 41.000.000 Ar HT



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



020 23 320 52  
020 23 616 46



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



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO - MOTO - SSV - QUAD - VELO



## La Cuisine Sans Frontières Food Without Borders

*Chef Luis Carlino*

**C**'est à Paris qu'il se perfectionne au métier de Chef mais il a débuté à l'île Maurice. Chef Luis Carlino connaît bien la cuisine asiatique, se perfectionne en cuisine japonaise revisitée à la française et s'est déjà familiarisé avec la cuisine malgache.

C'est à 16 ans que Luis Carlino fait ses débuts. Quatorze ans plus tard, donc depuis 2016, devient Chef au sein du seul hôtel du groupe ACCOR HOTELS à Madagascar, l'Ibis Hotel & Spa Antananarivo.

Ambitieux et parfois très impatient, il veut aller loin et vite dans le monde de la grande cuisine hôtelière internationale. Après ses études en hôtellerie à l'île Maurice, il participe en équipe à plusieurs compétitions culinaires comme Chef Challenge en 2011. Après sa victoire, il fait un passage en France pour se perfectionner. Il retourne ensuite à Maurice dans de grands établissements. C'est pourquoi le challenge de découvrir la cuisine malgache, avec la possibilité de la faire goûter aux clients internationaux, était pour lui une évidence !

A Tana, il se lève avec les mêmes ambitions : apporter ses connaissances à son équipe pour toujours mieux satisfaire les envies de ses clients. « La créativité n'est jamais acquise, il faut toujours se perfectionner ». Chef Luis Carlino nous dévoile une de ses recettes préférées.

**I**t was in Paris that he perfected his skills as a chef, but it was in Mauritius that he started his career. Chef Luis Carlino is perfectly familiar with Asian food, as well as French cuisine. He is already a master when it comes to Malagasy dishes.

Luis Carlino started his career on the island of Mauritius at the age of 16. Fourteen years later, he became the head of operations at the Ibis Hotel & Spa in Antananarivo, Madagascar's only hotel of the ACCOR HOTELS group, since 2016.

Ambitious and sometimes extremely impatient, he wants to go far and fast in the world of high-quality international hotel cuisine. After studying catering in Mauritius, he took part in several group cooking competitions, such as the Chef Challenge in 2011. After winning the award, he went to study further in France. He then went back to Mauritius and perfected his skills, working in reputed establishments. That is why the challenge of discovering the delights of Malagasy cuisine, with the possibility of also letting international clients discover it, was to him, an obvious process.

When he gets up each morning in Antananarivo, he has the same ambition: sharing his skills with his team, in order to offer his clients what they want. "There is no end to the creative process. There is always room for improvement." Chef Luis Carlino revealed to us one of his favourite recipes, while keeping to himself the final secret touch.

## Rouget en papillote en écailles de courgette

Choisissez vous-même votre filet de rouget, idéalement de 175 à 200g. Parez le filet de poisson, enlevez la peau et assaisonnez le filet de sel, de poivre et d'aneth émincé. Prenez un bébé courgette et coupez des rondelles de 2mm d'épaisseur et assaisonnez de sel et de poivre avant de les chevaucher sur le filet de rouget.

Mettez-le dans une petite feuille d'aluminium et faites cuire à la vapeur pendant 12 min. Réservez à température ambiante. Passez 2 à 3 cœurs de brèdes pakchoy dans de la pâte à tempura que vous allez frire à 170°C pendant 3 min pour qu'elle reste bien croustillante.

Dressez selon votre vision culinaire et accompagnez d'une sauce beurre blanc nature au citron et de quelques gouttelettes d'huile de piment. Bon appétit !



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

## Red mullet in papillote made of zucchini flakes

Choose your own mullet fillet, ideally from 175 to 200g. Prepare the fish fillet, remove the skin and season it with salt, pepper and minced dill. Take a baby zucchini and cut 2mm thick slices and season with salt and pepper before stacking them on the red mullet fillet.

Put it in a small aluminium foil and steam it for 12 minutes. Set aside at room temperature. Pass 2 to 3 hearts of pakchoy brede in tempura batter that you will fry at 170°C for 3 minutes to keep it crispy.

Prepare according to your culinary vision and serve with a plain lemon white butter sauce and a few droplets of chilli oil. Enjoy!

# MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS



Tratry  
ny  
asaramanitra

À l'occasion de  
la fête nationale le 26 juin 2019,  
nous souhaitons  
à tous nos compatriotes  
nos meilleurs vœux de bonheur,  
de joies et de prospérité  
en cette cinquante-neuvième année  
d'indépendance.

Bienvenue  
Tonga soa  
Soava dia  
Bon voyage



**DZAMA**  
dzama.mg

Za'Malagasy!

# Imaitsoanala

## La Fille-Oiseau The Bird-Girl

C'est l'histoire d'Imaitsoanala. Incarnation de la beauté et de la nature, cette fille-oiseau a été courtisée de la forêt par le Roi, mais la dévotion d'une mère sera toujours à la mesure de l'amour d'un souverain.

This is the story of Imaitsoanala. The incarnation of beauty and nature, this Bird-Girl was wooed from the forest by the King, but the devotion of a mother will always be a match for the love of a sovereign.

**S**ur un îlot bordé de joncs, Ivorombe, grand oiseau chasseur, couve dans son nid plusieurs oeufs. Un beau matin, les œufs éclosent, à l'exception d'un seul. Ivorombe décide donc de le mettre de côté dans un grand panier. Après un certain temps, l'œuf éclot à son tour, mais quelle ne fut sa surprise en découvrant une magnifique petite fille. Puisqu'elle est née au cœur de la forêt, Ivorombe la nomme Imaitsoanala, signifiant, verte en forêt.

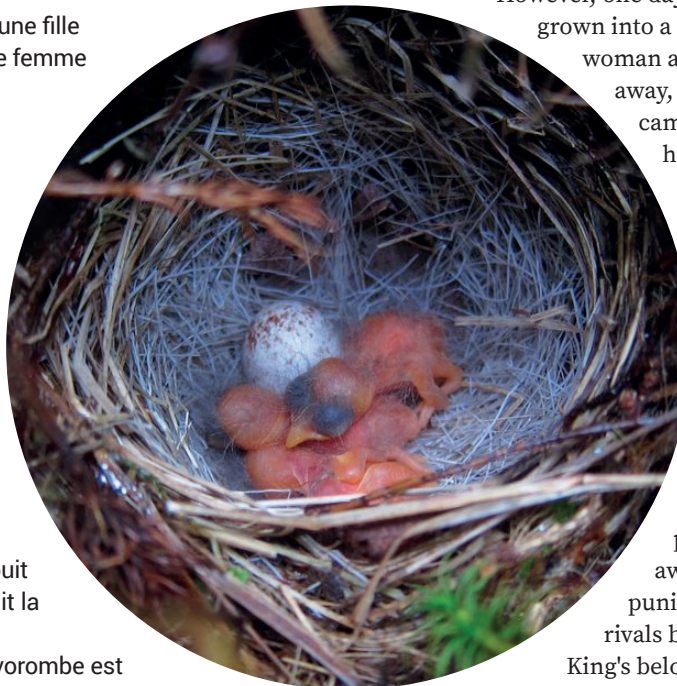
Au fil des jours, la jeune fille devient une belle jeune femme et, pendant l'absence d'Ivorombe, le roi Andriambahoaka est venu sur l'île dans l'espoir d'en faire une de ses épouses. A son retour Ivorombe décide immédiatement de se rendre au palais pour la reprendre. Par malheur, Imaitsoanala refuse de rentrer. Sa mère la punit en lui ôtant la vue. Ce châtement réjouit les rivales mais affaiblit la bien-aimée du roi...

Les jours passent, Ivorombe est rongée par les remords, et mettant en avant tout l'amour d'une mère, elle décide de retourner au palais et d'annuler le châtement qu'elle lui a infligé. Elle arrive au moment d'une assemblée dans le royaume, et, en voyant sa fille déprimée, la mère-oiseau lui murmure quelques mots pour la reconforter. Elle se redresse alors et se jette aussitôt dans les bras du roi et refusa de raccompagner Ivorombe parce qu'elle était tombée amoureuse du beau roi. Le Palais et le peuple s'en réjouit. Les rivales de plus en plus jalouses, seront forcées de s'enfuir.

**O**n a small island surrounded by bulrushes, Ivorombe, a large bird of prey, sat hatching several eggs in her nest. One fine day, the eggs cracked open, all except one. Ivorombe decided to put it aside in a large basket. Eventually, this one also hatched, but, to her great surprise, out came a beautiful little girl! Since she was born deep in the forest, Ivorombe decided to call her Imaitsoanala, which means green girl of the forest.

However, one day when the girl had grown into a beautiful young woman and while Ivorombe was away, King Andriambahoaka came onto the island hoping to make her one of his wives. On her return, Ivorombe immediately decided to go to the palace to take her back, but Imaitsoanala refused to go with her because she had fallen in love with the handsome King. Her mother punished her by taking away her sight and the punishment delighted the rivals but also weakened the King's beloved...

After a few days, seized by remorse, Ivorombe mustered up all her motherly love and decided to go to the palace to reverse the punishment she had inflicted on her. When she arrived, she came upon all the people gathered in a great assembly in the kingdom. Seeing her daughter so sad, the bird-mother whispered a few words in her ear to comfort her. She immediately rose up and threw herself into the King's arms. The people were delighted and her rivals were green with envy! They were, in fact, so jealous that they all fled.



29 - 30  
JUIN 2019

CCI IVATO  
ANTANANARIVO  
MADAGASCAR



# Motostore ANTANANARIVO - MADAGASCAR Show

## VIVEZ MOTO!

CHAMPIONNAT DE MADAGASCAR D'ENDURO  
3<sup>ème</sup> EPREUVES

LE MOTO-CLUBS PARADE ORGANISÉ  
PAR LE VILLAGE MOTO-CLUBS

EXHIBITIONS ET DEMONSTRATIONS

PARTAGEZ AVEC LES PLUS GRANDS PILOTES  
UN ÉVÉNEMENT MOTO EXCEPTIONNEL...

### Qu'est-ce que « Motostore Show 2019 » ?

Deux jours de show Moto les **29 et 30 Juin 2019**, au **CCI Ivato - Antananarivo**, à l'intention du grand public, organisé conjointement par **MOTOSTORE** et **FESTIV**.

### Quel sera l'un des plus grands moments du show pour le grand public ?

Du spectaculaire qui verra la participation de pilotes professionnels sur un parcours chronométré d'obstacles classés infranchissables, comme des rondins de bois, des amas de grosses pierres, et autres surprises encore plus imaginatives.

### Les attractions principales du « Motostore show » seront... ?

- **TANAmaniacs** : épreuve de technique extrême sur 2 tracés, tout terrain, séparés qui entreront dans le Championnat de Madagascar d'Enduro pour sa troisième épreuve officielle de la saison sous l'égide de la Fédération Malagasy de Motocyclisme. 3 spéciales de l'épreuve se dérouleront sur une boucle centrale parsemée d'obstacles entièrement créés, obligeant nos compétiteurs tels des « Gladiateurs modernes » à entrer dans un « carnage spectaculaire », moment moto très fort aux yeux du grand public. Les 3 autres spéciales seront consacrées à une course chronométrée, out terrain traditionnel, toujours tracé dans l'enceinte du Show : le test-cross.

- **Le VILLAGE MOTO CLUBS**, lieu de rencontre convivial des membres de MOTO CLUBS DE TANA, qui tiendront le dimanche 30 juin une GRANDE PARADE de plus de 150 motards, défilant à travers la capitale jusqu'au Village.

- **Des ANIMATIONS PERMANENTES** : stands proposant divers produits et services auto, moto, accessoires, équipements, restauration, boissons... ; espace jeux et activités pour enfants ; animations musicales.

- **L'espace VIP** : espace monté en hauteur, avec tables et places privilégiées pour une meilleure visibilité des épreuves et animations, où nos entreprises partenaires pourront inviter leurs clients, prospects et équipes pour un moment convivial et de partage

Infoline : Anna RAMAHANDRISON

Tél: +261 32 42 258 01/ +261 34 28 696 58

E-mail: [anna@festiv.fr](mailto:anna@festiv.fr)  Motostore Show

NOS PARTENAIRES



créateur d'événements  
MADAGASCAR





**KYMCO**

**AK 550**



**XCITINGS 400**

**X-TOWN 300i**



**PEOPLE S 150**



**2 ans**  
Garantie



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



020 23 320 52  
020 23 616 46



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



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

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



RÉSIDENCE  
*Laelia*  
IVANDRY



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



Immobilier Conseil  
GROUPE

\* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina  
IMERIMANJAKA BYPASS



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

\*\* à partir de 30 000 €



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

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

Pteropus rufus

# Le Renard Volant

## The Flying Fox

Photos © : WWF-Madagascar

**S**'il y a une espèce de chauve-souris répandue à Madagascar, c'est bien l'endémique *Pteropus rufus*, plus connue sous le nom de Renard Volant ou encore Roussette de Madagascar. Cet animal, qui passe ses journées la tête suspendue en bas, fait partie intégrante de toutes les zones côtières de basse altitude, comme à l'exemple du paysage au Sud-Ouest de Madagascar (Mahafaly, Manambolo-Tsiribihina) mais également au Nord, vers Antsiranana.

De la classe des mammifères, issues des chiroptères, ces chauves-souris sont dotées d'un pelage brun foncé et d'un museau noir. Le cou, le dessus de la tête et les parties inférieures sont quant à eux de couleur rousse, d'où son appellation de "renard". Ce sont des adeptes des régions côtières, mais leurs niches ne se retrouvent que rarement dans les forêts intactes. Cette espèce préfère les petites îles et les mangroves à l'exemple de celles situées à Kirindy-Mite, au Sud de Morondava, ou dans les forêts fragmentées. Chaque groupement a également plusieurs sites de repos alternatifs leur permettant de migrer facilement si il est perturbé par un élément extérieur ou de pénurie alimentaire. Il est à noter qu'en tant que végétarien, le renard volant se nourrit principalement de fruits.

Plus fascinant encore, le *Pteropus rufus* contribue grandement au bon fonctionnement de l'écosystème puisqu'en consommant les graines des plantes, il les disperse dans la nature. Malheureusement, cette espèce est classée par l'UICN comme espèce vulnérable du fait de la chasse et de la destruction de son habitat. En 2000, on comptait 300.000 individus. Heureusement ceux qui se trouvent dans les aires protégées bénéficient d'une protection effective (Parc National Kirindy -Mité, Parc National de Masoala, Parc National de Mananara-nord, Berenty Private Reserve) et depuis quelque temps, des communautés, appuyées par les institutions locales, ont commencé à s'engager pour la protection de ces chauve-souris.

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

**I**f there is one bat that can be said to be common in Madagascar, it is the *Pteropus rufus*, an endemic species. It is more usually known as the flying fox or the Madagascar fruit bat. This mammal, which spends its days hanging upside down, is an integral part of the environment in all of the island's low-altitude coastal zones, such as the areas in the south-west of Madagascar (Mahafaly, Manambolo-Tsiribihina), and also in the north around Antsiranana.

Belonging to the class of mammals called chiroptera, this bat has a dark brown coat and a black nose. The neck, the top of the head and the lower parts of the body are russet coloured, which explains why it is referred to as "the flying fox". These bats prefer the coastal regions, but their nests are rarely to be found in areas of preserved forest. The species favour small islands and mangroves, such as those situated in Kirindy-Mite, in the south of Morondava, or small pockets of forest. Each family group has several alternative resting spots, enabling them to migrate easily when disturbed by an external element or in the event of a food shortage. It is to be noted that being a herbivorous mammal, the flying fox mainly feeds on fruits.

More fascinating still, the *Pteropus rufus* contributes greatly to the harmony of the ecosystem by feeding on the seeds of plants that it then scatters around the area. Unfortunately, the species has been listed as vulnerable by the UICN, since it is hunted and its natural habitat is being gradually destroyed. In 2000, there were approximately 300,000 individuals. Luckily, those present in the protected areas (such as the National Parks of Kirindy Mité, Masoala, and Mananara-nord, as well as the Berenty Private Reserve), benefit from conservation efforts. For some time, communities, with the support of local institutions, have started to work on protecting the *Pteropus rufus*.

Prime thanks WWF for developing this text and pictures.

# TEKNET STORE VOTRE ESPACE B to B

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



Réseaux & système  
d'information



Sûreté - Sécurité  
Identification



Numérisation &  
gestion documentaire



Badges &  
cartes personnalisés



Développement  
informatique

## LOCATION SALLE ÉQUIPÉE

Ordinateur  
Vidéo projecteur  
E-board  
Paper Board



Géolocalisation

- Séminaires
- Réunions d'entreprise
- Formations
- Conférences



Formation

## Salle modulable

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



Cybersécurité

# teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

Immeuble Trade Tower

1<sup>er</sup> étage Alarobia

020 23 334 45 / 032 03 313 14

commercial@teknetgroup.com





**ballou**<sup>®</sup>  
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

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

 Andraharo

 23 223 33



*Live your adventure*

**GS**  
AVIATION

**LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE**





Photos © : Robin Malherbe

# Phares De Lumières Beacons Of Light

Symbole de la flamme patriotique qui brille, le lampion traditionnel ou Arendrina chasse les mauvais esprits, illumine les villes lors de la soirée qui précède la fête nationale et rassemble les compatriotes.

**C**ette ancestrale tradition date de l'époque royale. La mythique chansonnette « Arendrina taratasy o ! May may may, Izay tsy faly manao aminay ! » est fredonnée durant toute la soirée du 25 juin ; soirée qui reste l'événement le plus populaire à Madagascar.

A l'origine, c'était une manifestation de la révolte populaire contre toute forme d'injustice, et c'est ensuite devenu une démonstration de la fierté des Malgaches.

Historiquement, les enfants faisaient danser des feux follets la nuit qui précède le « Fandroana » ou bain royal. Ils attachaient des petites bottes de foin aux extrémités des bâtons puis les brûlaient. Cette pratique est à l'origine du mot « Arendrina » qui signifie « faire passer le feu ». L'objectif était de chasser les mauvais esprits.

De nos jours, la grande marche commune, la veille de la fête nationale est l'occasion de célébrer l'« Arendrina taratasy » (lampion fait de papier). Ce mini-carnaval est un véritable rite pratiqué dans toutes les villes de la Grande Île. Certes, les enfants sont les plus impliqués, mais les parents se réjouissent également de cet

événement annuel. Des petits groupes partent de leurs quartiers respectifs et un point de rendez-vous pour le départ de la marche commune, qui se terminera par les feux d'artifice.

Du papier, du carton, du fil, de la colle ainsi que du métal pour le porte-bougie, voilà les matières utilisées pour la fabrication artisanale de l'Arendrina. Si à la base, ce lampion typique malgache avait une forme sphérique, il connaît aujourd'hui quelques innovations de la part des fabricants : poisson, coq, papillon... Des papiers cartonnés de différentes couleurs sont utilisés et contribuent à apporter de nouveaux styles. Durant les jours de fête de l'indépendance, il décore les avenues des grandes villes, les bâtiments publics et privés ou encore les vitrines des magasins.

En plus des lanternes en papier fabriquées localement, il existe de plus en plus de versions fabriquées à l'étranger, ce qui signifie que ces magnifiques lampions faits à la main ont tendance à être oubliés dans la tradition malgache. Heureusement, depuis trois ans, le peuple malgache se mobilise pour rétablir l'authentique Arendrina de Madagascar.

Symbol of the patriotic flame shining in the dark, the traditional lantern or Arendrina wards off evil spirits, lights up towns on the eve of the national holiday of independence and brings together compatriots.

An ancestral tradition that dates back to the period of royalty, the mythical song 'Arendrina taratasy o ! May may may, Izay tsy faly manao aminay !', is chanted throughout the evening of 25th June, a date which remains the most popular holiday in Madagascar. Originally, the event was a symbol of the popular revolt against all forms of injustice, but it became a demonstration of pride by Malagasy people.

Historically, children used to dance with the fireflies on the night before 'Fandroana' or the royal bath. They would tie little bunches of hay to the ends of sticks before burning them. This practice is the origin of the word 'Arendrina', meaning 'passing on the fire', which aims to chase away evil spirits.

Nowadays, 'Arendrina taratasy' (paper lanterns), are celebrated on the eve of the national holiday, by a community procession. It is a mini carnival, a true ritual practised in all the towns of Madagascar. Admittedly, children are the most involved, but parents are also happy to celebrate this annual event. They leave their neighbourhoods in small groups and meet up in an appointed spot for a community walk, which ends with a display of fireworks.



Paper, cardboard, thread, glue, as well as metal for the candlesticks, are used to make Arendrina. Originally, Malagasy lanterns were spherical in shape, but now many innovative forms are produced: fish, cockerels or butterflies. Stiff papers of various colours are often used and new styles are introduced. During the days when independence is celebrated, these will decorate the avenues of the large towns, public and private buildings, as well as shop windows.

In addition to locally made paper lanterns, there are more and more versions made abroad, which means that these beautiful handmade beacons tend to be forgotten in Malagasy tradition. Fortunately, for the past three years, Malagasy people have been mobilising to re-establish the authentic Arendrina of Madagascar.



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



● 62 Chambres standards

● 04 Suites

● 01 Spa

● 02 Restaurants

● 02 Bars

● 01 Salle de Conférence

● 01 Pâtisserie

● 01 Casino

● 01 Banque BFV-SG





*Baobab Tree*

Hotel & Spa

★ ★ ★ ★

Majunga

*Joyeuse  
Fête Nationale !*

Pour tout le mois de juin  
bénéficiez d'une remise de  
**10 % sur l'hébergement**  
&  
**15 % de remise  
pour un séjour**  
à partir de 3 nuitées

.....

26 juin 2019

**MENU SPÉCIAL**

Fête de l'Indépendance  
(100.000Ar/personne)

Les offres ne sont pas cumulables  
aux autres promotions de l'établissement.

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

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

# Fête de L'indépendance Independence Day



Photo © : Geoffrey Gaspard

Des rues décorées aux couleurs du pays, des gens excités, une ambiance fiévreuse... Chaque année, le peuple malgache se réjouit bien avant la date du 26 juin, jour de la fête nationale. Un moment haut en couleur qui mêle des manifestations comme la parade militaire ou les feux d'artifice.



Photo © : Geoffrey Gaspard

**P**our comprendre la signification du terme Asaramanitra, il faut savoir qu'Asara signifie « mois » tandis que Manitra « odeur agréable ». Cette terminologie date de l'époque royale, où le Fandroana (ou bain royal) était considéré comme jour de festivité, jour marqué par le début de la moisson et celui de la nouvelle lune qui apparaît entre le 21 mars et le 21 avril.

Depuis 1960, la date du 26 juin est devenue un Asaramanitra : une fête nationale qui marque le retour de l'indépendance de Madagascar, deux ans après la proclamation de la République Démocratique de Madagascar par la communauté française.

## Depuis 1960, la date du 26 juin est devenue un Asaramanitra : une fête nationale qui marque le retour de l'indépendance de Madagascar.

Streets decorated with the country's colours, people expressing their joy in a feverish atmosphere. Each year, the people of Madagascar start to celebrate way before the official date of independence day on 26th June, the date of the national holiday. It is a period coloured with events such as military parades and fireworks.

**T**he term Asaramanitra comes from Asara meaning 'month' and mantra meaning 'fragrance'. The term goes back to the Royal period, when the Fandroana (or Royal bath) was considered to be a day of celebration, a day marking the start of the harvest, as well as the new moon which appears between 21st March and 21st April.

Since 1960, the date of 26th June has become Asaramanitra: a national holiday that marks the return of Madagascar's independence, two years after the proclamation of the Democratic Republic of Madagascar by the French community.

## Since 1960, the date of 26th June has become Asaramanitra: a national holiday that marks the return of Madagascar's independence.

Photo © : Geoffrey Gaspard



### Défilé militaire

Le 26 juin 1960, le président Philibert Tsiranana proclame le retour de l'indépendance de Madagascar sur le « Vatomasina » ou pierre sacrée de Mahamasina. Cette date marque également le tout premier défilé militaire pour les soldats de l'armée malgache. Depuis, la tradition a été conservée, et la matinée de la fête nationale est consacrée au défilé militaire avec la participation des différents corps militaires accompagnés par les agents des eaux et forêts. Dans la capitale, l'événement a lieu au stade municipal de Mahamasina, mais chaque ville organise son propre défilé avec une forte participation des établissements scolaires.

**La matinée de la fête nationale est consacrée au défilé militaire.**

### The military parade

On 26th June 1960 President Philibert Tsiranana proclaimed the return of independence for Madagascar, standing on the 'Vatomasina' or sacred stone of Mahamasina. The date also celebrates the very first military parade for the soldiers of the Malagasy army. Since then, the tradition has been conserved, and the morning of the national holiday is devoted to the military parade, with the participation of the different military forces, as well as those working for the forestry and water department. In the capital, the event takes place at the municipal Stadium of Mahamasina, but each town organises its own parade, with the participation of the local schools.

**The morning of the national holiday is devoted to the military parade.**



Photo © : Geoffrey Gaspard

## Manifestations culturelles

La fête nationale est l'occasion de raviver le patriotisme et de montrer ainsi l'identité culturelle malgache. Les jeux traditionnels, la musique ainsi que les danses typiques de chaque région ont donc la part belle ! Les plus communs sont le Tsikonina (dînette malgache) : les petites filles s'amuse à cuisiner avec des ustensiles miniatures; le Fanorona (sport cérébral malgache) et le Afondasy (feu de camps) où les aînés font passer des messages aux plus jeunes autour d'un feu de bois, grâce à des contes; enfin, le Vakodrazana, spectacle populaire d'opérette malgache qui se joue sur les podiums. Cette période est souvent l'occasion pour les artistes et musiciens en herbe de donner leur premier concert.

## Feux d'artifice

Des feux d'artifice illuminent la nuit du 25 juin. Un rendez-vous à ne pas rater qui fait le bonheur des enfants et des plus grands. Les habitants de la capitale se rassemblent autour du lac Anosy pour vivre ce moment de joie. Dans les régions et les grandes villes, des lieux publics accueillent l'événement. La traditionnelle marche commune de lampions ou « Arendrina » précède les feux d'artifice.

## Festins

Le mois de juin coïncide bien avec le « Fararano » ou moisson, une saison qui rime avec abondance. Pour marquer cette fête, quoi de mieux que le « Tatao » ou « Hanimpitoloha » si on a les moyens ? Appelé nourriture pour sept têtes, c'est le repas par excellence de réjouissance. Au menu : le « vorombe sy henakisoa » (dinde ou oie et porc), « amalona sy henakisoa » (anguille et porc), « varanga » (filet de zébu désossé), « hen'omby ritra » (viande de zébu mijotée) et « henan-janak'omby sy tsaramaso » (viande de veau aux haricots). Le « trondro lafihana voanjobory, ovy, sosety ou anandrano » (poisson cuit sur un lit de pois, pomme de terre, cresson ou chouchoute, une espèce de cucurbitacée) et le « ro mazava » bouillon obtenu avec de la viande de zébu, des brèdes et du gingembre. Les moins fortunés préparent des plats de riz avec différentes volailles notamment le vorontsilozza (dinde) et le gisa (oie).

## Cultural events

The national holiday is the occasion to rekindle a feeling of patriotism and express the cultural identity of Madagascar. Traditional games, music as well as dances typical of each region are all organised. The most common are Tsikonina (Malagasy tea party): little girls have fun cooking with miniature kitchen utensils and Fanorona (Malagasy sport), the Afondasy (bonfire) when the older members of the community transmit messages to the younger members, through tales told sitting around a fire; finally, there is the Vakodrazana, a popular Malagasy operetta performed on stage. The period is often the opportunity for up-and-coming musicians to give their first concert.

## Fireworks

Fireworks light up the sky on the night of 25th June, to the joy of both children and adults: a spectacle not to be missed. The population of the capital gathers around the lake of Anosy to share this celebration. The fireworks are preceded by the traditional collective procession with lanterns.

## Feasting

The month of June is also the period of 'Fararano' or harvest, a season representing abundance. To celebrate, what better than Tatao or Hanimpitoloha, for those who can afford it? Called 'food for seven heads', it is the ultimate celebration meal. On the menu: 'vorombe sy henakisoa' (turkey or goose and pork) 'amalona sy henakisoa' (eel and pork) 'varanga' (filet of zebu steak) 'hen'omby ritra' (stewed zebu) and 'henan-janak'omby sy tsaramaso' (veal with beans). 'Trondro lafihana voanjobory, ovy, sosety ou anandrano' (fish cooked on a bed of peas, potatoes, watercress or chouchou, a sort of cucumber) and 'ro mazava', a broth prepared using zebu meat, greens and ginger. The less well-off members of the population prepare rice with different poultry, notably vorontsilozza (turkey) and gisa (goose).



Photo © : Geoffrey Gaspard

*Kitesurf et Windsurf...*



*Royal  
Sakalava*



**ECOLOGE ROYAL SAKALAVA**

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

Tél.: +261 32 05 888 99 / +261 32 05 777 99 / + 261 20 82 926 36

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

# La banque qui grandit avec ses clients



**Sipem**

*Ny Bankintsika*



*Parc National Kirindy Mité*

Au Royaume Des » Kingdom Of The

# Baobabs

PN Kirindy Mité





Laissez-vous surprendre par le royaume des baobabs... Au sein du Parc National Kirindy Mité, entre ciel et terre, vos yeux ne manqueront pas d'être éblouis par la majestuosité de ces arbres mythiques de la Grande Île.

**S**itué dans le Menabe-Sud, une région reconnue au niveau mondial pour l'importance de sa biodiversité, le Parc National Kirindy-Mité est constitué de forêts denses et sèches, de fourrés épineux, de dunes à perte de vue, de zones humides avec notamment deux lacs saumâtres sacrés, de mangroves et enfin, de cortège de récifs coralliens et d'îlots paradisiaques...

Un décor de rêve, encore sublimé par les dix espèces de lémuriens, les flamants roses, les tortues marines... et surtout par les mythiques baobabs. Pour découvrir ces géants de la savane, il suffit d'emprunter le circuit "Ankoatsifaka". Et comme son nom l'indique, c'est aussi le meilleur moyen de rencontrer le Sifaka (ou Propithecus), une espèce de lémurien diurne présent au sein de l'aire protégée.

Plus vous vous avancerez, plus vous plongerez dans une forêt immense de baobabs. Deux espèces de ces

Fall under the charm of the kingdom of the baobabs. In the National Park of Kirindy Mité, between heaven and earth, the majestic nature of these mythical Malagasy trees is absolutely stunning.

**S**ituated in Menabe-Sud, a region renowned all over the world for its biodiversity, the National Park of Kirindy-Mité consists of dense dry forest, spiny thickets, dunes stretching as far as the eye can see, wetlands, two semi-salted sacred lakes, mangroves and a string of coral reefs and paradise-like islands.



Photos © : ONTM

arbres emblématiques (sur les 6 présentes dans la Grande Île) y sont visibles, dont la fameuse *Andasonia grandidieri* : appelée « Renala » ou mère de la nature en malagasy. Son nom n'est pas juste une appellation : ce baobab est grand, très grand même ! Il peut s'élever jusqu'à 25 mètres de hauteur et dépasser les 20 mètres de circonférence !

Sa morphologie très particulière marquée par un long fût cylindrique surmonté d'une couronne harmonieuse, équilibrée et aplatie vous laissera sans voix. Regarder le ciel à travers les branches de ces couronnes est un moment de pure merveille. Au parc National Kirindy Mité, la nature s'offre à vous sans limite.



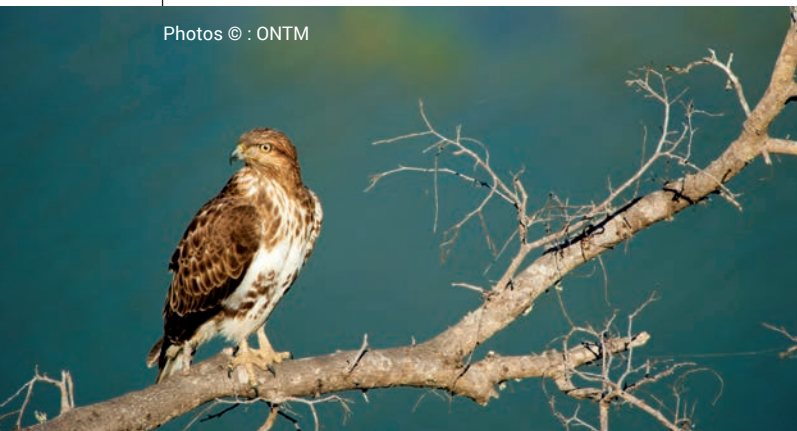
Photos © : nomis-simon

A dream setting, whose beauty is further enhanced by the presence of 10 species of lemurs, flocks of pink flamingos, sea turtles and, in particular, the mythical baobabs. To admire these giants growing in the savannah grassland, just follow the "Ankoatsifaka"

circuit. As its name suggests, it is also the very way to spot the Sifaka (or Propithecus) lemur, and diurnal species living in the protected area.

As you walk through the grassland, you will come across more and more of the immense baobabs. Two species of these iconic trees are to be found here, out of the six growing in Madagascar. One of these is the famous *Andasonia grandidieri* : called 'Renala' or mother of nature in Madagascar: not simply a name, since this large, even huge, baobab can reach 25m in height and over 20m in circumference. It has a very specific morphology, with a tall cylindrical trunk capped by a perfectly round flat crown of branches: a truly stunning sight. Gazing up at the sky through the boughs of one of these trees is a truly enchanting experience. In the National Park of Kirindy Mité, Mother Nature has no limits.

Photos © : ONTM





Photos © : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

La température moyenne dans la région de Menabe oscille entre 25°C et 31°C. Il est préférable de visiter le Parc National Kirindy Mité entre le mois de mai et le mois de novembre, c'est-à-dire en dehors de la saison des pluies.

The average temperature in the region of Menabe varies between 25°C and 31°C. It is best to visit the National Park of Kirindy Mité during the dry season, that is to say between May and November.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia pour Morondava puis continuez en voiture, le parc se situe à une centaine de kilomètres. Une autre option est de prendre la RN7 jusqu'à Antsirabe puis la RN35 jusqu'à Bemanongo, 8km avant d'atteindre Morondava. Depuis Belo sur mer, le parc est à deux heures de voiture ou bien une heure de traversée en vedette rapide.

Take an Air Madagascar / Tsaradia flight to Morondava, then continue by car: the National Park is situated about 100km away. Another possibility is to drive along the RN7 as far as Antsirabe, then along the RN35 to Bemanongo, 8km before reaching Morondava. The park is a two-hour drive from Belo Sur Mer, or one hour by motorboat.



## Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez réserver vos chambres dans les établissements à Belo Sur Mer comme l'Ecolodge Tsara Belo, l'Hôtel Entremere, l'Hôtel Le Dauphin Vezo, ou encore l'Ecolodge du Menabe. Si vous choisissez de passer la nuit à Morondava, séjournez à l'Hôtel Palissandre Côte ouest, Le Lagon bleu ou encore l'Hôtel Renala.

You can book rooms at one of the hotels in Belo Sur Mer, such as the Ecolodge Tsara Belo, the Hôtel Entremere, the Dauphin Vezo, or the Ecolodge du Menabe. If you decide to stay in Morondava, we can recommend the Hôtel Palissandre Côte ouest, the Lagon bleu or the Hôtel Renala.



## Où manger? / Where to eat?

Profitez de votre passage dans cette région pour savourer les fruits de mer de la côte Ouest proposés par les restaurants sur place. A Belo Sur Mer, vous pouvez commander à l'hôtel-restaurant Le Dauphin Vezo ou au restaurant de l'hôtel Entremere. A Morondava, essayez Le Bleu soleil ou Le Corail.

Take advantage of your stay in this region to taste the delicious seafood served at the restaurants along the west coast. In Belo Sur Mer, you can eat at the restaurant of the Dauphin Vezo Hotel or that of the Hôtel Entremere. In Morondava, try out the Bleu Soleil or the Corail.



## Que voir? / What to see?

Outre la riche biodiversité du parc, vous pouvez faire un petit détour dans les villages d'Ankevo sur mer et Antsira, des villages de pêcheurs, et découvrir la construction des goélettes dans le chantier naval d'Ampanatera.

Apart from the park's very rich biodiversity, you can also visit the fishing villages of Ankevo Sur Mer and Antsira, and observe the construction of fishing boats in the shipyard at Ampanatera.

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

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





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



*Découverte de la vie marine*

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

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

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



PÂTISSERIE FRANÇAISE

La Pâtisserie Colbert

DEPUIS 1946



*Votre Pâtisserie Française depuis 1946 !*

PÂTISSERIE · VIENNOISERIE · BOULANGERIE · CHOCOLATERIE · GLACIER · SALON DE THÉ

Antaninarenina : +261 20 22 219 52

Galerie Eden Ankorondrano : +261 20 22 422 29

patisserie.colbert@moov.mg • [www.patisseriecolbert.com](http://www.patisseriecolbert.com)

29 rue Prince Ratsimamanga Antaninarenina - Antananarivo - Madagascar

Tratrin'ny

asaramanitra!

**Akoor'**  
centre commercial digue

50 boutiques 10 restaurants



À 15MIN DE  
L'AEROPORT IVATO

À 10MIN  
D'ANKORONDRANO

**Milalao**

Parc d'attractions



Route Digue - Andohatapenaka à côté du Village Voara Francophonie 020 22 665 06 contact@akoor.mg akoordigue akoordigue

**Ensemble, faisons de Madagascar**  
une destination touristique, durable et responsable



**LES ENFANTS SONT NOTRE RICHESSE. PROTÉGEONS-LES CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCE**

Si vous êtes témoin d'un acte de violence sur un enfant  
Appelez gratuitement le **147**



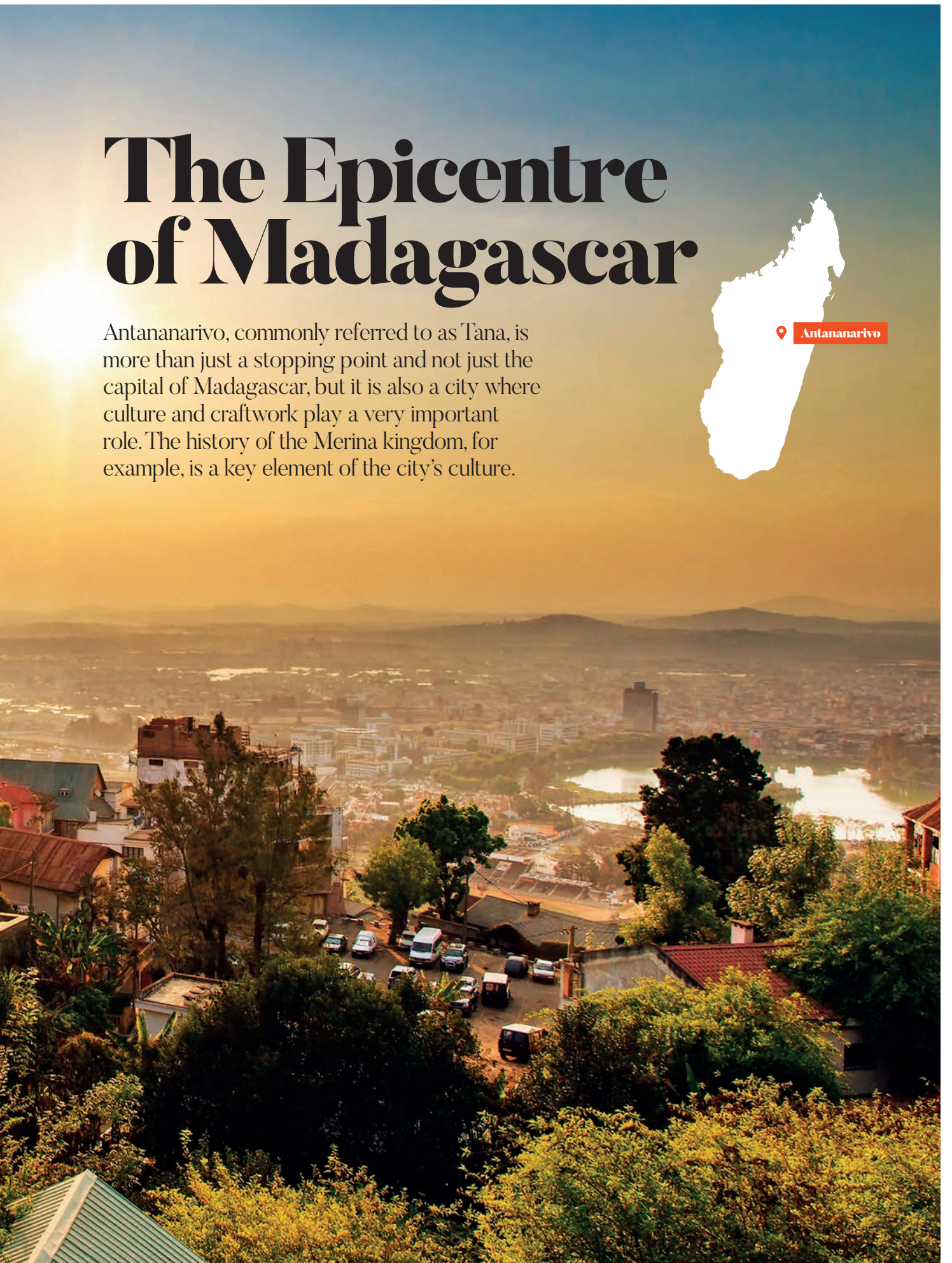
# L'épicentre Malgache

Antananarivo, communément appelée Tana, est plus qu'un simple point d'arrêt et pas seulement la capitale de Madagascar. C'est aussi une ville où la culture et l'artisanat jouent un rôle très important. L'histoire du royaume Merina, par exemple, est un élément crucial de la culture de la ville.



# The Epicentre of Madagascar

Antananarivo, commonly referred to as Tana, is more than just a stopping point and not just the capital of Madagascar, but it is also a city where culture and craftwork play a very important role. The history of the Merina kingdom, for example, is a key element of the city's culture.



**P**lus qu'un simple lieu de transit, Antananarivo (ou Tana) est non seulement la capitale de la Grande Île mais aussi une ville où la culture et l'artisanat ont la part belle. L'histoire du royaume Merina y occupe notamment une place prépondérante.

Construite comme une forteresse vers le début du XVIIème siècle par les rois Merina, Antananarivo a été considérée comme résidence principale royale dans les années 1790. En 1895, les Français s'en emparent et elle devient ainsi la capitale de la colonie de Madagascar. C'est seulement en 1960, année de l'indépendance, qu'elle retrouve son statut de capitale malgache. De nos jours, monuments, places et avenues ainsi que jardins botaniques font de Tana une destination phare des touristes nationaux et étrangers.

**C**onstructed as a fortress in the early 17th century by the Merina kings, Antananarivo was seen as the main royal residence in the 1790s. In 1895, the French invaded the city, making it the capital of the French colony of Madagascar. It was only in 1960, the year when independence was declared, that it once more became the capital of Madagascar. Nowadays, thanks to its monuments, squares and avenues, as well as the botanical gardens, Tana has become a key destination for both Malagasy and foreign tourists.

## Ville des mille

La devise de la ville d'Antananarivo étant « *Ny arivo lahy tsy maty indray andro* » (mille guerriers ne peuvent pas mourir en un jour), une expression que l'on doit au roi Andrianjaka à l'époque où il installa son équipe militaire. C'est l'origine du nom Antananarivo ou cité des mille, ces soldats se sont déplacés ensuite, baptisant ainsi d'autres villes en leur honneur : Arivonimamo, Miarinarivo...

## The city of one thousand

The motto of the city of Antananarivo is '*Ny arivo lahy tsy maty indray andro*' (one thousand warriors died in one day), a saying that we owe to King Andrianjaka, during the period when he set up his military protection. It is the origin of the name Antananarivo, meaning city of one thousand. The soldiers were moved to other towns that were then named in their honour: Arivonimamo, Miarinarivo and others.



Photo © : Tanjona Andriamahaly

**Tana une destination phare des touristes nationaux et étrangers.**

**Tana, has become a key destination for both Malagasy and foreign tourists.**

## L'avenue de l'Indépendance et l'Hôtel de ville

Un des monuments de la capitale, l'Hôtel de ville, reconstruit en 2008 est à (re-)découvrir dans le quartier d'Analakely, au centre-ville. Lieu de rendez-vous pour certains, jardin d'attraction ou encore site touristique pour d'autres, l'Hôtel de ville et l'imposante avenue de l'Indépendance bordée d'élégants immeubles à arcades et terrasses restent les points de repères du centre-ville. L'avenue fut conçue par l'architecte Cantalou dans les années 1930.

## L'avenue de l'Indépendance (Independence Avenue) and the Town Hall

One of the monuments of the capital, the Town Hall, situated in the district of Anakely, the city centre, was reconstructed in 2008 and deserves to be discovered or rediscovered. A meeting point for some, a park or tourist site for others, the Town Hall and the imposing avenue called Avenue de l'Indépendance, lined on either side with elegant blocks of flats and shopping arcades, remains an important landmark in the city centre. It was designed by the architect Cantalou in the 1930s.





## Gare Soarano

Au bout de l'avenue de l'Indépendance est construite la fameuse Gare Soarano. Dessinée par l'architecte français Fouchard, cet établissement a été réalisé de 1908 à 1910 dans le même style que les gares de France du XIXème siècle. Ce fut l'entrepreneur Cornebois qui dirigea les travaux.

Soarano signifie « la bonne eau ». De nos jours, le hall est un centre accueillant des expositions et des manifestations culturelles ; dans la même enceinte, une galerie d'art a été aménagée.

## Soarano Railway Station

At the far end of the Avenue de l'Indépendance, you will find the famous railway station called Gare Soarano. Designed by the French architect Fouchard, the building was constructed between 1908 and 1910, following the same architectural style as French 19th century stations. Construction work was supervised by the entrepreneur Cornebois.

Soarano means 'good water'. Nowadays, the central hall is a public space, where exhibitions and cultural events are held. An art gallery has also been set up there.

## Mahamasina

**Au sud-est du lac Anosy**

Littéralement traduit par « qui rend sacré », l'actuel stade municipal a connu une histoire...sacrée.

Le roi Radama Ier voulant aménager un champ de manœuvre pour ses troupes, il fit remblayer les rizières qui tapissaient la plaine. Il y érige la pierre sacrée ou « vato masina ». Ce lieu devient alors une place où l'on sacrifie les souverains. Il a ainsi accueilli les cérémonies de couronnement de Radama II ; la reine Ranaivalona II et la reine Ranaivalona III y ont prononcé leurs discours ou « kabary ». Sur cette même place a été annoncé l'abolition de la loi d'annexion et la restauration de la souveraineté malgache en 1958, tout comme la proclamation du retour de l'indépendance en 1960.

## Mahamasina

**South-East of Lake Anosy**

Literally translated as 'makes things sacred', the current municipal stadium has had a sacred history. King Radama Ist, wishing to set out a parade ground for his troops, backfilled in the rice fields covering the plain. He also laid down a sacred stone or 'vato masina'. The spot then became the square where kings and queens were crowned. The crowning festivities for Radama II were held there and both Queen Ranaivalona II and Queen Ranaivalona III gave their speeches or 'kabary' in this place. The abolition of the annexion law and the restoration of Malagasy sovereignty were announced on the same square, as well as the proclamation of the return of independence in 1960.

## Parc Tsimbazaza

De nombreuses espèces endémiques d'animaux et de plantes sont présentes au parc botanique et zoologique de Tsimbazaza : lémuriens (maki, aye-aye, indri-indri, catta), crocodiles, caméléons, faisans dorés, chameaux ; orchidées, aloès, kalanchoe ... A la fois un lieu de distraction et un endroit de conservation de l'écosystème malgache, ce parc, fondé en 1925 et situé au nord de Mahamasina, est un must lors de votre séjour à Tana.

## The Tsimbazaza park

A large number of endemic species of animals and plants can be seen in the botanical and zoological Gardens of Tsimbazaza : lemurs (maki, aye-aye, indri-indri and catta), crocodiles, chameleons, golden pheasants, camels; orchids, aloe vera and kalanchoe. Both a place of relaxation and a centre for the conservation of the Malagasy ecosystem, the park, opened in 1925 and located in the north of Mahamasina, is a must for anyone visiting Antananarivo.



Photo © : Tanjona Andriamahaly

## Lac Anosy

Entouré par des pieds de jacaranda, le lac Anosy constitue un emblème de la ville de Tana. Ce fut la Reine Ranavalona I qui créa ce lac artificiel non seulement pour agrémenter la ville mais également pour la protéger contre toute invasion étrangère. Les crocodiles et les oiseaux qui y étaient élevés donnaient l'alarme en cas de menace d'invasion. Ainsi, en 1845, l'armée française menée par le Général Romain Desfossés et l'armée anglaise menée par Kelly, ont co-attaqué mais n'ont pu accéder à la capitale en raison de l'alerte perçue par l'armée malgache. Le lac Anosy était également une réserve d'eau qui alimentait l'usine de fabrication de munitions à Isoraka et il fut la première source d'énergie qui alimentait le Rova avant l'arrivée du générateur à vapeur.

Au centre du lac est situé un petit îlot où un monument aux morts a été dressé en souvenir des soldats malgaches engagés dans l'armée française durant la première guerre mondiale.

## Lake Anosy

Surrounded by Jacaranda trees, lake Anosy is an emblem of the city of Tana. It is an artificial lake created by Queen Ranavalona I, who wished to embellish the city but also to protect it from foreign invasions. The crocodiles and birds reared here would raise the alarm in the event of a threat. In 1845, the French army, led by the general Romain Desfossés and the British army led by Kelly mounted a common attack, but did not manage to reach the capital thanks to the warning received by the Malagasy army. Anosy Lake was also a water reserve, used to power the munitions factory situated at Isoraka and it was the main source of energy powering the Rova before the installation of the steam generator.

At the centre of the lake is a small island where a monument has been erected in memory of the Malagasy soldiers who fought in the French army during the first world war.



Photo © : Tanjona Andriamahaly

## Isoraka et la haute ville

Plusieurs monuments historiques sont à visiter dans la haute ville, en commençant par le quartier d'Isoraka. En remontant la rue Gabriel Ramanantsoa, l'école Saint Joseph de Cluny fait face à l'église de Ambatonilita. Après une première construction en 1887, l'édifice catholique, sous le patronage de Saint Vincent de Paul, fut reconstruit en 1942. Vous trouverez également le tombeau du premier ministre Rainiharo (1835-1852) situé sur la gauche de l'avenue Victoire Rasoamanarivo, lorsqu'on descend d'Antaninarenina vers Isotry. Ce fut le premier monument en pierre de taille de la ville, construit par Laborde.

L'église Faravohitra, la cathédrale Andohalo, le palais d'Andafiavaratra (au nord du Rova Manjakamiadana) construit par le premier Ministre Rainiharo ainsi que le palais de la Reine sont les monuments qui témoignent de l'histoire malgache au sein de la ville de Tana.



Photo © : Tanjona Andriamahaly

## Isoraka and the upper town

Several historical monuments can be visited in the upper town, notably in the neighbourhood of Isoraka. As you walk up the Gabriel Ramanantsoa road, the school of Saint Joseph de Cluny is situated opposite the church of Ambatonilita. This Catholic church was originally constructed in 1887 under the patronage of Saint Vincent de Paul, then reconstructed in 1942. There is also the tomb of the Prime Minister Rainiharo (1835-1852), located on the left of the avenue Victoire Rasoamanarivo, as you walk down from Antaninarenina towards Isotry. Constructed by Laborde, it was the city's first monument built using cut stone.

The church of Faravohitra, the Cathedral of Andohalo, the Palace of Andafiavaratra (to the north of the Rova Manjakamiadana), constructed by the Prime Ministre Rainiharo, as well as the Queen's palace, are all monuments that bear witness to the history of Madagascar in the city of Antananarivo.



Photo © : ORTANA

## Grand Tana

Avec un nombre de population sans cesse grandissant, les villes avoisinantes constituent avec Antananarivo l'agglomération « Grand Tana ». Il s'agit entre autre d'Atsimondrano et d'Avaradrano. Vous pourrez également découvrir les 12 collines d'Andrianampoinimerina et le paysage d'Alasora, à l'Est, qui offre une vue époustouflante vue d'en haut. Un paysage qui alterne rizières verdoyantes et maisons traditionnelles; le vent sec qui souffle y apporte une ambiance champêtre et très apaisante.

## Grand Tana

With its ever-growing population, Antananarivo and its surrounding towns make up the agglomeration referred to as Antananarivo 'Grand Tana'. These include Atsimondrano and Avaradrano. You can also discover the 12 hills of Andrianampoinimerina and the landscape of Alasora to the east, offering a breathtaking view from the top of the hill. The surrounding landscape alternates between bright green paddy fields and traditional houses; the dry winds blowing across the region bring a pleasant cooling atmosphere.



*"Le charme de l'ancien"*

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

Route d'Ambositra -110  
Antsirabe Madagascar

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

email: [couleurcafe@moov.mg](mailto:couleurcafe@moov.mg)

**PRINCESSE DU LAGON**  
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

**MANTADIA LODGE**  
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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





**UN EMPLACEMENT IDÉAL**

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

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

**AN IDEAL LOCATION**

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

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



**RESERVATIONS/BOOKINGS**

+261 20 22 254 80

info@tsangatsangahotel.com

www.tsangatsangahotel.com

2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

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



*L'essentiel pour un beau séjour*

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



*Loky Manambato*  
**La Nature Dans  
Toute Sa Gloire**  
**Nature In All  
Its Glory**



Loky Manambato

Ceci n'est pas un secret : Madagascar ne cesse de surprendre par ses richesses naturelles. Parmi elles, la nouvelle aire protégée de Loky Manambato : un vrai trésor dont on vous indique le chemin!

**S**a spécificité ? Une biodiversité très riche s'étendant sur 70.000ha, et dont le taux d'endémicité atteint les 84%. La flore y est représentée de manière spectaculaire : 1 273 espèces végétales y ont en effet été recensées; une cinquantaine d'entre elles ayant été découvertes récemment. Parmi elles, l'Aspidostemontrichandra (un arbre de 8,5m de hauteur du massif de Binara), le Dalbergia gautieri (une liane arbustive du massif de Bonbakora et d'Antsahabe), et le Combretumnusbaumei (une liane connue uniquement à Antsaharengy). Ces arbres sont tous endémiques et sont classés en danger critique par l'IUCN (Union internationale pour la conservation de la nature).

Passons à la faune maintenant. Le décor laisse sans voix... Des animaux très divers animent ce milieu préservé où la nature est le seul mot d'ordre : une dizaine d'espèces de lémuriers diurnes et nocturnes, le plus grand scorpion de Madagascar, 127 espèces d'oiseaux, 75 espèces de reptiles, 36 espèces d'amphibiens dont deux espèces de tortues

It is no secret that Madagascar harbours areas of extraordinary natural wealth. The new protected area of Loky Manambaton is one of these: a true treasure trove for you to discover.

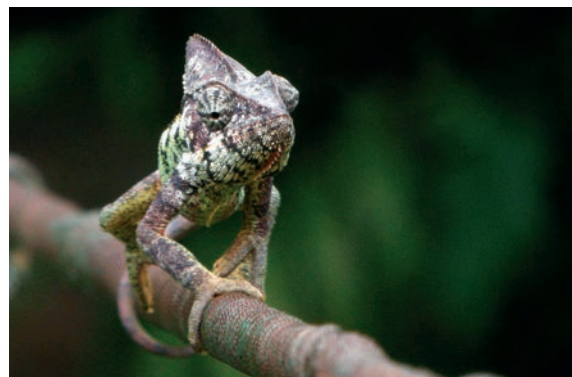
**W**hat are its specific characteristics? There is its extremely rich biodiversity covering an area of 70,000 ha, with a rate of endemism reaching 84 percent. The flora is particularly spectacular, with 1,273 plant species already listed, 50 or so of which were discovered recently. Among these is the Aspidostemontrichandra (a tree that grows to a height of 8.5m found in the massive of Binara), the Dalbergia gautieri (a climbing shrub that grows in the massifs of Bonbakora and Antsahabe), and the Combretumnusbaumei (a creeper exclusive to Antsaharengy). All these trees are endemic species listed as critical by the IUCN (International Union for the Conservation of Nature).

When it comes to its fauna, the area is breathtaking. A wide range of animals lives in this preserved area, where nature reigns: 10 species of diurnal and nocturnal lemurs, Madagascar's largest scorpion, 127 species of birds, 75 species of reptiles, 36 species of



## Passons à la faune maintenant. Le décor laisse sans voix... Des animaux très divers animent ce milieu préservé.

marines, des fossas ou Cryptoproctaferox (sorte de petit puma qui reste le plus grand carnivore de Madagascar). Le lémurien à couronne dorée (connu sous le nom scientifique Propithecus stattersalli), une espèce en danger critique d'extinction, a d'ailleurs permis à cette station forestière d'obtenir le titre de Nouvelle Aire Protégée.



amphibians, including two species of sea turtle, and the fossa or Cryptoproctaferox (a sort of small puma that is Madagascar's largest carnivore). The golden-crowned sifaka, a rare species of lemur found here, the scientific name of which is Propithecus stattersalli, is a critically endangered species and was actually the reason behind the forestry station being granted the status of New Protected Area.

**When it comes to its fauna, the area is breathtaking. A wide range of animals lives in this preserved area.**



Photo © : Nicolas Cegarlerba / FANAMBY



## Quand y aller? / When to go?

Privilégiez la saison sèche allant du mois de mai au mois de septembre pour visiter ce merveilleux site et évitez de vous y aventurer durant la saison de pluie.

It is best to visit this extraordinary site during the dry season, which stretches from May to September, avoiding the rainy season.



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

L'aire protégée de Loky Manambato se trouve dans le Nord-est de Madagascar, dans la région de Sava. Elle est accessible depuis Daraina, et est située plus exactement à 53km de Vohémar.

The protected area of Loky Manambato is located in the north-east of Madagascar, in the region of Sava. It can be reached from Daraina, and is, more exactly, situated 53km from Vohémar.



## Où se loger? / Where to stay?

Vivez une expérience inédite au sein de la nature en vous installant dans les tentes aménagées, spécialement conçues pour les visiteurs, avec sanitaires privés. Une autre alternative, le Camp Tattersalli, situé au bord de la forêt de Bakaraoka, imitant les cases typiquement malgaches.

For an exceptional experience, stay at the heart of the protected area in one of the tents with en-suite bathrooms, fitted out specially for visitors. Another possibility is the Camp Tattersalli, situated at the edge of the forest of



## Où manger? / Where to eat?

Un chalet-restaurant se trouve au milieu du domaine du Camp Tattersalli. Vous y profiterez d'une vue magnifique sur la montagne et la forêt tout en découvrant la cuisine locale. Sinon, apportez de quoi manger et pique-niquez dans les nombreux coins tranquilles et paisibles du site.

There is a chalet-restaurant at the heart of the Camp Tattersalli, where you can taste local dishes while admiring the wonderful views over the mountains and forests. Otherwise, you can enjoy a picnic, stopping at one of the many peaceful sites.



## Que voir? / What to see?

Visitez le massif forestier de Binara. Une faune riche vous y attend : lémuriens, oiseaux, reptiles et mammifères... Par la même occasion, passez par la cascade sacrée d'Antsahabe et continuez vers la chute d'eau de Manambato située sur le site touristique de Binara. Sa rivière et ses rochers constituent un autre ensemble à ne pas manquer.

Visit the forest massif of Binara, with its rich fauna: lemurs, birds, reptiles and mammals. Also, visit the sacred waterfall of Antsahabe, then continue as far as Manambato, located within the tourist site of Binara, where the river and its rocky banks are another sight not to be missed.







# UNE VISION DIFFERENTE DE L'OFF-ROAD



RUSSIAN CAR

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

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

**GAZKAR**  
AUTOMOTIVE



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

RESORT & SPA



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

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

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

## Ecolodge - Une île privée paradisiaque

où vous ferez la rencontre des lémuriens maki macaco,  
mais aussi de l'aigle pêcheur, l'Ankoay en malgache.



+261 32 04 802 80    [ulyssexplorer@gmail.com](mailto:ulyssexplorer@gmail.com)    [www.ulyssexplorer.com](http://www.ulyssexplorer.com)



## Croisière archipel de Nosy Be, Radama, Mitsio

Plongée sous marine et safari baleines



+261 32 04 802 80

[ulyssexplorer@gmail.com](mailto:ulyssexplorer@gmail.com)

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





# Maroantsetra

## Un Havre De Paix

### A Safe Haven

Ayant obtenu la notoriété grâce aux innombrables lames de sagaies enfoncées dans le sol à l'entrée de la ville, vous pourrez vous détendre et profiter de la protection de la ville de Maroantsetra.

**S**ous le règne du roi Radama Ier, les villageois se servaient des sagaies comme portail d'accès à leur territoire. Les ennemis prenaient ainsi le chemin du retour à chaque tentative d'invasion. Cette culture a toujours été respectée et même préservée. Les visiteurs se sentiront ainsi en sécurité tout au long de leur séjour dans cette agglomération verdoyante de la Grande île.

Maroantsetra abrite de nombreuses infrastructures d'une valeur incomparable. Ainsi, on peut y découvrir le chantier de construction navale artisanal ; un lieu où vous pourrez observer le savoir-faire des Malgaches et

l'utilisation des matières locales. Vous aurez également l'opportunité de découvrir en direct la préparation et le tressage de la vanille de Madagascar, connue pour sa qualité et importée dans le monde entier.

A Maroantsetra, vous serez bercé par une ambiance chaleureuse et profiterez, c'est certain, de la vue imprenable sur la baie d'Antongil. Carrefour animé des parcours touristiques environnants, c'est une joie immense qui se dégage de la contemplation de ce va-et-vient incessant des visiteurs venus des quatre coins du monde pour découvrir les sites avoisinants époustouffants et d'une rare beauté. Pour encore plus de distraction, une virée à la chute de Vodiarana et au lac de Mahevarano, des zones à quelques kilomètres de cette ville, est tout à fait conseillée.

Compte tenu de sa position géographique, on peut s'évader calmement. Cet endroit paradisiaque se situe en effet à 100km au Nord de la ville de Mananara. On peut également y accéder en venant de la ville de Tamatave.



Having obtained notoriety through the innumerable assegai blades thrust into the ground at the entrance to the town, you can relax and enjoy the protection of the town of Maroantsetra.

**U**nder the reign of the King Radama I, villagers would use assegai blades (javelins) to mark the entrance to their territory. As a result, their enemies turned back each time they tried to invade. This element of culture has always been an object of respect, still actively preserved. Visitors will feel safe throughout their stay in this green urban environment.

Maroantsetra boasts a large number of precious infrastructures. These include the traditional shipyard, where visitors can watch Malagasy craftsmen, using local materials, at work. You can also have direct experience of the preparation and weaving of Malagasy vanilla, highly appreciated for its quality and exported all over the world.

The warm and friendly atmosphere of Maroantsetra is without doubt one of its attractions, as is the sweeping view over the Bay of Antongil. A busy crossroads for tourist circuits in the surrounding region, the town exudes the joy resulting from the constant coming and going of visitors from all over the world, who have come to discover the area's breathtaking sites of exceptional beauty. To add to the list of spots to be discovered, there is the waterfall of Vodiara and the lake of Mahevarano, just a few kilometres from the town.

Thanks to its geographical location, visiting the town is extremely simple. This heavenly spot lies 100km to the north of the town of Mananara. It can also be reached from the town of Tamatave.

**A busy crossroads for tourist circuits in the surrounding region, the town exudes joy from the constant coming and going of visitors from all over the world.**

**Carrefour animé des parcours touristiques environnants, c'est une joie immense qui se dégage de la contemplation de ce va-et-vient incessant des visiteurs venus des quatre coins du monde.**



## Quand y aller? / When to go?

Maroantsetra est la ville la plus pluvieuse de Madagascar. La chaleur y est très intense presque toute l'année. L'idéal pour passer un séjour agréable est de s'y rendre entre le mois de mai et le mois d'octobre.

Maroantsetra is Madagascar's wettest town, and very hot virtually all year round. To enjoy a pleasant stay in town, it is best to visit between May and October.



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

Pour rejoindre Maroantsetra, il est idéal de prendre un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia depuis Antananarivo, Sambava ou Toamasina. Il est également possible de faire le voyage en bateau en partant de Toamasina. Des agences proposent également un circuit Antananarivo-Marantsetra en 4\*4 avec une durée plus longue et des escales.

The best way to get to Maroantsetra is to take an Air Madagascar/Tsaradia flight from Antananarivo, Sambava or Toamasina. You can also get there by boat from Toamasina. Alternatively, there are travel agencies that offer longer round trips between Antananarivo and Maroantsetra, in 4x4 vehicles with stopovers.



## Où se loger? / Where to stay?

Vous passerez un bon séjour en choisissant l'Hôtel Masoala Resort. Des bungalows modernes et originaux avec piscine sont édifiés dans un cadre naturel. Ils ont été installés face à la baie de Baly et offrent une vue magnifique. Une détente au bord de la rivière qui n'est pas

très loin du centre est également possible avec l'hôtel « Coco Beach ».

For a truly unforgettable stay, we recommend the Hotel Masoala Resort, which has original modern bungalows set around a swimming pool in a natural setting. Looking out over the Bay of Baly, they present wonderful views. You can also stay at the Coco Beach, relaxing on the banks of the river not far from the town centre.



## Où manger? / Where to eat?

Profitez, lors de votre séjour, des cocktails exotiques du restaurant de l'Hôtel Masoala Resort. Et n'hésitez pas à déguster leurs plats copieux préparés avec les produits du terroir.

Take advantage of your stay to stop off at the restaurant of the Masoala Resort, where you can sip their delicious cocktails and enjoy their copious dishes, prepared using local products.



## Que voir? / What to see?

Les attractions que vous allez découvrir sont inégalables. Vous apprécierez particulièrement de voir et d'apprendre aux côtés des artisans locaux la construction, avec les moyens du bord, des barques à la Malagasy. Et ne manquez surtout pas la préparation et le tressage de la vanille.

The attractions to be visited are absolutely exceptional. You can enjoy watching the local craftsmen at work as they construct traditional Malagasy boats, using simple makeshift tools. Also, make sure you take some time to observe the preparation and weaving of local vanilla.



A GROUP SMTF COMPANY

# KOMATSU

## WORLD LEADER

antidote



**YOUR  
PARTNER  
OF CHOICE**

RENT AND PURCHASE PLANS AVAILABLE

**ID MOTORS**

**OFFICIAL  
DEALER**

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

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📌 Souvlaki-gr-madagascar



*Le must*  
en plein centre ville

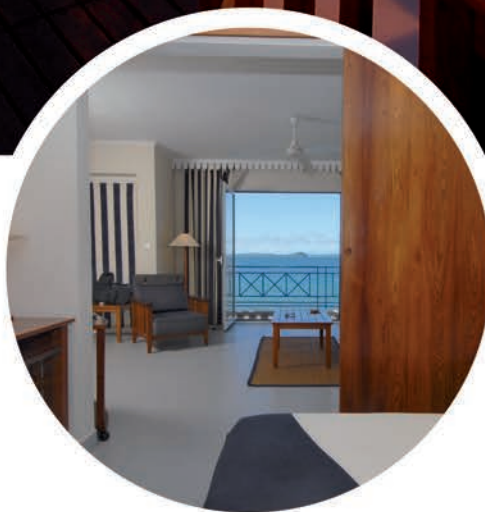
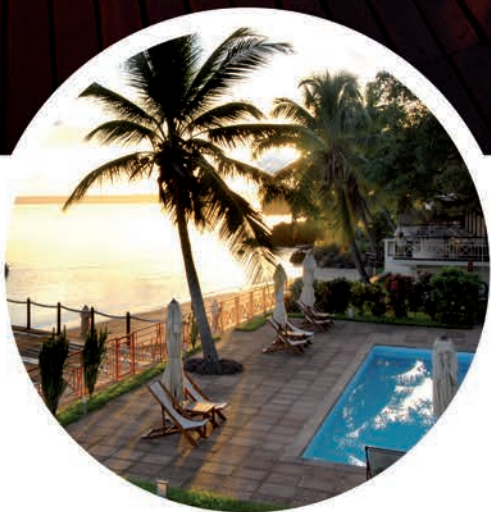
À PARTIR DE  
59 €



4, Rue Rabehevitra • Immeuble Fumaroli Antaninarenina ANTANANARIVO  
+261 20 22 313 20 • tanahotel@moov.mg • www.tana-hotel-madagascar.com







*En ville, au bord de la mer*



*Allamanda*

H Ô T E L \* \* \*  
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97  
Diégo-Suarez 201  
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15


Télécopie : (+261 20) 82 221 80

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

# Les 10 Meilleures Plages De Madagascar

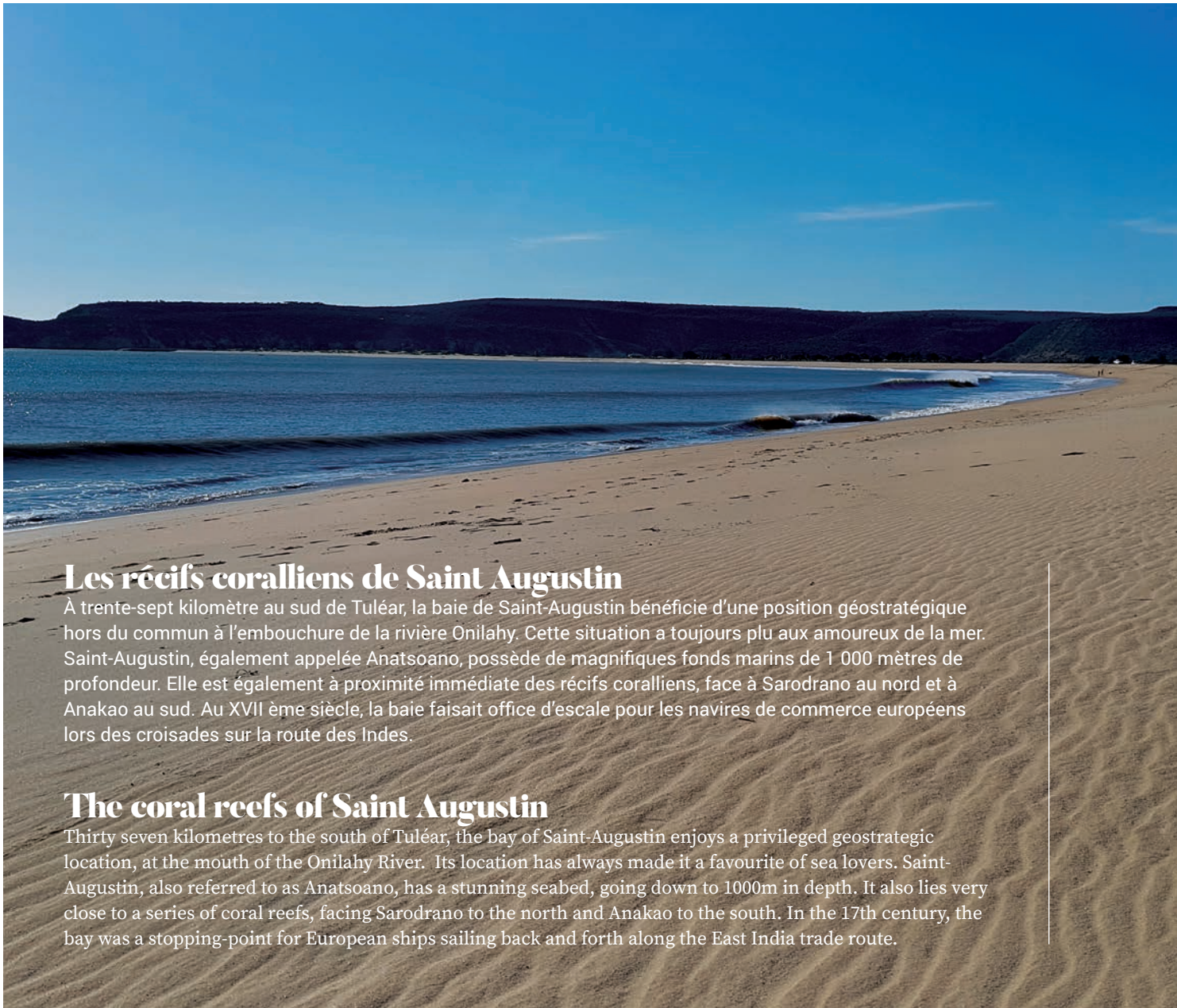
Quoi de mieux pour se rafraîchir que de s'allonger sur une plage de sable chaud au bord d'une eau turquoise et limpide ? Du nord au sud et d'est en ouest, Madagascar possède de nombreuses plages idylliques, parmi les plus belles du monde.





# The 10 Best Beaches In Madagascar

What better way to chill than lying on a warm sandy beach beside clear turquoise water? From the north to the south and from east to west, Madagascar has numerous idyllic beaches, some of the finest in the world.



## Les récifs coralliens de Saint Augustin

À trente-sept kilomètres au sud de Tuléar, la baie de Saint-Augustin bénéficie d'une position géostratégique hors du commun à l'embouchure de la rivière Onilahy. Cette situation a toujours plu aux amoureux de la mer. Saint-Augustin, également appelée Anatsoano, possède de magnifiques fonds marins de 1 000 mètres de profondeur. Elle est également à proximité immédiate des récifs coralliens, face à Sarodrano au nord et à Anakao au sud. Au XVII<sup>ème</sup> siècle, la baie faisait office d'escale pour les navires de commerce européens lors des croisades sur la route des Indes.

## The coral reefs of Saint Augustin

Thirty seven kilometres to the south of Tuléar, the bay of Saint-Augustin enjoys a privileged geostrategic location, at the mouth of the Onilahy River. Its location has always made it a favourite of sea lovers. Saint-Augustin, also referred to as Anatsoano, has a stunning seabed, going down to 1000m in depth. It also lies very close to a series of coral reefs, facing Sarodrano to the north and Anakao to the south. In the 17th century, the bay was a stopping-point for European ships sailing back and forth along the East India trade route.

## Tout sous le soleil d'Antsanitia

Antsanitia ou le chant de celui qui aime, quel magnifique nom pour une plage . Située au Nord-Ouest de Madagascar à Majunga, Antsanitia réunit tous les atouts d'un site exceptionnel : la longue plage de sable, l'eau chaude et transparente, la rivière Morira qui borde la mangrove, la danse des voiles légères sur l'océan, le jardin d'Eden aux mille parfums, les lémuriers joyeux et les paisibles baleines que vous pourrez croiser au large.

## Everything under the sun of Antsanitia

Antsanitia or 'the song of the one who is in love' what a wonderful name for a beach. Located at Majunga in the north-west of Madagascar, Antsanitia has all the characteristics of an exceptionally beautiful site: a long sandy beach, warm crystal-clear waters, the Morira River bordering the mangrove, the sails of fishing boats fluttering gently in the breeze, a garden of Eden with a thousand fragrant plants, lemurs hopping from branch to branch and languorous whales you can spot out at sea.



## Escapade paradisiaque à Nosy Iranja

Nosy Iranja se situe au Sud-Ouest de Nosy Be, au-delà de la baie des Russes, à environ 27 miles nautiques (1h30 en bateau). L'attrait de Nosy Iranja réside dans la beauté du lieu. Elle se compose de deux îles qui sont reliées par un banc de sable blanc de 1km totalement submergé à marée haute. La plus grande île abrite un village de pêcheurs où vous pourrez déguster de magnifiques buffets de fruits de mer.



## Heavenly escapade at Nosy Iranja

Nosy Iranja lies to the south-west of Nosy Be, beyond the baie des Russes, approximately 27 nautical miles away (a 90-minute boat ride). The charm of Nosy Iranja lies in its sheer beauty. It actually consists of two islands, joined together by a kilometre-long sandbank that becomes totally submerged at high tide. The larger of the two islands has a village of fishermen where you can order sumptuous dishes of seafood.





## Plage d'Ampanihy, la cathédrale végétale

Direction au Nord-Est de Madagascar à Sainte-Marie . Très connue par ses splendides plages, sa mer de couleur bleue turquoise, son magnifique sable blanc et ses jolis cocotiers, la baie d'Ampanihy figure parmi les lieux les plus insolites à découvrir à Sainte-Marie. Les plages d'Ampanihy bénéficient de la protection naturelle de la barrière de corail pour une baignade en toute sérénité. Dans cette cathédrale végétale, hérons et aigrettes débusquent crabes et petits poissons. Pas un bruit, hormis le sourd grondement des vagues qui, au loin, se brisent sur la barrière de corail.

## Ampanihy, a cathedral of vegetation

Head for Ile Sainte Marie in the north-east of Madagascar. Well known for its splendid beaches, its turquoise blue water, its extraordinary fine sandy beach with lofty coconut palms, the bay of Ampanihy is one of the extraordinary attractions of Sainte-Marie. The beaches of Ampanihy enjoy the natural protection of a coral reef, so holidaymakers can swim in safety. In this cathedral of vegetation, herons and egrets stand waiting to catch crabs and small fish. There's total silence, with the exception of the low rumble of the waves breaking against the coral reef further out.





## Toute l'année à Anjajavy

À l'ouest, à quelques centaines de kilomètres de Majunga dans le Nord-Ouest se trouve Anjajavy. Elle séduit ses visiteurs avec ses longues plages et ses petites criques. Grâce à un climat chaud toute l'année, l'escale sur cette presqu'île permet de faire des plongées et des bains de soleil tous les jours. Mis à part le rivage qui fait la renommée d'Anjajavy, il y a également les lémuriens, les oiseaux ainsi que les plantes typiques de la région qu'il vous faudra absolument découvrir.

## All year round at Anjajavy

In the north-west, a few hundred kilometres from Majunga, lies Anjajavy. The spot seduces its visitors with its long beaches and little coves. Thanks to its climate, warm all the year round, visitors can enjoy diving and sunbathing around this peninsula any day of the year. In addition to the coast, which Anjajavy is so well known for, visitors also come to see the lemurs, the birds and the region's typical plants.

## Ramena, une station balnéaire

Situé à 18km de Diégo-Suarez, Ramena est un petit village de pêcheurs au nord de Madagascar. L'eau de mer est toujours à la bonne température grâce au climat doux et à l'alizée qui souffle dans cette région (un peu plus chaude de novembre à avril et plus fraîche en juillet-août). La mer ici a toujours une température parfaite et sûre pour la baignade. La plage de Ramena est parmi les plus cotées aussi bien au niveau national qu'international. Elle permet, de plus, une baignade sans danger. Des fruits exotiques et des plats à base de langouste, crevette, camarons, calamars... accompagneront vos vacances à Ramena.

## Ramena, a seaside resort

Situated 18km from Diégo-Suarez, Ramena is a small fishing village in the north of Madagascar. Thanks to the mild climate, as well as the trade winds which blow over the region (slightly warmer from November to April and cooler in July and August), the sea here is always a perfect temperature and safe for bathing. The beach of Ramena is one of the most sought-after, both on a national and international level. Exotic fruits and dishes prepared using lobster, prawns, king prawns and squid add to the attractions of this seaside resort.





## La paix à Kimony

Eau turquoise, sable blanc, environnement paisible, la plage de Kimony promet une détente totale. Le calme y règne. Sa visite est surtout conseillée entre mai et novembre. A l'entrée de la ville de Morondava, bifurquez à gauche et suivez la piste qui mène au village. Pour plus d'aventure, choisissez d'y aller en quad.

## Peace at Kimony

Turquoise waters, white sand, a totally peaceful environment, the remote beach of Kimony is a promise of total peace. It is best to visit between May and November. As you drive into the town of Morondava, turn left and follow the track that leads to the village. For those in search of adventure, you can get there by quad-bike.



## Libanona pour les sports nautiques

Fort-Dauphin, petite ville paisible et moderne, bordée non seulement par la chaîne de montagnes de l'Anosy mais également par de longues et vastes plages. La plage de Libanona est connue pour le tourisme balnéaire mais également pour le tourisme sportif. Elle est fréquentée par les amateurs et professionnels de surf, car l'alizée y est favorable toute l'année. Ici, la baignade est sans danger, sans requin et entourée par deux immenses baies.

## Libanona for watersports

Fort-Dauphin is a small peaceful modern town, surrounded on one side by the Anosy chain of mountains and on the other by long stretches of beach. Libanona is well known for its seaside resort, and also for all the watersports practised here. The trade winds being favourable all year round, it is a popular spot for both amateur and professional surfers. Visitors can swim in safety, since there are no reported sharks and the beach is situated on either side of two immense bays.



## Les eaux calmes de Foulpointe

Ce petit village de la côte est connu pour sa belle plage de sable fin ondulée de dunes et son eau transparente. Mais ce qui fait la particularité de cette fameuse plage c'est l'absence de vague grâce à une barrière de corail. Une promenade en pirogue sur le lagon où un immense aquarium naturel vous attend. Mahavelona est l'autre nom de Foulpointe, ce fut le pirate anglais Thomas White qui baptisa ce village « Hopeful point » devenue ensuite Foulpointe.

## The calm waters of Foulpointe

This little village on the east coast is well known for its fine sandy beach and gently sloping dunes, as well as its transparent turquoise water. But the specific characteristic of this famous beach is the total absence of waves, thanks to its coral reef. You can gaze at the immense aquarium of the lagoon by taking a trip in a dug-out. It was an English pirate that gave the village the name of 'Hopeful Point', which then became Foulpointe. The Malagasy name given to Foulpointe is Mahavelona.

## Manambato, paradis lacustre

Ce n'est pas une station balnéaire maritime, et pourtant, sa plage de sable blanc fin s'étend sur plus de 5km. Bienvenue à Manambato, un petit village situé près de la côte est de Madagascar, près de Brickaville. Les visiteurs apprécient son climat généreux, avec sa température moyenne de 28°. Dans ce paradis lacustre, l'eau est propre et limpide, et l'on peut apercevoir facilement le fond du lac Rasoabe.



## Manambato, lakeside paradise

It is not a seaside resort, and yet its fine sandy beach stretches out over 5km. Welcome to Manambato, a small village on the east coast of Madagascar, not far from Brickaville. Visitors enjoy its generous climate, with an average temperature of 28°C. In this lakeside paradise, the sea water is clean and crystal clear and the bed of lake Rasoabe can easily be seen.

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



**VILLA VALIHA GROUP**

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



**NOSY BE, MADIROKELY**

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

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp



An aerial photograph of a lush, green tropical island surrounded by clear, turquoise water. In the foreground, a diver is seen from above, swimming in the deep blue water. The sky is a clear, bright blue.

# SAKATIA

## LODGE



*Boutique lodge in Nosy Be, Madagascar is waiting for you. Refined by nature, tropical marine and land paradise to be enjoyed by all, diver or non diver. Sea turtle sanctuary at your doorstep, colorful house reef and natural forests with wild lemurs.*

*Try our delicious meals prepared by passionate chef, lounge around or spoil yourself with a massage at Zebu Zen. Spice up your diving experience with ultra-violet night dive or find peace watching sun disappearing in deep blue waters...*

[reservations@sakatia.co.za](mailto:reservations@sakatia.co.za) +261 (0) 32 05 30 7 48  
[www.sakatialodge.com](http://www.sakatialodge.com)

Lac Ravelobe

**La plus belle  
surprise que vous  
aurez, sera la  
découverte du lac  
sacré Ravelobe.**

**The biggest  
surprise for  
visitors is always  
the sacred lake  
of Ravelobe.**

Plusieurs versions racontent l'histoire de la sacralité de ce lac : selon les traditions orales, ce serait un bandit, qui, transformé en crocodile, rendit le lac sacré. Selon une autre version, une famille royale Sakalava se sacrifia en s'y jetant plutôt que de capituler face à l'ennemi. Vous trouverez dans les environs d'autres sites sacrés comme les tombes royales ou encore les « doany » (édifices où l'on réalise les cérémonies sacrificielles).

**A**utrefois connu comme la station forestière d'Ampijoroa, le Parc National d'Ankarafantsika, (qui se trouve à moins de 2 heures de route de Majunga), vous réserve de très belles surprises. Le site en lui-même vous émerveillera grâce à la diversité faunistique et floristique qu'il abrite. Mais la plus belle surprise que vous aurez, sera la découverte du lac sacré Ravelobe.

Ce lac, s'étendant sur plus de 25ha, doit son nom à celui d'un bandit qui semait autrefois la terreur dans les environs, et qui détroussait les voyageurs osant s'y aventurer. On raconte que Ravelobe et sa famille se seraient donnés la mort dans le lac. Pour les autochtones, les crocodiles qui peuplent cette étendue d'eau, ne sont autres que la descendance du bandit. Ils sont d'ailleurs considérés comme sacrés.

Une autre légende raconte que jadis les membres de la famille royale de l'ethnie Sakalava avaient préféré se suicider en se jetant dans le lac plutôt que de capituler face à leurs ennemis, les Merina. Aujourd'hui encore, leurs esprits hanteraient ce site protégé par les crocodiles sacrés.

Une petite promenade à pied autour du lac permet d'apprécier non seulement sa beauté et la sérénité qu'il s'en dégage mais aussi l'incroyable biodiversité environnante. Laissez-vous surprendre également par le vol des oiseaux bruissant de mille cris...

## *Lac sacré Ravelobe d'Ampijoroa*

# Les Légendes Du Lac The Legends Of The Lake

There exist several versions to explain the sacred character of the lake. According to oral tradition, it was a bandit who was turned into a crocodile, making it a sacred site. Another legend speaks of a Sakalava royal family throwing themselves into the lake to avoid being captured by the enemy. There are other sacred sites in the vicinity, such as royal tombs or the 'doany' (buildings where sacrificial ceremonies take place).

**F**ormally known as being the forestry station for Ampijoroa, the National Park of Ankarafantsika, (situated less than a two hour drive from Majunga), reserves wonderful surprises. With its diversity of fauna and flora, the site itself is stunning, but the biggest surprise for visitors is always the sacred lake of Ravelobe.

The lake, stretching out over more than 25 hectares, is named after a bandit who used to terrorise the surrounding region, robbing any traveller who dared venture out onto the roads here. Legend has it that Ravelobe and his family all killed themselves by plunging into the lake. For the inhabitants of the region, the crocodiles living in this stretch of water are descendants of the bandit. In fact, these reptiles are considered as sacred.

Another legend tells the story of members of the Sakalava royal family who preferred to commit suicide by throwing themselves into the lake, rather than be captured by their enemies, the Merina. Still today, their spirits are said to haunt the site, protected by the sacred crocodiles.

A short stroll around the lake enables you to appreciate not only its beauty and serenity, but also the incredible biodiversity of the surroundings. You can also delight in the thousands of birds swooping and singing above your head.



## Quand y aller? / When to go?

La meilleure période pour aller découvrir le lac Ravelobe et les trésors du parc d'Ankarafantsika se situe entre les mois de mai et septembre. La température sera plus clémente, mais la chaleur sera toujours au rendez-vous.

The best period to discover the lake of Ravelobe and the treasures of the Ankarafantsika Park is between May and September, when the temperature is milder, but still warm.



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

Des vols de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia relient régulièrement la capitale et la ville de Mahajanga. Vous devrez ensuite continuer en voiture jusqu'au Parc National d'Ankarafantsika, qui se trouve à 115km au Sud. Vous pouvez également prendre la RN4, une route parfaitement praticable toute l'année

There are regular Air Madagascar/ Tsaradia flights between the capital and the town of Mahajanga. You can then go by car as far as the National Park of Ankarafantsika, which lies 115km to the south. You can also take the RN4 main road, which is perfectly practicable all year round.



## Où se loger? / Where to stay?

Le parc abrite des bungalows pour accueillir les touristes. Les plus aventureux pourront aussi se laisser tenter par le camping et dormir sous la tente.



## Où manger? / Where to eat?

Le restaurant du parc propose des plats malgaches, asiatiques et européens. Vous pourrez aussi trouver des endroits sympatiques pour vous restaurer dans le village d'à côté.

The Park's restaurant serves Malagasy, Asian and European dishes and you can also find very good local food in the neighbouring village.



## Que voir? / What to see?

En plus du birdwatching, vous pourrez aussi observer des lémuriers, des reptiles, des tortues sans oublier les crocodiles sacrés du lac. Un écosystème tout aussi diversifié vous attend sur ce site, notamment le canyon d'Ankarokaroka depuis lequel vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur les paysages environnants.

As well as birds, you can also observe lemurs, reptiles, tortoises, without forgetting the sacred crocodiles in the lake. The park around the lake also presents an extremely diversified ecosystem, notably the canyon of Ankarokaroka, from where you can have a stunning panoramic view over the surrounding region.

# Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

**L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes**



[www.reinetina-pangalanes.com](http://www.reinetina-pangalanes.com)

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





TAMBOHO  
BOUTIK HOTEL



*Tamboho fête ses 10 ans*

*Tana Water front Ambodivona*

✉ [info@hoteltamboho.com](mailto:info@hoteltamboho.com)

📘 Tamboho Suites

☎ +261 20 22 693 00



*Au coeur de la ville  
de Majunga*



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

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



*Coco Lodge* ★★★★★

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



HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antaninandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

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

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

# *Réserve Spéciale de Marotandrano*

## Un Endroit Très Particulier A Very Special Place

La réserve spéciale de Marotandrano est une concentration d'habitats et d'espèces rares de Madagascar. Elle s'étend sur une superficie de 42.200 hectares et est placée sous le signe de l'endémicité avec une quantité époustouflante d'animaux et de végétaux.

The Special Nature Reserve of Marotandrano presents an exceptional concentration of habitats and rare species. It covers an area of 42.200 hectares, with a high degree of endemism and a stunning number of beautiful animals and plants.



R.S. de Marotandrano

O n y rencontre en effet 12 espèces de lémuriens, un chiffre qui dépasse la moyenne des lémuriens existant dans les autres réserves de la Grande Île. C'est l'habitat, entre autres, de l'indri indri, du varecia variegata, du propithecus diadema, du lémurien brun, et du lémurien de bambou oriental. Un petit monde qui ne passe pas inaperçu et qui fait le plaisir des visiteurs du site. Les reptiles font également partie du décor et sont représentés par 16 espèces différentes. Les chants mélodieux des oiseaux envahissent ce grand espace, ils attestent, s'il en était besoin, de leur présence sur le territoire. Au total,

ce sont 140 espèces d'oiseaux qui s'élancent d'arbre en arbre, dont 56 sont endémiques et 2 considérées comme très en danger (l'aigle de Madagascar ou eutriorchis astur et le héron de humblot ou ardea humbloti).

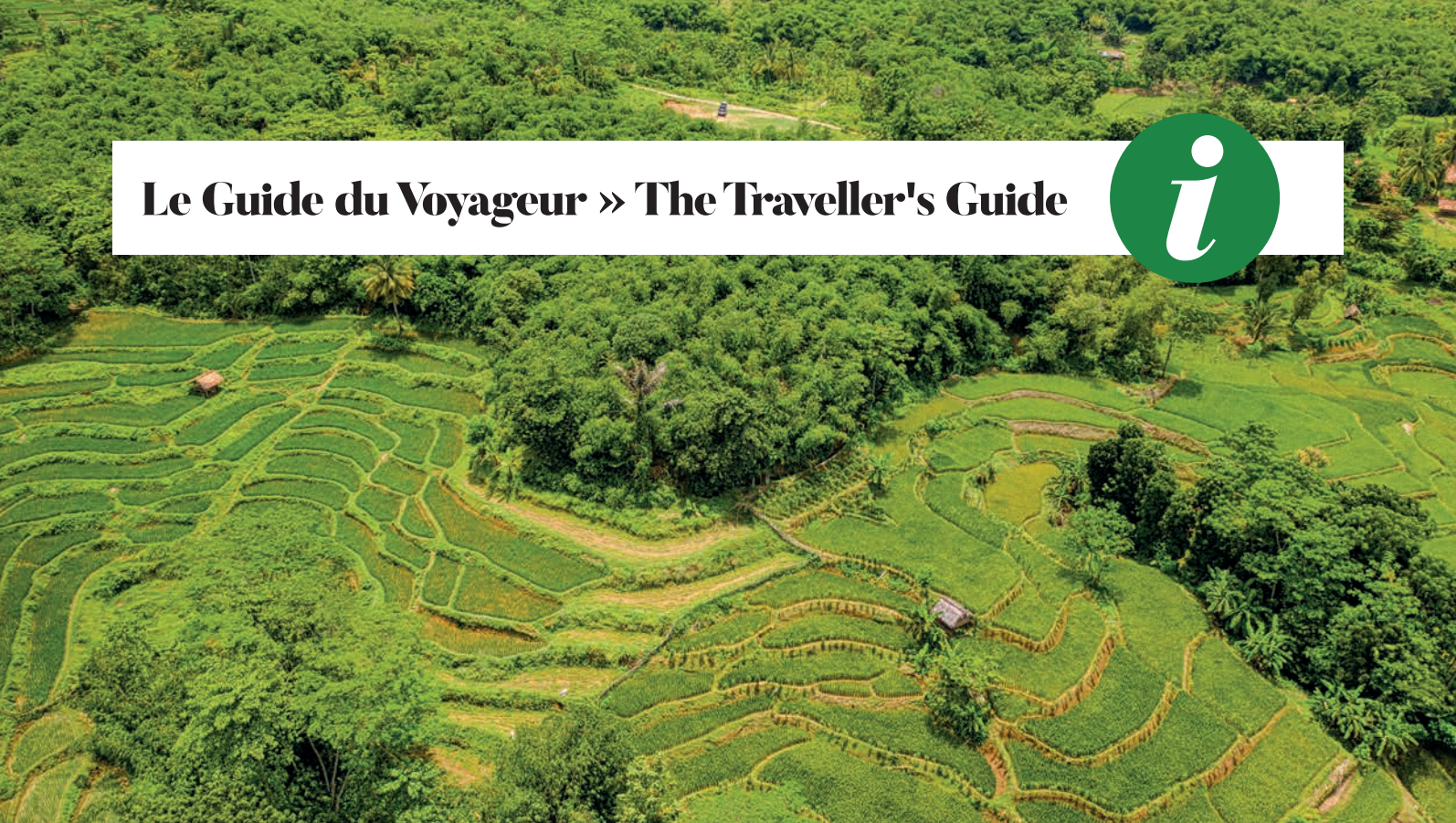
Son paysage formé de vallées escarpées, de savanes herbeuses, de rivières, de marais, de lacs, de cascades et de chutes d'eau contribue à donner encore plus de charme à la réserve. Des arbres atteignant plus de 30 mètres de haut et une forêt dense, humide et sempervirente s'imposent dans ce spectacle naturel. Cette dernière compte 73 familles dont 3 endémiques et 157 genres dont 35 endémiques.



The Special Nature Reserve concentrates 12 species of lemurs, higher than the average number of lemurs to be found in the other nature reserves of Madagascar. The lemurs of Marotandrano include the indri indri, the varecia variegata, the propithecus diadema, the brown lemur and the golden bamboo lemur. All these can be spotted here, to the delight of the visitors to the reserve, which is also home to 16 different species of reptiles. The melodious song of birds can also be heard, confirming their presence. A total of

140 bird species can be spotted flying between the trees, 56 endemic and two considered to be highly endangered (the Malagasy eagle or eutriorchis astur and humblot's heron or ardea humbloti).

The landscape, consisting of steep valleys, savannah grassland, rivers, marshes, lakes and waterfalls, adds to the charms of the reserve. Trees growing to over 30m in height and a dense, humid evergreen forest add to the beauty of the natural environment. The forest is home to 73 families of flora, three endemic, as well as 157 species, 35 of which are endemic.



## Quand y aller? / When to go?

La visite de la réserve spéciale de Marotandrano peut se faire toute l'année et tous les jours de 8h à 16h. Néanmoins, évitez de vous y aventurer durant la saison des pluies (de décembre à mai) où certaines parties de la route sont impraticables.

The Special Nature Reserve of Marotandrano can be visited all year round, every day from 8am to 4pm. However, it is advisable to avoid the rainy season (from December to May), when certain sections of the road are impracticable.



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

La réserve est située au Nord-Est de Madagascar, à la limite des régions Sofia et Alaotra Mangoro. D'Antananarivo, prenez la RN4 jusqu'à Ambondromamy, puis la RN6 jusqu'à Antsohihy. Empruntez ensuite la RN32 Antsohihy-Mandritsara, puis la RN32A Mandritsara-Marotandrano.

The Reserve is located in the north-east of Madagascar, on the border between the regions of Sofia and Alaotra Mangoro. From Antananarivo, take the RN4 main road as far as Ambondromamy, then the RN6 to Antsohihy. There, take the RN32 Antsohihy-Mandritsara, and then the RN32A Mandritsara-Marotandrano. Avoid bringing in ginger or pork meat, due to the taboos existing in the region.



## Où se loger? / Where to sleep?

Vous pourrez camper dans un emplacement dédié à cet usage au sein même de la réserve, quelques équipements de base sont à votre

disposition. Sinon, Mandritsara dispose d'hôtels simples mais propres.

You can camp at the dedicated campsite inside the reserve itself, where you will find basic installations available. Otherwise, Mandritsara has a number of simple but clean hotels.



## Où manger? / Where to eat?

Faites le plein dans votre sac à dos, ou bien, servez-vous dans les petites restaurants situés à Mandritsara.

Bring a rucksack with food or eat at one of the little restaurants in Mandritsara.



## Que voir? / What to see?

A quelques kilomètres de la réserve, visitez les falaises d'Ambiviny et la cascade d'Ambodisatrana. Allez à la rencontre des locaux de Mandritsara. Et pour plus d'émotions, renseignez-vous sur les événements culturels enrichissants comme la corrida, la boxe malgache traditionnelle, ou la foire d'art où les artistes de toute la région présentent leurs produits respectifs. Tous ces événements ont lieu dans la région autour de Marotandrano.

A few kilometres from the reserve, visit the cliffs of Ambiviny and the waterfall of Ambodisatrana. Mingle with the local population of Mandritsara. Those wishing for further thrills can obtain information about the region's rich cultural events such as bullfighting or traditional Malagasy boxing. There is also the art fair, where craftsmen from the surrounding region come to display their work. All of these events take place in the area around Marotandrano.

“ Multipliez  
vos chances de vivre  
la difference ”



*Voici la clef du paradis*



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

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





Rental

# DRIVING HAS NEVER BEEN SO EASY



AX7

STARTING AT

**155.000**\* MGA  
per day

DRIVER OPTIONAL

\* VAT NOT INCLUDED

A GROUP SMTP COMPANY

+261 32 03 099 99

reservation@idrental.mg

Ex-silo, route Digue Andohatapenaka

www.idrental.mg

# À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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





Passez en mode  
liberté




jusqu'à

# 8 VOLS directs PAR SEMAINE VERS Madagascar

— à partir de **730€** TTC A/R

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

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

 (+261) 20 22 510 00

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

ou dans votre agence de voyage habituelle



**Air Madagascar**

# JO'BURG PLUS ACCESSIBLE

**JOHANNESBURG**

**ALLER-  
RETOUR**

**3 HEURES DE VOL DIRECT**

**à partir de 2 000 000 ARIARY**

Tarifs TTC hors frais de service. Disponibilités limitées.

 (+261) 20 22 510 00

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

ou dans votre agence de voyage habituelle



**Air Madagascar**



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

### GAGNEZ DU TEMPS !

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

## ANTANANARIVO

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

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

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

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

**Affrètement :** 034 07 222 68  
affretement@airmadagascar.com

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

## IVATO

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

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

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

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

## REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## EN FRANCE

### CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

### CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

### AGENCE PARIS

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

### AGENCE MARSEILLE

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

### AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

**TSARADIA**



*Art by [signature]*

Une île, un sourire  
**et vous**



Call center

020 23 444 44



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

# UN BEAU VOYAGE

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

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

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

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

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

## **Le professionnalisme :**

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

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

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



# NOS DESTINATIONS

## Au départ d'Antananarivo

### **ANTSIRANANA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **MAHAJANGA**

J1 J4 J5 J7

### **MAROANTSETRA**

J1 J2 J6

### **MORONDAVA**

J2 J4 J5

### **NOSY BE**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **SAINTE-MARIE**

J1 J2 J5 J7

### **SAMBAVA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOAMASINA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOLAGNARO**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

### **TOLIARA**

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

## Et aussi les lignes transversales

### **ANTSIRANANA**

SVB-DIE : J3  
DIE-SVB : J6

### **MAROANTSETRA**

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

### **NOSY BE**

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

### **SAINTE-MARIE**

TMM-SMS-TMM : J4 J6

### **SAMBAVA**

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

### **TOAMASINA**

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

### **TOLAGNARO**

FTU-TLE : J1 J2 J7

### **TOLIARA**

TLE-FTU : J3



# LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



## **02 - A340-300**

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

## **01 - B737-800**

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



## **04 - ATR72**

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

## **03 - TWIN OTTER DHT**

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

## OÙ NOUS **TROUVER** ?



**Air Madagascar**



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar



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

# My CAPRICORNE



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

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







Air Madagascar AIR AUSTRAL  
COMPAGNIES PARTENAIRES

## LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar



Filiale d'Air Austral

NEW

\*Ouverture des lignes saison programme hiver 2018

### AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE

En code-share avec Air Madagascar

En code-share avec AIR INDIA

Opéré en partenariat avec AIR MAURITIUS

### AIR MADAGASCAR

En code-share avec AIR AUSTRAL

En code-share avec AIR MAURITIUS



*L'expérience  
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE  
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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

# MADAGASCAR, TERRE DE MERVEILLES | LAND OF WONDERS

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

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

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

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

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

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

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



## Pour plus d'information

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


**prière de nous contacter au :**

## For more information

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

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

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

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

 Fondation Tany Meva



**Prime Magazine**  
www.primemedia.international

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



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region and International

**Published by / Publié par**  
**Prime Media SARL**  
Villa Chrisna Tsimaramara Nosy-Be

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

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

**Contact Editorial**  
edito@primemedia.international

**Editorial Director**  
Elaine DEED

**Beauty Editor**  
Alice THEOBALD

**Lead Design**  
Jon HARRISON (London)

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

**Translations**  
(with the exception of Zebu Feature - p30  
and Air Mada CEO Welcome - p5)  
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

**French Text Corrections**  
Marie LORRAIN

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



Cover image © : JGV Photographes Madagascar



## Greetings from the publisher

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

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

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

[www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

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

[welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

With our best regards,

Scan QR code to see the online version



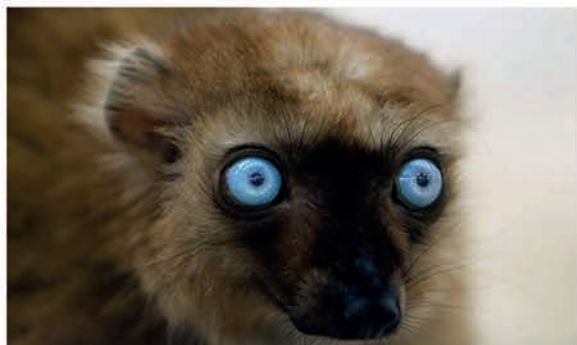
## Partenaires / Partners





Private Island - Eco Resort & Spa

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



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

# NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA  
MADAGASCAR

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



# DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

+44 (0) 20 3699 6608 [www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk](http://www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk)

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO<sub>2</sub> emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

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