

Mars / March 2018

# prime

Présenté par / Presented by



*Air Madagascar*

magazine

*12 destinations  
à l'intérieur » inside*

*Plonger »  
Dive in!*







L'INSTANT  
**CHANEL**

6 **Edito**

## Mots des Partenaires »

8 **Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**  
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

**Ministère du tourisme**  
Ministry of Tourism

9 **ADEMA**

**ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**  
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar

**CTM - Confédération du Tourisme de Madagascar**  
CTM - Confederation of Tourism of Madagascar

**MNP - Madagascar National Parks**

10 **WWF - World Wild Fund For Nature**

**Fédération des Hôtelliers et Restaurateurs de Madagascar**  
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar

**ONE - Office National pour l'Environnement**  
ONE - National Office for the environment

## Food & Drink »

14 **DZAMA Cocktail du mois : BRAUN LADY**  
DZAMA Cocktail of the month : BRAUN LADY

16 **Le fruit du jacquier, a star is born**  
The jackfruit fruit, a star is born

18 **Katrafay, une potion "magique"**  
Katrafay, a magic potion

## Interviews »

20 **Romule Andriamihaja**  
**Une référence dans l'événementiel**  
A reference in event management

22 **Jules Raymond**  
**L'idole des années 70 et 80** Idol of the 70s and 80s  
Idol of the 70s and 80s

24 **Jina**  
**Peintre impressionniste**  
Impressionist painter

26 **Eliezera**

**Une vraie guerrière dans la vie**  
A true warrior in life

27 **Sariaka Razafindrakoto**

**Basketteuse**  
Basketball Player

28 **Nouïcka Zafitoto**

**Miss DIANA 2018**

## Actus / News »

30 **COFAV ... Aux vingt prochaines années**  
COFAV...To the next twenty years!

31 **Concours photos « Voyage à Madagascar »**  
« Travel to Madagascar » Photo competition

33 **Faune ailée à profusion à Ampitsopitsoka !**  
Birds galore in Ampitsopitsoka !

34 **Championnat de Golf de Madagascar 2017**  
2017 Madagascar Golf Championship

## Health & Beauty »

38 **Prévenir les risques cardiaques : La coronarographie et L'angioplastie**  
Prevent heart risks : Coronography and angioplasty

44 **Un remède simple et naturel contre l'insomnie : le miel**  
A simple and natural remedy against insomnia : honey

**Les vertus de l'argile verte**  
The virtues of green clay

## Fashion »

40 **Découvrez les Costumes Traditionnels du Nord de Madagascar**  
Discover the Traditional Costumes of Northern Madagascar

42 **L'art de la Coiffure : Les Tresses Merina**  
The Art of Hairdressing : The Merina Braids

## Culture »

32 **Mada animaux : Découvrir le the Aye-Aye**  
Mada animals : Discover the Aye-Aye

35 **Histoire de Madagascar : Le soulèvement du mars 1947**  
History of Madagascar : March 29, 1947 Uprising

46 **Danse / Dance : Ova Tongozay**



68

46

- 48 **Musique : Le Kaiamba, l'instrument du passé**  
Music : Kaiamba, an instrument of the past
- 50 **Tradition : De la grossesse à la petite enfance, la persistance des croyances malgaches**  
Tradition : From pregnancy to infancy, the tradition of Malagasy beliefs
- 52 **Artisanat : Bouteilles illustrées, l'art du détail**  
Crafts : Illustrated craft bottles, the art of detail
- 54 **Mada flore : Ranalahy, la plante qui murmure aux oreilles des horticulteurs**  
Mada flora : The plant that whispers in the ears of horticulturists
- 56 **Métier : Maître-chien, un métier de passion**  
Profession : Dog Handler a profession of passion

### Air Madagascar »



- 58-67 **Pages Spéciales Air Madagascar**  
Air Madagascar special pages

### Grand Dossier / Feature Story »

- 72-77 **Activités : Aventurez-vous à l'Isalo en vélo!**  
Activities : Venture to Isalo by bike!



72

## Destinations »

- 68 - 70  
**Le paradis marin de Sainte-Anne**  
The marine paradise of Sainte-Anne
- 78 - 80  
**Découvrez le site d'Andranosoa à Ranohira**  
Discover Andranosoa in Ranohira
- 82 - 84  
**Port Ehoala : un grand pas pour le développement du pays**  
Port Ehoala : A big step for the development of the country
- 86 - 88  
**Nosy Akoho : Sur les traces de Ratsimilaho**  
Nosy Akoho : In the footsteps of Ratsimilaho
- 90 - 92  
**Androadroatra : La douce cascade**  
Androadroatra : The gentle waterfall
- 94 - 96  
**Morombe : Une beauté terrestre et marine à couper le souffle**  
Morombe : A breathtaking land and sea beauty
- 98 - 100  
**Diégo : Ses quartiers et ses histoires**  
Diego : Its neighbourhoods and histories
- 102 - 104  
**Déscendre la rivière de Sambirano**  
Travel down the river Sambirano
- 106 - 108  
**Gare Soarano : L'image de la capitale**  
Soarano Station : Image of the capital
- 110 - 112  
**Sahambavy : La ville du thé**  
Sahambavy : Tea town
- 114 - 116  
**En route vers Andoharanomaitso Fianarantsoa**  
The road to Andoharanomaitso Fianarantsoa
- 118 - 120  
**Beheloka : Un paradis caché**  
Beheloka : A hidden paradise



# Edito

## Prime Magazine

www.primemedia.international

### Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region  
and International

### Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna 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

### Lead Design

Jon HARRISON (London)

### Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY  
Benjamin RAMANANARIVO  
design@primemedia.international

### Printer / Imprimerie

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

Cover photo © : OFFICE NATIONAL DU  
TOURISME DE MADAGASCAR - ONTM

**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)

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

Avec nos meilleures salutations,

**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)

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

With our best regards,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

Scan QR code to see the online version



## Partenaires / Partners



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



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



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

— Mark Twain, Author

**HARGRAVE**  
CUSTOM YACHTS

1887 WEST STATE ROAD 84, FORT LAUDERDALE, FL 33315 800.551.9590 954.463.0555 [WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM](http://WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM)



# MCPASP

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

### Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

**Les contacts et échanges avec l'extérieur insufflent un dynamisme accru, et confèrent des dimensions élargies à la culture et à l'artisanat malgaches. Concernant plus précisément le secteur artisanat, une délégation de 13 artisans issus de différentes régions, ont été invités à la foire internationale organisée à Haryana en Inde du 02 au 18 Février derniers. Ces artisans étaient particulièrement performants dans des filières porteuses telles que la soierie, le travail du bois, la vannerie etc...**

Parmi une vingtaine de pays participants, ils étaient les ambassadeurs d'un savoir-faire original, souvent hérité d'une longue Tradition ancestrale. En raison de la place importante qui occupe de plus en plus l'artisanat dans notre économie, cet évènement illustre, « diplomatie économique », pierre angulaire sur laquelle reposent désormais nos relations avec les Pays amis, alliés et partenaires.

**Jean Jacques RABENIRINA**  
Ministre

External contacts and exchanges inspire an increased dynamism, and provide widened dimensions to culture and Malagasy craft trade. Regarding, more specifically, the craft sector, a delegation of 13 artisans from different regions, were invited to the international fair held in Haryana, India, from 02 to 18 February. These artisans were particularly successful in promising sectors such as silk, woodworking, basketry etc ...

Among some twenty participating countries, they were the ambassadors of an original expertise, often inherited from a long ancestral tradition. Because of the important place that occupies more and more craftsmanship in our economy, this event illustrates, "economic diplomacy", a cornerstone on which our relations now rests with allied countries and partners.

**Jean Jacques RABENIRINA**  
Minister



# Ministère du Tourisme

## Ministry of Tourism

**L'année 2018 devrait être la confirmation de la croissance, au niveau du Tourisme, que nous avons enregistrée ces deux dernières années.**

Les touristes qui visitent notre Île voudront VOIR, MANGER et ACHETER. Toutes les régions de Madagascar doivent, de ce fait, être sensibilisées afin que ces trois points soient expérimentés par chaque touriste, que cela soit de qualité, et surtout, que cela reflète l'identité spécifique à chaque région.

Nous avons tellement à offrir avec notre nature 5 étoiles, qu'il est normal que de nombreuses grandes marques internationales de l'hôtellerie soient actuellement en prospection et envisagent d'investir, les prochains mois, dans notre belle Île.

Que vous soyez Étrangers ou Malgaches, expérimentez l'Île Trésor !

**Bonne lecture !**  
**Roland RATSIRAKA**

The year 2018 is expected to be confirmation of growth, at Tourism level, that we have recorded over the past two years.

Tourists visiting our island will want to SEE, EAT and BUY. All regions of Madagascar must, therefore, be more aware so that these three points are experienced by each tourist, that it is of quality, and especially, that it reflects the identity specific to each region.

We have so much to offer with our 5-star nature, that it is normal that many major international brands from the hotel industry are currently prospecting and are planning to invest in the next few months in our beautiful island.

Whether you are foreign or Malagasy, experience the Treasure Island!

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



## ADEMA

Aéroports de Madagascar  
Airports of Madagascar

Avec la concrétisation du partenariat stratégique entre Air Austral et Air Madagascar apparaissent des nouvelles perspectives en matière d'évolution du transport aérien, notamment en ce qui concerne non seulement le réseau domestique, mais aussi les dessertes régionales à partir des aéroports gérés par ADEMA, comme Toliara ou Taolagnaro. Pour peu que les autorités compétentes apportent leur contribution pour qu'ADEMA puisse disposer des moyens qui lui reviennent, cette dernière est en mesure de relever le défi d'offrir les infrastructures nécessaires pour de tels projets, dans l'intérêt de tous. Elle en a l'expérience et la compétence.

With the realisation of the strategic partnership between Air Austral and Air Madagascar appears new perspectives in the evolution of air transport, particularly as regards not only to the domestic network, but also the regional services from the airports managed by ADEMA, as Toliara or Taolagnaro. If the competent authorities are contributing so that ADEMA can have the resources it deserves, the latter can meet the challenge of providing the necessary infrastructure for such projects, in the interest of all. They have the experience and the skill.

**ANDRIAMIHAFY Herison**  
Directeur Général >> General Manager



## ONTM

Office National du  
Tourisme de Madagascar  
The National Tourist  
Office of Madagascar

Afin de renforcer le positionnement de la destination Madagascar en Afrique du Sud, l'ONTM organisera la participation de six opérateurs locaux au WTM AFRICA, qui se tiendra à Cape Town du 18 au 20 avril 2018. De portée continentale, ce salon africain du tourisme permettra aux opérateurs malgaches, de présenter leurs offres touristiques, nouer des contrats et développer leur réseau professionnel. Il s'agit de la troisième participation de Madagascar à ce Salon B2B, après celles de 2015 et 2016. L'Afrique du Sud, un de nos marchés prioritaires, s'intéresse particulièrement à la pêche sportive, la randonnée et la faune & flore.

In order to strengthen the positioning of the Madagascar destination in South Africa, the ONTM will organise the participation of six local operators in the WTM AFRICA Exhibition, to be held in Cape Town, from 18 to 20 April 2018. From a continental perspective, this African tourism show will allow Malagasy operators to present their tourism offers, establish contracts and develop their professional network. This is the third participation of Madagascar in this B2B show, after those of 2015 and 2016. South Africa, one of our priority markets, is particularly interested in sport fishing, hiking and wildlife & flora.

**Joël RANDRIAMANDRANTO**  
Président du Conseil d'Administration >> Chairman



## CTM

Confédération du  
Tourisme de Madagascar

Le Tourisme constitue un des principaux vecteurs de développement économique de Madagascar. L'Organisation Mondiale du Tourisme prévoit une croissance importante du nombre des touristes internationaux d'un rythme annuel de 3,3%. Conscients de ce contexte et des défis à relever, NOUS, Opérateurs privés du secteur du tourisme de Madagascar, avons décidé de créer la Confédération du Tourisme. Le mandat principal est de « FÉDÉRER » les métiers, les groupements du Tourisme et ainsi être une force reconnue dans le domaine de l'industrie en général à Madagascar. Nous sommes convaincus que c'est en étant « UNIS » que nous pourrions rendre plus « PERFORMANT » notre secteur et mieux « PROMOUVOIR » le secteur du Tourisme à Madagascar.

Tourism is one of the main vectors of economic development in Madagascar. The World Tourism Organisation predicts a significant growth of the number of international tourists at an annual rate of 3.3%. Conscious of this context and the challenges to be met, WE, private operators of the tourism sector of Madagascar, decided to create the Confederation of Tourism. The Confederation is a private initiative whose main mandate is to "FEDERATE" the trades, the tourist groups and thus be a recognised force in the industry field in general, in Madagascar. We are convinced that it is being "UNITED" that we can make our sector more "EFFICIENT" and better "PROMOTE" the tourism sector in Madagascar.

Patrice RAOULL  
Président du Conseil d'Administration >> Chairman of the Board of Directors



## MNP

Madagascar National Parks

Au cœur du pays Vezo, Madagascar National Parks vous invite à faire connaissance avec le Parc National de Kirindy Mite et de la Réserve Spéciale d'Andranomena. Sites à haute valeur écologique puisque le Parc National de Kirindy abrite en l'occurrence une zone humide d'importance internationale, ils sauront offrir dépaysement et émerveillement à tout amoureux de la nature, en immersion dans la culture Vezo. En visitant ces aires protégées où la dualité terre-mer est saisissante, vous contribuerez à la conservation de ces bijoux de la biodiversité malgache.

In the heart of Vezo country, Madagascar National Parks invites you to get acquainted with the Kirindy Mite National Park and the Andranomena Special Reserve. Sites of high ecological value considering the Kirindy National Park is home to a wetland of international importance, they will offer a change of scenery and wonder to all lovers of nature, immersed in Vezo culture. By visiting these protected areas where the land-sea duality is striking, you will contribute to the conservation of these jewels of Malagasy biodiversity.

**Docteur Mamy RAKOTOARIJAONA**  
Directeur des Opérations, Madagascar National Parks  
>> Director of Operations, Madagascar National Parks



**WWF**

World Wide Fund For Nature

« Mitsitsy mba haharitra ». Economisons pour que ça dure, utilisons les foyers économes ! C'est le message fort que WWF veut lancer cette année pour inviter la population malgache à contribuer à sauver la forêt de Madagascar en utilisant dans leur quotidien des « fatana mitsitsy » qui économisent jusqu'à 50% la consommation de charbon ! Et vu que que l'acheminement de ces foyers économes n'est pas toujours évident dans certaines parties de l'île, un crowdfunding est lancé afin de financer l'envoi d'éco-foyers autour des forêts des Hautes Terres du Nord de Madagascar.

"Mitsitsy mba haharitra". To make it last, let's use energy efficient homes! This is the strong message that WWF wants to launch this year to invite the Malagasy people to help save the forest of Madagascar by using "fatana mitsitsy" in their daily lives, which saves up to 50% of coal consumption! And since it is not always easy to transport these energy-efficient homes in certain parts of the island, a crowdfunding campaign has been launched to finance the sending of eco-homes around the forests of the Northern Highlands of Madagascar.

**Tiana Ramahaleo,**  
Directeur de conservation >> Director of conservation



**FHORM**

Fédération des Hôteliers et  
Restaurateurs de Madagascar

Federation of Hotel and  
Restaurant Associations of Madagascar

**Si le parfum de la vie c'est l'amour, parfumez-vous tous les jours.**

L'idéal dans la vie c'est assurément de vivre son rêve. Aussi, nous vous remercions de le vivre à Madagascar, pendant ce petit séjour ou cette longue escapade, ou toute la vie. Dans tous les cas, vous êtes toujours les bienvenus. Vous trouvez sûrement l'hôtel idéal en adéquation avec vos besoins et aspirations. En effet, nous avons de tous les goûts et les couleurs... parfumez-vous. Hôtels et restaurants se retrouvent dans les meilleurs spots du pays, avec nos chambres stylées et des délicieux plats typiques. Vivez nos identités et nos cultures, c'est plus grand que la vie.

If the scent of life is love, perfume yourself every day. The ideal in life is certainly to live his dream. Also, we thank you for living it in Madagascar, during this short journey or this long escapade, or all life. In any case, you are always welcome. You surely find the ideal hotel in line with your needs and aspirations. Indeed, we have all tastes and colors ... perfume yourself. Hotels and restaurants can be found in the best spots in the country, with our stylish rooms and delicious typical dishes. Live our identities and cultures, it's bigger than life.

**Rita RAVELOJAONA - Mail : fhorm@moov.mg**  
Présidente >> Chairwoman



**ONE**

Office National pour  
l'Environnement

**Nous rêvons tous de vivre dans un environnement sain et non pollué. Nous avons tous notre part de responsabilité dans la protection de notre environnement.**

Commençons par adopter des comportements éco-citoyens dans notre vie quotidienne pour contribuer à la lutte contre la pollution et la préservation de l'environnement. Nous pouvons réduire notre empreinte écologique en évitant le gaspillage des ressources, en consommant des produits à faible impact sur l'environnement et en produisant moins de déchets.

**We all dream of living in a healthy and unpolluted environment. We all share responsibility for protecting our environment.**

Let's start by adopting eco-citizen behaviours in our daily life to contribute to the fight against pollution and the preservation of the environment. We can reduce our ecological footprint by avoiding waste of resources, consuming products with low environmental impact and producing less waste.

**Dorothée RABEMANANJARA**  
Directeur de la Qualité et de la Communication  
>> Director of Quality and Communication

Déposez votre annonce dans  
>> Have your own ad in

**prime**  
magazine

Contactez simplement >> Simply contact  
[direction.commercial@primemedia.international](mailto:direction.commercial@primemedia.international)

En  
déplacement

Roaming  
PASS VOYAGE

Être joignable  
ailleurs comme ici



**Vous êtes en postpayé?  
Avec le Roaming d'Orange Madagascar,  
gardez le contact et soyez toujours  
connecté à l'étranger.  
Souscrivez à nos forfaits en appelant le #111#**



Vous rapprocher  
de l'essentiel



**airtel**

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

**ROAMING  
PARTEZ À LA CONQUÊTE  
DU MONDE AVEC AIRTEL**

Contactez [121@mg.airtel.com](mailto:121@mg.airtel.com)  
pour plus d'information.

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



**+ de 400 partenaires  
dans le monde**

**20 Pays one airtel\***



\*Valable pour les clients postpayés.  
Offre soumise à condition avec One Airtel.

**4G**

# AU CŒUR DE MADAGASCAR



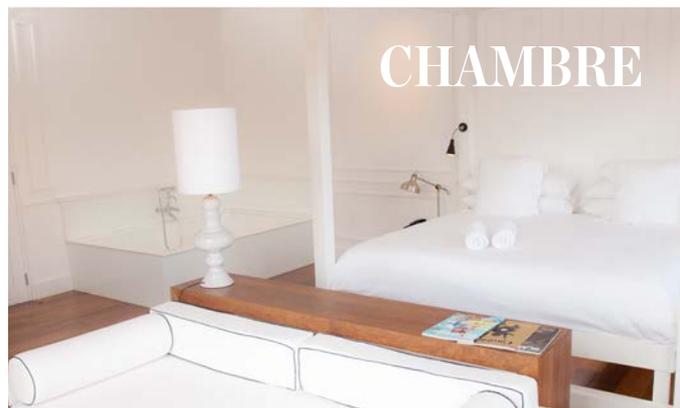
## LUMIERE, MAGIE ET CHARME

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

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

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

## CHAMBRE



## RESTAURANT



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

# BRAUN LADY

Honneur aux femmes pour ce cocktail du mois. Le créateur de tendance Dzama Cocktail Café propose aux ladies le « BRAUN LADY ». Agréable et tendre au palais, il est à suggérer en apéritif.

Honour to the ladies with this cocktail of the month. Trend designer Dzama Cocktail Café proposes to ladies the "BRAUN LADY". Pleasant and gentle on the palate, it is suggested as an appetizer.

## COULEUR CAFÉ :

La fusion du café d'Arabie, des saveurs d'épices, de crème associée à nos rhums parfumés crée une boisson douce et délicate en bouche très prisée par la gente féminine.

## COFFEE COLOURED :

The fusion of Arabian coffee, flavours of spices, of cream associated with our scented rums, creates a soft and delicate drink in the mouth, very popular with women .

## Ingredients :

- 4 cl Vanilla Dzama
- 3 cl Couleur café
- 2 cl Sirop de chocolat
- Chantilly

## Ingredients :

- 4 cl Vanilla Dzama
- 3 cl Coffee colour
- 2 cl Chocolate syrup
- Chantilly

## Préparation :

Mettre tous les composants dans un verre à shaker. Y ajouter les glaçons et secouer.

Verser le mélange tamisé dans un verre à flûte. Décorer avec de la chantilly et des copeaux de chocolat.

Pour une meilleure appréciation, après avoir siroté une gorgée, vous pouvez noyer la chantilly pour que celle-ci adhère parfaitement au goût des arômes.

## Preparation:

Put all the ingredients in a shaker glass. Add ice cubes and shake.

Pour sieved mixture into a flute glass. Decorate with whipped cream and chocolate shavings.

For a better appreciation, after taking a sip, you can submerge the whipped cream so that it adheres perfectly to the taste of the aromas.



## ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

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

**Navette A/R**

+

**Un Repas**

(Entrée/Plat/Dessert)

+

**Entrée SPA**

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

**129 000 MGA**

**/ Pers**

## A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min  
of the Airport !

**Shuttle Round Trip**

+

**Meal**

(Starter/Main course/Desert)

+

**SPA Entrance**

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

**MGA 129 000**

**/ Pers**



## NOURRITURE ET BOISSON

C'est un fruit encore méconnu mais dont la renommée ne cesse de croître. Le jacquier, originaire des forêts tropicales de l'Asie du sud-est ou de la Réunion est aussi cultivé à Madagascar. Consommé cru ou cuit, ce fruit exotique a le vent en poupe pour ses propriétés nutritionnelles. Sa richesse en vitamines B (B6, B3, B9), en minéraux et en fibres fait de lui une nouvelle star des tables.

De forme ovale, le fruit du jacquier est à chair blanche ou jaune. Ses graines, au goût proche de la féculé, sont comestibles et légèrement sucrées. Il se mange comme un fruit lorsque bien mûr et cuisiné comme un légume lorsqu'il manque de maturité.

Avec 95 calories pour 100 g, peu de graisses saturées et sans cholestérol, c'est le fruit idéal pour redynamiser les corps fatigués ou malades. Le fruit du jacquier éloigne les virus et les bactéries et protège notre organisme des infections.

# Le fruit du jacquier

*a star is born*

# The jackfruit

*a star is born*

## FOOD &amp; DRINK

It is a fruit still unknown but whose fame continues to grow. Jackfruit, native to the tropical forests of Southeast Asia or Reunion, is also grown in Madagascar. Consumed raw or cooked, this exotic fruit has gained momentum for its nutritional properties. Its richness in vitamins B (B6, B3, B9), in minerals and in fibres makes it a new star at the table.

Of oval shape, the fruit of jackfruit is with white or yellow flesh. Its seeds, with a taste similar to starch, are edible and slightly sweet. It is eaten like a fruit when ripe and cooked like a vegetable when it is not mature.

With 95 calories per 100g, little saturated fat and no cholesterol, it is the ideal fruit to revitalise tired or sick bodies. The fruit from jackfruit keeps viruses and bacteria away and protects the body from infections.

## Comment le consommer ?

Il se consomme cru tel quel, râpé ou en morceaux dans une salade de fruit. Bouilli ou frit, le fruit du jacquier devient légume et trouve sa place à table, seul ou en compagnie d'autres légumes. Osez l'association avec du poulet et cette recette simple. Faire dorer un oignon avec deux gousses d'ail dans une poêle, ajoutez quelques morceaux de poulet, assaisonnez avec du sel, du poivre du curry, du gingembre et de la sauce soja. Ajoutez ensuite le jacquier et du lait de coco et laissez mijoter 30 minutes. Servez chaud avec du riz. A table !



## How to eat it?

It is consumed raw as is, grated or in pieces in a fruit salad. Boiled or fried, the jackfruit fruit becomes a vegetable and finds its place at the table, alone or with other vegetables. Dare to pair with chicken and this easy recipe. Brown an onion with two cloves of garlic in a pan, add a few pieces of chicken, season with salt, curry pepper, ginger and soy sauce. Then add the jackfruit and coconut milk and let simmer 30 minutes. Serve hot with rice. Dinner is ready !



Charme et confort  
au coeur de la capitale



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

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

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

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

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com

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

Connu sous son nom courant, le katrafay appartient à la famille des Rutaceae et répond au nom scientifique de « *Cedrelopsis grevei* ». De cet arbre endémique de l'île et qui prospère dans les zones arides (surtout au sud-ouest), c'est essentiellement l'écorce et les jeunes branches qui sont utilisées pour leurs propriétés médicinales.

Relaxant naturel, le Katrafay détend les muscles. Un bain de Katrafay (on fait bouillir les écorces avec du sel) est conseillé en cas de douleurs musculaires ou articulaires. C'est aussi un tonifiant physique en cas de grande fatigue ou de dépression. Un massage additionné de quelques gouttes d'huile essentielle de katrafay se révélera des plus relaxants. Et que dire encore de ses bienfaits internes quand le katrafay est consommé sous forme d'infusion (tambavy) ?

Goût amer, couleur brunâtre... La boisson issue de l'ébullition de la pelote d'écorce n'est pas d'un abord facile. Et pourtant, elle se voit auréolée très souvent du qualificatif de « magique ». En tisane, les sportifs la réclament presque quotidiennement. Elle serait un fortifiant et un revitalisant exemplaires. Prise sous la forme d'une décoction, c'est les maux de tête et les maux de gorge qu'elle soulagerait. Certains praticiens l'utilisent en traitement d'une fragilité capillaire, d'autres pour son action post-natale et une accélération du rétablissement de la mère. Mais pour tous ces remèdes, la mesure est de rigueur et l'encadrement de la pratique par un herboriste, un praticien traditionnel ou un médecin, largement recommandée.

## NOURRITURE ET BOISSON



## KATRAFAY

*Une potion « magique » à utiliser avec précaution*

*A "magic" potion to use with caution*

Photo © : voyage-madagascar.org

## FOOD &amp; DRINK



Known by its common name, katrafay belongs to the Rutaceae family and responds to the scientific name of "*Cedrelopsis grevei*". From this endemic island tree, which thrives in the arid zones (especially in the southwest), it is mainly the bark and young branches that are used for their medicinal properties.

A natural relaxant, Katrafay relaxes muscles. A bath of Katrafay (boiling the bark with salt) is recommended in case of muscle or joint pain. It is also a natural tonic in case of severe fatigue or depression. A massage with a few drops of katrafay essential oil will be the most relaxing. What about its internal benefits when katrafay is

consumed as an infusion (tambavy)?

Bitter taste, brownish colour ... The drink resulting from the boiling of the ball of bark is not easy. And yet, it is often crowned with the qualifier of "magic". In herbal tea, sports people claim it almost daily. It could be an exemplary tonic and conditioner. Taken in the form of a decoction, it is headaches and sore throats that it could relieve. Some practitioners use it in treating a capillary fragility, others for its post-natal action and an acceleration of the recovery of the mother. But for all these remedies, the measure is essential and the guidance of the practice by an herbalist, a traditional practitioner or a doctor, widely recommended.



# DZAMA\*

## Madagascar

vous accueille.

C'est avec un immense plaisir que Dzama vous invite à la découverte de notre pays. Fidèle au sens de l'accueil de l'esprit « malagasy », nous vous souhaitons le meilleur des séjours et des vacances riches en saveurs.

Depuis 35 ans, nous partageons les fragrances épicées de nos terroirs avec déjà plus de cinquante produits aux arômes de vanille, de canne à sucre et des délicieux parfums de nos fruits tropicaux.

Dégustez nos produits dans vos cocktails ou punchs préférés et découvrez nos gammes Luxes et Prestiges : elles ont obtenu une reconnaissance mondiale, médailles dans les plus grands concours de spiritueux internationaux.

Bienvenue  
**Tonga soa**  
**Soava dia**  
Bon voyage



\* Sirop de canne à sucre

Za'Malagasy !

# Romule

## Andriamihaja

Organisateur / Event planner

Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



### Une référence dans l'événementiel

Un créateur d'événement exerce un rôle comparable à celui de chef d'orchestre. C'est un guide qui donne le « la » de la direction à suivre. Un métier que Romule, organisateur de Miss Madagascar et à la tête de plusieurs événements culturels, affectionne particulièrement. Un métier en forme de combat pour la promotion de la culture malgache.

***C'est comme un don.  
J'ai la fête dans le sang !***

### A reference in event management

An event organiser performs a role comparable to that of a conductor. It is a guide that gives "the" direction to follow. A job that Romule, organiser of Miss Madagascar and at the head of several cultural events, particularly likes. A job in the form of a battle for the promotion of Malagasy culture.

***It's like a gift.  
I have parties in my blood!***

#### Prime Media : Pourquoi avoir fait ce choix de carrière ?

**Romule A. :** Depuis ma jeunesse, je savais à quel métier je me destinais. A l'époque, j'allais souvent dans des soirées dont j'étais le principal animateur. Et tout cela m'a donné envie de travailler dans l'événementiel. C'est comme un don. J'ai la fête dans le sang ! (Rires).

#### Prime Media : Why did you make this career choice?

**Romule A. :** Since my youth, I knew to what job I was destined. At the time, I often went to parties where I was the main host. All this made me want to work in events. It's like a gift. I have parties in my blood! (Laughter).

#### Prime Media : Vous êtes un des organisateurs de Miss Madagascar et faites la promotion de la culture de la région Menabe. Quel est au fond votre rôle ?

**Romule A. :** La culture atypique de Madagascar est un moyen indéniable d'attirer les touristes et de développer la région. Miss Madagascar est un concours réputé mais il reste beaucoup à faire. Il faut inciter les acteurs nationaux à oser penser ce concours à l'international.

#### Prime Media : You are one of the organisers of Miss Madagascar and promote the culture of the Menabe region.

#### What is your role essentially?

**Romule A. :** The atypical culture of Madagascar is an undeniable means of attracting tourists and developing the region. Miss Madagascar is a famous competition but there is still a lot to do. We must encourage national participants to dare to think of this competition internationally.

#### Prime Media : Vous organisez aussi Miss Menabe depuis plusieurs éditions et plusieurs concours dans des régions du sud. Qu'en attendez-vous ?

**Romule A. :** Je n'aime pas faire les choses à moitié. Etre organisateur d'événements culturels est un métier à part entière qui ne s'improvise pas. J'attends de tous ces événements un accroissement du public. Nous ferons tout pour nous surpasser et ce n'est pas une tâche facile.

#### Prime Media : You have also been organising Miss Menabe for several editions and several competitions in southern regions. What do you expect?

**Romule A. :** I do not like doing things in halves. Being an organiser of cultural events is a profession in its own right that cannot be learned overnight. I expect an increase of the public to all these events. We will do everything to surpass ourselves and it is not an easy task.

# *Plus loin. Ensemble.*



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

Financer :

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

**FIARO**  
VENTURE CAPITAL  
- SINCE 1989 -

# Jules Raymond

## L'idole des années 70 et 80

**Connu sur scène par Zafitsihanaka, Raymond Jules, membre du groupe Kaiamba, est l'un des symboles de la musique malgache des années 70 et 80. Ses tubes, toujours repris, enchantent nouvelles et anciennes générations. Et devant le micro, sa voix n'a pas pris une ride.**

Kaiamba, une référence de la musique malgache, est un groupe formé dans les années 70 par des chanteurs de plusieurs régions côtières de l'île. Et parmi ses membres figure Raymond Jules que rien ne prédestinait à devenir chanteur. Fervent catholique, ancien séminariste, Raymond Jules découvre la chanson par ses frères et sœurs et intègre, au grand plaisir de sa famille, la chorale de l'église. Fan absolu de Dédé Fénériver dont il reprenait à sa manière les chansons, Raymond Jules intègre en 1974 le groupe kaiamba.

## L'époque de la censure

En 1976, durant la deuxième République, toutes les chansons étaient soumises au filtre de la censure. Une époque que Raymond Jules n'oubliera pas de sitôt. Les paroles tristes devaient répondre d'un rythme lent (le slow) et il était difficile de sortir des albums en ce temps autoritaire. Mais Raymond Jules n'abandonne pas et poursuit une carrière riche aujourd'hui de près d'une soixantaine de chansons dont une toute nouvelle très prochainement. Artiste toujours inspiré, Raymond Jules travaille avec Kaiamba à un nouvel album en collaboration avec d'autres artistes. Un album très attendu pour 2019 ... au plus tard.

## Idol of the 70's and 80's

**Known on stage as Zafitsihanaka, Raymond Jules, a member of the Kaiamba group, is one of the symbols of Malagasy music of the 70s and 80s. His hits, always repeated, enchant new and old generations. And in front of the microphone, his voice has not aged a day.**

Kaiamba, a reference of Malagasy music, is a group formed in the 70s by singers from several coastal regions of the island. And among its members is Raymond Jules of which nothing predestined him to become a singer. A fervent Catholic, former seminarian, Raymond Jules discovers music through his brothers and sisters and joins, to the delight of his family, the church choir. An absolute fan of Dédé Fénériver, whose songs he used in his own way, Raymond Jules joined the Kaiamba group in 1974.

Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



## A time of censorship

In 1976, during the second Republic, all the songs were subjected to the filter of censorship. A time that Raymond Jules will not forget anytime soon. Sad lyrics had to comply with a slow rhythm (the slow dance) and it was difficult to release albums in this authoritarian time. But Raymond Jules does not give up and pursues a rich career today of about sixty songs including a brand new album very soon. An artist always inspired, Raymond Jules works with Kaiamba on a new album in collaboration with other artists. A highly anticipated album for 2019 ... at the latest.

NOUVELLE COLLECTION 2018



**SHARK**  
HELMETS

**5** ANS  
GARANTIE



**LIBÈRE TON COTÉ SHARK**



020 23 320 52  
020 23 616 46



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



Andraharo, Antananarivo  
Madagascar

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • BSV • QUAD • VELO

# Jina

Peintre / Painter



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

## Peintre impressionniste

De son vrai nom Tiana Jhenny Randriamiharison, ce peintre de 43 ans signe depuis l'an 2000 tous ses tableaux du petit nom de « Jina ». Artiste prolifique (plus de 500 toiles à son actif), Jina présente son travail seul ou avec ses amis peintres lors d'expositions collectives. Dernièrement il participait à « FANG'ART'O » où nous avons pu lui poser quelques questions.

### Prime Media : Comment avez-vous commencé ?

**Jina** : J'ai toujours été passionné par le dessin. Enfin déjà, je jouais avec les couleurs et ses possibilités offertes par l'art de la sérigraphie. Puis j'ai rencontré le grand Denorovelo qui m'a formé à la technique du portrait. En 1998 j'ai participé pour la première fois à l'exposition Hosotra et en 2000 je me suis perfectionné avec un stage à l'île Maurice.

### Prime Media : How did you start?

**Jina** : I have always been passionate about drawing. I mean, already I played with colours and its possibilities offered by the art of silk screen printing. Then I met the great Denorovelo who trained me in the portrait technique. In 1998 I participated for the first time in the Hosotra exhibition and in 2000 I perfected this with an internship in Mauritius.

### Prime Media : D'où vient votre inspiration ?

**Jina** : Il y a à l'intérieur de moi un esprit que personne ne peut ni voir ni entendre, ni sentir ni percevoir. Quelque chose qui voudrait exploser et déborder et c'est cette force que je cherche à exprimer dans mon travail. On le voit, je crois, après une longue observation de mes toiles. Et puis au-delà de cet esprit qui est en moi, je m'inspire de notre quotidien et de sa réalité.

## Impressionist painter

His real name, Tiana Jhenny Randriamiharison, this 43-year-old painter has been signing all his paintings since 2000, with the nickname "Jina". A prolific artist (more than 500 works to her credit), Jina presents his work alone or with his painter friends during group exhibitions. Recently he participated in "FANG'ART'O" where we could ask him some questions.

### Prime Media : Where does your inspiration come from?

**Jina** : This kind of music brought us together first. These rock music mixes are a great inspiration to the band itself. When we compose, we do not limit ourselves to a single kind of music, but we touch everything. The public appreciates us for this authenticity, we have had good feedback thanks to the concerts we have done since.

### Prime Media : Que souhaitez de beau au milieu artistique en ce début d'année ?

**Jina** : Mon souhait le plus sincère, souhait partagé avec mes confrères, est de voir la peinture mieux valorisée, que les artistes soient l'objet de plus d'attention. Nous avons aussi pour projet l'organisation d'un évènement à l'hôtel Le Louvre en juillet prochain. Plus largement, j'aimerais qu'il y ait plus de créativité et plus de professionnalisme dans le monde de l'art et de la peinture en général...

### Prime : What do you wish for the artistic community for the beginning of the year?

**Jina** : My sincerest wish, shared wish with my colleagues, is to see painting better valued, that artists are the object of more attention. We also plan to organise an event at the hotel Le Louvre next July. More widely, I would like there to be more creativity and more professionalism in the world of art and painting in general ...



# SIHRAKOUT

M A D A G A S C A R

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

**CRÉATION SUR MESURE & PRÊT A PORTER DE LUXE**

+261 34 02 076 04

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

[sihrakout@sihrakout.com](mailto:sihrakout@sihrakout.com)

VILLA ZARA

Rue Nationale - Parcelle 32/32 - Anjoma  
TOAMASINA 501- MADAGASCAR



# Eliezera

## Leader



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

### Une vraie guerrière dans la vie

Ancien professeur, Eliezera Rasoarinosy Razanatiaray, est devenue la gérante du centre TRIOMPHE pour orphelins, un centre qui accompagne ces derniers jusqu'à leur indépendance. Battante depuis son enfance, en 20 ans, son centre a pu recueillir des milliers d'orphelins.

***Petit à petit et grâce aux parrains, le centre peut recueillir plus d'une centaine d'enfants.***

### A true warrior in life

Former teacher, Eliezera Rasoarinosy Razanatiaray, became the manager of the TRIOMPHE Centre for Orphans, a centre that supports them until their independence. A fighter since her childhood, in her 20s, her centre has been able to receive thousands of orphans.

***Little by little and thanks to godfathers, the centre can receive more than a hundred children.***

#### Prime Media : Quel a été le déclic de votre engagement ?

**Eliezera :** Etant moi-même élevé par des parrains, je sentais qu'ouvrir un centre à mon tour était la bonne chose à faire. Au tout début, j'ai commencé par 5 enfants avec mon propre salaire. Le 13 Mars 1995, on a commencé à bâtir le centre triomphe, sur un grand terrain de 3ha et demi à Ambohimangakely Antananarivo. Petit à petit et grâce aux parrains, le centre peut recueillir plus d'une centaine d'enfants.

#### Prime Media : What was the trigger for your employment?

**Eliezera :** Being raised by godfathers myself, I felt that opening a centre for my part was the right thing to do. At the very beginning, I started with 5 children with my own salary. On March 13, 1995, we began to build the Triumph Centre, on a large plot of 3 and a half hectares at Ambohimangakely Antananarivo. Little by little and thanks to godfathers, the centre can receive more than a hundred children.

#### Prime Media : Le but et les objectifs que vous visez à travers le centre « Triomphe » ?

**Eliezera :** Comme son nom l'indique, je veux que ces enfants issus de couche vulnérable triomphent dans la vie. Je veux leur donner de l'autonomie, et lutter contre la pauvreté. Après leurs études, certains des enfants sont envoyés à Antsirabe pour les initier à la vannerie, à l'auto-école ou encore au tissage. Nous pouvons être fières, car certains de ces orphelins sont devenus des dirigeants dans de grandes entreprises.

#### Prime Media : What are the objectives and goals that you aim for through the Triumph Centre?

**Eliezera :** As its name suggests, I want these vulnerable children to triumph in life. I want to give them autonomy, and fight against poverty. After their studies, some of the children are sent to Antsirabe to introduce them to basketry, driving school or weaving. We can be proud because some of these orphans have become leaders in big companies.

#### Prime Media : Après 10 ans dans l'action sociale, quels sont aujourd'hui vos acquis ?

**Eliezera :** Actuellement, nous avons 10 maisons de construites, les enfants y sont répartis avec une monitrice pour chaque maison. Comme acquis personnel, je dirais que la satisfaction personnelle est le plus important, car élever un enfant et lui inculquer la discipline n'est pas chose facile. Ils sont souvent têtus, mais avec de la patience, on finit par être ravi du résultat.

#### Prime : After 10 years in social welfare, what are your achievements today?

**Eliezera :** Currently, we have 10 houses built, children are allocated, with a monitor, for each house. As a personal achievement, I would say that personal satisfaction is the most important, because raising a child and instilling discipline is not easy. They are often stubborn, but with patience, one ends up being delighted with the result.

# Sariaka

## Razafindrakoto

Basketteuse / Basketball player



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

### Miss Numéro Un

Vraie guerrière de 20 ans sur le terrain et sur les bancs de l'école, Sariaka souhaite devenir une joueuse professionnelle de basket-ball. Fille d'un entraîneur, elle veut casser ce préjugé qui voudrait qu'on ne puisse être numéro 1 en tout.

**Les gens attendent beaucoup de moi et de mes performances.**

### Miss Number One

Real warrior of 20 years on the field and on school benches, Sariaka wants to become a professional basketball player. Daughter of a trainer, she wants to break this prejudice that we could not be number 1 in everything.

**People expect a lot from me and my performances.**

**Prime Media :** Ton père et ton frère sont tous les deux dans le basket-ball. Le chemin était-il tout tracé ou il t'a fallu batailler ?

**Sariaka R. :** Avant de faire du basket-ball, j'ai fait du volley-ball, car à une époque, l'équipe de basket-ball de mon père ne gagnait pas souvent. (Rires). A 11 ans, voyant comment mon frère évoluait dans le basket-ball, j'ai moi aussi décidé d'intégrer l'équipe de basket-ball de COSFA. En 2012, j'ai eu le prix de la meilleure marqueuse. A 16 ans, j'ai suivi une formation de young coach puis j'ai été élue plus jeune coach du continent africain. En 2016, on était championne de Madagascar en U18.

**Prime Media :** Your father and your brother are both in basketball. Was the path all mapped out or did you have to fight?

**Sariaka R. :** Before playing basketball, I did volleyball, because at one time, my father's basketball team did not win often. (Laughter). At 11, seeing how my brother played in basketball, I also decided to join the COSFA basketball team. In 2012, I got the prize for the best scorer. At the age of 16, I trained as a young coach and was elected as the youngest coach on the African continent. In 2016, we were champion of Madagascar in U18.

**Prime Media :** Etre la fille d'un coach national, est-ce dur à gérer ?

**Sariaka R. :** Les gens attendent beaucoup de moi et de mes

performances. Forcément, je ne veux pas décevoir ma famille et je m'inflige une certaine pression. Mais mon père m'encourage toujours, quelles que soient mes décisions.

**Prime Media :** Being the daughter of a national coach, is it hard to deal with?

**Sariaka R. :** People expect a lot from me and my performances. Of course, I do not want to disappoint my family and I do inflict some pressure. But my father always encourages me, whatever my decisions.

**Prime Media :** Tu as choisi de poursuivre tes études et donc de mettre entre parenthèses le basket. Ce choix a-t-il été difficile ?

**Sariaka R. :** En 2016, quand j'ai été appelé à faire les présélections de l'équipe nationale U18, j'ai compris que les horaires d'étudiantes n'étaient pas compatibles avec les entraînements. J'ai donc décidé de poursuivre mes études. Le basket-ball attendra... (Sourires).

**Prime :** You chose to continue your studies and thus put basketball aside. Was this choice difficult?

**Sariaka R. :** In 2016, when I was called to make the preselections of the U18 national team, I understood that the schedules of students were not compatible with the trainings. So I decided to continue my studies. Basketball will wait ... (Smiles).

# Nouïcka Zafitoto

Miss Diana 2018



**Consciente des problèmes sociaux et environnementaux, Zafitoto Nouïcka, nouvelle miss Diana 2018 entend mettre à profit la force de sa jeunesse pour développer des projets au nord de Madagascar. La jeune femme de 20 ans pilote déjà des missions caritatives ainsi qu'une campagne de reboisement.**

**Prime Media : Vous avez lancé un programme intitulé « Noël pour tous ». Pouvez-vous en donner les grandes lignes ?**

**Nouïcka :** C'est un programme caritatif en direction des familles les plus démunies. Avec Freddy Mahazoasy, député élu du nord, nous avons distribué, pendant les fêtes de Noël des jouets et des produits de première nécessité (PPN) à des enfants et habitants de vingt-cinq fokotany de Diégo Suarez.

**Prime Media : You have launched a program called "Christmas for All". Can you give an outline?**

**Nouïcka :** It is a charity programme for the poorest families. With Freddy Mahazoasy, elected deputy of the north, we distributed toys and necessities (PPN) during the Christmas holidays to children and inhabitants of twenty-five fokotany of Diégo Suarez.

**Prime Media : Participer à des actions caritatives est une conviction intime ?**

**Nouïcka :** Malheureusement, Madagascar fait partie des pays les plus pauvres du monde et j'aimerais, à mon échelle et avec mes moyens, aider à contrer ce fait. J'ai pour principe qu'il faut toujours donner sans rien attendre en retour. C'est le vrai sens, selon moi, du don. Quand je participe à des œuvres ou à des actions caritatives, je suis heureuse de cette implication dans une action commune. C'est une source de plaisir. Mais seule je ne pouvais rien faire à grande échelle. C'est pour cela que je me suis rapprochée des autorités du nord, pour réaliser ces projets.

**Aware of the social and environmental problems, Zafitoto Nouïcka, new Miss Diana 2018 intends to use the strength of her youth to develop projects north of Madagascar. The 20-year-old is already piloting charity missions and a reforestation campaign.**

**Prime Media : Participating in charity activities is a personal conviction?**

**Nouïcka :** Unfortunately, Madagascar is one of the poorest countries in the world and I would like, on my scale and with my means, to help counter this fact. I make it a point that one must always give without expecting anything in return. This is the true meaning, in my opinion, of giving. When I take part in charity works or actions, I am happy with this involvement in a joint effort. It's a source of pleasure. But alone I could not do anything on a large scale. That's why I got closer to the northern authorities to carry out these projects.

**Prime Media : Que souhaitez vous entreprendre pour les problèmes environnementaux de l'île ?**

**Nouïcka :** Soucieuse du développement durable, je vais piloter un projet de reboisement de la région du nord. 80 000 arbres seront plantés (2000 pieds par hectare), d'ici cinq ans. C'est un projet qui impliquera les populations locales, chargées du suivi du reboisement.

**Prime : What do you want to initiate for the environmental problems of the island?**

**Nouïcka :** Concerned about sustainable development, I will pilot a reforestation project in the northern region. 80,000 trees will be planted (2000 feet per hectare) within five years. It is a project that will involve local communities, responsible for monitoring reforestation.



Bague en or blanc avec aigue-marine, diamants et saphirs roses



## LUMIÈRE SUR L'AIGUE-MARINE

Les aigues-marines utilisées en joaillerie se doivent d'être pures. Leur couleur est d'autant plus recherchée lorsqu'elle est d'un bleu soutenu, elle est alors appelée " Santa Maria " .

Jadis, on l'imaginait surgie des flots comme une offrande laissée par les Dieux de l'océan, Poséidon, Triton et autres néréides. La réalité est plus magique encore que la mythologie car les aigues-marines, couleur des vagues, naissent dans les profondeurs de la Terre. La teinte de cette gemme fait qu'elle a été utilisée comme talisman par les marins.

Symbole de fidélité entre jeunes mariés, c'est un cadeau censé leur garantir un mariage heureux.

Depuis près d'un siècle, Madagascar est un producteur réputé pour la haute qualité de ses aigues-marines. Chez Morebelli, vous trouverez toujours une sélection des plus belles aigues-marines de Madagascar.

# MOREBELLI

---

## JOAILLIER

La Cour Carrée - Tana Waterfront - Madagascar  
[www.morebelli.com](http://www.morebelli.com) - +261.32.07.755.11 - +261.32.05.888.80



Photo © : WWF

# COFAV

**... Aux vingt prochaines années !**

**... To the next twenty years!**

Le corridor forestier Fandriana Vondrozo Midongy (COFAV), d'une superficie d'environ 450 000 hectares est le poumon et le « château d'eau » du centre-est au sud-est de Madagascar. Une trentaine de cours d'eau y prennent leur source pour rejoindre l'océan indien ou le Canal de Mozambique, approvisionnant au passage les populations.

Des milliers de personnes dépendent de sa préservation et c'est pourquoi, dès 1998, WWF avait installé une première antenne au cœur de la forêt humide du COFAV.

20 ans plus tard, nous célébrons avec joie et fierté cet anniversaire exceptionnel. 74 organisations communautaires, qui à leur tour gèrent de manière durable leurs forêts, ont été créées dans les districts de Vondrozo et d'Ivohibe.

Structurées en deux fédérations régionales, ces communautés s'accordent à une bonne gestion de leur patrimoine forestier dont les retombées positives se font déjà ressentir au niveau économique et social.  
**Joyeux 20ème anniversaire !**

***(COFAV) est le poumon et le « château d'eau » du centre-est au sud-est de Madagascar.***

***(COFAV) is the lifeblood and "water tower" of east-central to the south-east of Madagascar.***

The Fandriana Vondrozo Midongy Forest Corridor (COFAV), covering an area of approximately 450,000 hectares, is the lifeblood and "water tower" of east-central to the south-east of Madagascar. Thirty rivers originate from there to reach the Indian Ocean or the Mozambique Channel, supplying the populations.



Thousands of people depend on its preservation and that is why, in 1998, WWF had the first antenna installed in the heart of the COFAV rainforest.

20 years later, we celebrate with joy and pride this exceptional anniversary. 74 community-based organisations, which in turn manage their forests sustainably, were established in the districts of Vondrozo and Ivohibe.

Structured into two regional federations, these communities agree on good management of their forest heritage, the positive effects of which are already being felt at an economic and social level.

**Happy 20th anniversary!**



# Concours photos « Voyage à Madagascar »

Le 17 janvier dernier, l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM) et ses partenaires (dont Air Madagascar, Air France et Air Austral), récompensaient trois lauréats pour un concours photos lancé un mois plus tôt, à l'occasion du nouveau site de la destination Madagascar.

Réservé aux résidents nationaux, le concours avait pour thème le « voyage à Madagascar ». Ouvert sur la page Facebook Madagascar Tourisme, il invitait photographes amateurs et professionnels à partager avec les internautes, leurs plus belles photos de la grande île. Plus d'une centaine de participants ont témoigné de leur amour de l'île et les lauréats ont été départagés au nombre de « like » des internautes. Trois photos ont été primées faisant gagner à leurs auteurs des billets d'avion, cadeaux des partenaires.

On 17 January, the National Tourist Office of Madagascar (ONTM) and its partners (including Air Madagascar, Air France and Air Austral), rewarded three winners for a photo competition launched a month earlier, in conjunction with the new Madagascar destination website.

Reserved for national residents, the theme of the competition was the "trip to Madagascar". Open on the Madagascar Tourism Facebook page, it invited amateur and professional photographers to share with Net surfers, their most beautiful photos of the island. More than a hundred participants testified to their love of the island and the winners were determined by the number of "like" users. Three photos have been awarded to win their authors air tickets, gifts from partners.

## « Travel to Madagascar » Photo competition



Le premier prix revient à la photo d'une rangée de pousse-pousse devant la gare d'Antsirabe.

The first prize goes to the photo of a row of rickshaws in front of Antsirabe station.



Le deuxième, à un coucher de soleil magnifique pris à Ambola, au sud de Toliara. Les pirogues qui rentrent au village lui donnant encore plus de profondeur.

The second, at a beautiful sunset in Ambola, south of Toliara. The canoes returning to the village giving it even more depth.



Enfin, la troisième, célèbre la mer de Foulpointe, sa plage et ses parasols envahis d'une foule de vacanciers. Une image réjouissante du tourisme de l'île.

Finally, the third, celebrates the sea of Foulpointe, its beach and parasols invaded by a crowd of holidaymakers. A cheerful image of the island's tourism.



OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE MADAGASCAR

Petit primate endémique de Madagascar, l'aye-aye est la première espèce malgache protégée par WWF (World Wide Fund for Nature ou Fonds mondial pour la nature) depuis 1963. Depuis, WWF a mené plus de 500 autres projets de protection dans la grande île.

L'aye-aye ou *Daubentonia madagascariensis* est un lémurien connu pour sa rareté. Sa taille ne dépasse pas les 90 cm et son poids n'excède pas les 3 kg. Ce primate nocturne vit principalement dans la canopée des arbres (là où les feuillages sont très épais) des forêts du littoral malgache. C'est un animal solitaire qui dort presque toute la journée et se distingue des autres lémuriens par un troisième doigt extrêmement allongé. L'aye-aye se nourrit essentiellement d'insectes et de fruits et a développé une méthode unique pour chercher sa nourriture préférée : taper sur les arbres pour en faire sortir les larves.

L'aye-aye est une espèce très menacée. Il est classé parmi les primates les plus en danger d'extinction selon l'UICN (Union internationale pour la conservation de la nature). Plusieurs causes à cela, d'une part la déforestation massive de son habitat et de l'autre la traque dont il est encore l'objet, héritage d'une superstition indigène qui ferait de lui un symbole de malheur.

Pour qu'il ne disparaisse pas tout à fait, WWF cherche à protéger du défrichement et de la déforestation les Hautes Terres du nord où plusieurs spécimens vivent encore.

A small primate endemic to Madagascar, the aye-aye is the first Malagasy species protected by the WWF (World Wide Fund for Nature) since 1963. Since then, WWF has led more than 500 other protection projects in the big island.

The aye-aye or *Daubentonia madagascariensis* is a lemur known for its rarity. Its size does not exceed 90 cm and its weight does not exceed 3 kg. This nocturnal primate lives mainly in the canopy of trees (where the foliage is very thick) of the forests of the Malagasy coast. It is a solitary animal that sleeps most of the day and is distinguished from other lemurs by an extremely long third finger. The aye-aye feeds mainly on insects and fruits and has developed a unique method to search for their favourite food: banging on the trees to get the larvae out.

The aye-aye is a very threatened species. It is ranked among the most endangered primates according to the IUCN (International Union for the Conservation of Nature). There are several causes for this, on the one hand massive deforestation of its habitat and on the other the hunting of which it is still the object, inheritance of an indigenous superstition which would make him a symbol of misfortune.

So that it does not quite disappear, WWF seeks to protect land clearing and deforestation Northern Highlands where several specimens still live.

# Découvrez le » Discover the aye-aye



Photo © : WWF



# Faune ailée à profusion à Ampitsopitsoka!

Que ce soient aquatiques, pélagiques, échassiers, ou sinon d'une rareté exceptionnelle à Madagascar, les oiseaux sont à découvrir et sans modération à Ampitsopitsoka, un passage obligé pour le « Birding » dans cette Nouvelle Aire protégée du Complexe des Zones Humides Mahavavy –Kinkony (NAP-CMK), dans la Région du Boeny, au Nord-Ouest de Madagascar qui s'étend sur une superficie de 302 000 hectares.

Situé tout près de l'embouchure de la rivière du Delta de la Mahavavy, Ampitsopitsoka s'avère le point de départ idéal pour chaque sortie vers les sites d'observation des oiseaux dans ses environs : Vavan'Antsatra, Betaitsamaka, Doany Kassimo, Aranta Be, Mangadrabo. Un vrai sanctuaire de l'ornithologie, auquel vous pouvez accéder aisément depuis la ville de Mahajanga.

Parmi les 64 espèces d'oiseaux répertoriés à Ampitsopitsoka, la Sarcelle de Bernier (*Anas bernieri*), l'Ibis sacré de Madagascar (*Threskiornis bernieri*), le Pluvier de Madagascar (*Charadrius thoracicus*), comptent sur les huit (8) endémiques très rares de Madagascar. Sarcelles, canards, flamants, sternes, hérons, tantes, tournepierres y sont aussi au rendez-vous !

À toutes fins utiles, toute consommation ou port de viande de porc et de ses dérivés ainsi que des graines d'arachide est strictement « fady » (tabou) dans cette région à visiter.



Remerciement / Thanks : Transcontinents & Top Mada

*Un vrai sanctuaire de l'ornithologie, auquel vous pouvez accéder aisément depuis la ville de Mahajanga.*

*A real ornithological sanctuary easily accessible from Mahajanga City.*

## Birds galore!... in Ampitsopitsoka

Waterbirds, shorebirds, waders, rare birds of Madagascar can be spotted in Ampitsopitsoka a relevant part for " Birding " of the New Protected Area of Complexe Zones Humides Mahavavy-Kinkony located in Boeny Region, Northwestern Madagascar lying on total area of 350 000 hectares.

Raised near the River Delta of Mahavavy Ampitsopitsoka is a gateway to neighboring birding safari sites, : Vavan'Antsatra, Betaitsamaka, Doany Kassimo, Aranta Be, Mangadrabo: A real ornithological sanctuary easily accessible from Mahajanga City.

Of the 64 bird species seen in Ampitsopitsoka, Bernier's Teal (*Anas bernieri*), Madagascar Sacred Ibis (*Threskiornis olivieri*), Madagascar Plover (*Charadrius thoracicus*) are amongst the eight (8) Madagascar rare endemic bird species seen on the spot. Teals, Ducks, Flamingos Terns, Herons, Storks, Turnstones galore!

For information, eating or carrying food derived from pork meat or arachid beans is prohibited by local Fady (tabou).



## Championnat de Golf de Madagascar 2017

Pour la seconde année consécutive, la Fédération de Golf de Madagascar a organisé le Championnat de Golf de Madagascar 2017 et comme l'an passé, l'événement a été accueilli par l'Azura Golf Resort de Foulpointe les 27, 28 et 29 Décembre 2017.



### Un événement sportif et festif

L'Azura Golf Foulpointe et la Fédération de Golf de Madagascar ont eu le plaisir d'accueillir près de 90 participants avec l'arbitrage de Johary RAVELOARISON, Directeur du Tournoi.

Récemment équipé d'un arrosage automatique, le parcours a été très apprécié par tous les golfeurs.

En marge de cet événement sportif et pour le plus grand bonheur des participants, trois soirées thématiques ont été organisées durant le Championnat au sein de l'enceinte de l'hôtel Azura: une soirée Marine, une soirée Océan Indien et pour clôturer l'événement une soirée de Gala.

### Des lauréats de haut niveau

Les vainqueurs dans les différentes catégories sont :

- ▶ Champion PRO (2 tours)
  - Jean-Baptiste RAMARAZATOVO, score 137
  - Johary RAVELOARISON, score 143
  - Fano RANDRIANASOLO, score 147
- ▶ Champion Homme (3 tours)
  - Maverick FABER, score 218
- ▶ Champion Dame (3 tours)
  - Ony MARCHAND, score 243
- ▶ Champion Junior (2 tours)
  - Rajena Andriamirado TIMOTY, score 150

Gageant que le Championnat de Golf de Madagascar s'inscrit dorénavant dans le calendrier golfique national, le Président de la Fédération de Golf de Madagascar, Monsieur Ranaivo ANDRIANASOLO a d'ores et déjà donné rendez-vous à tous les champions et participants à la prochaine édition de 2018.

## 2017 Madagascar Golf Championship

For the second year in a row, the Madagascar Golf Federation has organized the 2017 Madagascar Golf Championship and, like last year, the event was hosted by the Foulppinte Azura Golf and Resort on the 27th, 28th and 29th of December 2017.



### A sportive and festive event

The Azura Golf Foulpointe and the Madagascar Golf Federation had the pleasure of welcoming nearly 90 participants with the arbitration of M. Johary RAVELOARISON, tournament Director.

Recently equipped with automatic watering, the course was very appreciated by all golfers.

On the sidelines of this sporting event and to the delight of the participants, three thematic evenings were organized during the Championship within the premises of the Hotel Azura : a marine evening, an Islands evening and to close the event an Gala's evening.

### High level laureates

The winners in the different categories are :

- ▶ PRO Champion (2 rounds)
  - Jean-Baptiste RAMARAZATOVO, score 137
- ▶ Man Champion (3 rounds)
  - Maverick FABER, score 218
- ▶ Woman Champion (3 rounds)
  - Ony MARCHAND, score 243
- ▶ Junior Champion (2 rounds)
  - Rajena Andriamirado TIMOTY, score 150

Now that the Golf Championship of Madagascar is part of the national golf calendar, the President of the Golf Federation, M. Ranaivo ANDRIANASOLO has already made an appointment with all the Champions and participants for the next edition of 2018.

Prime Magazine remercie AZURA GOLF RESORT & SPA pour l'élaboration de ce texte et photos.

>> Prime Magazine would like to thank AZURA GOLF RESORT & SPA for the preparation of this text and photos.

Mail : [commercial@azuragolf.mg](mailto:commercial@azuragolf.mg) - Tél.: +261 33 37 420 66 / +261 34 05 420 66 / +261 32 03 420 66

La date du 29 mars 1947 est une date importante de l'histoire de l'indépendance de Madagascar. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale éclate une insurrection qui marque la fin de la domination coloniale et le souhait pour de nombreux Malgaches d'un retour à une souveraineté de leur pays.

Des centaines d'hommes armés de sagaies et de coupe-coupe mèneront alors une révolte contre les Européens et leurs collaborateurs Malgaches et s'en prendront aux plantations des villes côtières.

Cette lutte pour la libération éclate la nuit du 29 mars 1947 à Moramanga et à Manakara, respectivement au centre est et au sud-est. L'insurrection s'étend jusqu'à la fin juillet 1947, à la campagne, en milieu rural dans la partie est de la grande île. Mais également au pays tsimihety et au pays betsileo, aux environs de Fianarantsoa. Les renforts militaires des colons, arrivés en août 1947, feront reculer les insurgés mais il faudra attendre la multiforme répression de novembre 1948 pour voir les manifestations matées.

Militants et dirigeants du MDRM (Mouvement Démocratique de la Renovation Malgache) seront arrêtés et s'en suivra un procès, dont celui d'Andafiavaratra, le plus retentissant (de juillet à octobre 1948). C'est au cours de ce procès que six condamnations à mort seront prononcées dont celles des deux députés Joseph Raseta et Joseph Ravoahangy. Graciés puis déportés en France, leur départ sera synonyme de « mort politique ».

***Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale éclate une insurrection qui marque la fin de la domination coloniale.***

***In the aftermath of the Second World War, an insurrection broke out, marking the end of colonial rule.***

The date of March 29, 1947 is an important date in the history of Madagascar's independence. In the aftermath of the Second World War, an insurrection broke out, marking the end of colonial rule and the wish of many Malagasy to return to sovereignty in their country.

Hundreds of men armed with spearheads and machetes revolted against the Europeans and their Malagasy collaborators and attacked the plantations of the coastal cities.

This struggle for liberation broke out on the night of March 29, 1947 in Moramanga and Manakara, respectively in the centre east and southeast. The insurrection extended until the end of July 1947, in the countryside, in rural areas in the eastern part of the big island. But also in Tsimihety and Betsileo country, around Fianarantsoa. The military reinforcements of the colonists, arriving in August 1947, would push the insurgents back, but it would be necessary to wait for the multifaceted repression of November 1948 to see the events caulked.

Militants and leaders of the MDRM (Democratic Movement of the Renovation Malagasy) were arrested and this was followed by a trial, including that of Andafiavaratra, the most resounding (from July to October 1948). It was during this trial that six death sentences were pronounced including those of the two deputies Joseph Raseta and Joseph Ravoahangy. Pardoned then deported to France, their departure would be synonymous with "political death".



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

**Allier évolution des technologies numériques avec l'organisation de votre entreprise**

Les nouvelles technologies sont porteuses de solutions qui constituent des outils puissants au service des stratégies de flexibilité et de sécurité dans l'organisations de votre entreprise.

Dans un monde où la sécurité et la gestion de temps deviennent une nécessité et assurent une fonction essentielle, vous avez besoin de contrôler les accès à vos bâtiments, de protéger les biens de votre entreprise tout en facilitant la mobilité des employés, d'optimiser la planification des ressources humaines et l'organisation des horaires de travail afin de garantir à chaque service une parfaite adéquation entre les effectifs, les compétences de chacun et la charge de travail prévisionnelle.

Les nouvelles technologies numériques, mettent à votre disposition, des supports, des outils pour une démarche participative forte, dans l'efficacité et la fiabilité de votre organisation.



**Combine the evolution of digital technologies with the organisation of your business**

New technologies bring solutions that are powerful tools for flexibility and security strategies in your organisation.

In a world where security and time management become a necessity and provide an essential function, you need to control access to your buildings, protect the assets of your business while facilitating employee mobility, optimise your business human resources planning and organisation of work schedules to ensure that each department has a perfect match between the number of employees, the skills of each and the projected workload.

The new digital technologies, provide you with supports, tools for a strong participatory approach, in the efficiency and reliability of your organisation.

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

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

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



**Suzy's Corner**

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com

Facebook : Suzy's Corner

# Prenez un temps d'avance dans la gestion des ressources humaines

1

Gestion des temps



Logiciel de gestion du temps de travail et des absences du personnel.

2

Planification



Planifier les ressources humaines pour augmenter la performance de votre entreprise

3

SIRH



Kelio SIRH : une solution dédiée à la gestion des ressources humaines.

# Kelio

## Simplifiez la gestion des temps de travail



6

Badgeuses



Badgeuses et pointeuses horaires vont vous aider à fiabiliser le suivi du temps de travail.

5

Contrôle d'accès



Protéger vos locaux contre tout acte de malveillance avec nos solutions de contrôle d'accès.

4

Gestion des temps d'activités



Planification des tâches  
Valorisation des temps grâce au calcul de coûts



Géolocalisation



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité



Numérisation & gestion de documents



Contrôle d'accès & badges personnalisés

# teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

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

# Bodet Software

➤ GESTION DES TEMPS,  
BADGEUSE, SIRH, CONTRÔLE D'ACCÈS

## Prévenir les Risques Cardiaques : La coronarographie et L'angioplastie

La coronarographie est l'examen de référence en cas de suspicion de maladie des artères coronaires : angor, infarctus du myocarde ou insuffisance cardiaque. Il s'agit d'un examen nécessitant un matériel de pointe et un praticien confirmé. L'angioplastie est l'intervention qui permet de traiter les artères atteintes.

### La coronarographie : un examen rapide, indolore et fiable

La coronarographie est une technique d'imagerie médicale reposant sur les rayons X pour visualiser les artères du cœur.

L'examen ne prend pas plus de 30 minutes et est indolore car réalisé sous anesthésie locale.

Le risque est faible tant que l'examen est effectué par un cardiologue expérimenté et un manipulateur radio.

### Le scanner coronaire en complément

Dans certains cas, il s'avère nécessaire de procéder à un scanner coronaire qui permet de voir les gros vaisseaux coronaires.

Cet examen nécessite d'avoir un scanner performant doté de 64 barrettes minimum et équipé d'un injecteur automatique.

### L'angioplastie pour traiter les pathologies artérielles

Lorsque le diagnostic fait état d'une artère rétrécie, le praticien procède au traitement via l'angioplastie.



Cette intervention s'avère indispensable en cas d'infarctus et d'angor instable et repose sur la pose d'un stent, sorte de ressort destiné à maintenir ouvert le diamètre de l'artère rétrécie.

Elle est réalisée sous anesthésie locale et permet au patient de sortir entre 12 à 24 heures après l'intervention.

### Le choix du type de stent : un élément à considérer par le patient

En matière d'angioplastie, deux types de stents sont proposés : les stents nus et les stents dits « actifs ».

Les stents actifs représentent une 2ème génération, d'un coût légèrement plus élevé, mais devant être privilégiés en raison de la limitation du risque de sténose et donc de thrombose.

## Prevent Heart Risks : Coronography and angioplasty

Coronography is the gold standard for suspicion of coronary artery disease : angina, myocardial infarction or heart failure. This is an exam requiring advanced equipment and a confirmed practitioner. Angioplasty is the procedure used to treat the affected arteries.

### Coronography : a quick, painless and reliable examination

Coronography is a medical imaging technique based on X-rays to visualize the arteries of the hearth.

The examination takes no more than 30 minutes and is painless because performed under local anesthesia.

The risk is low as long as the exam is performed by an experimented cardiologist and a radio manipulator.

### Coronary Scanner to complete

In some cases, it is necessary to carry out a coronary scanner which allows to see the big coronary vessels.

This scanner requires a powerful scanner with at least 64 bars and equipped with an automatic injector.



### Angioplasty to treat arterial diseases

When the diagnosis indicates a narrowed artery, the practitioner proceeds to the treatment with angioplasty.

This intervention is essential in case of infarction and unstable angina and is based on the installation of a stent, a kind of spring intended to keep open the diameter of the narrowed artery.

It is performed under local anesthesia and allows the patient to go out between 12 to 24 hours after the procedure.

### The choice of the type of stent : an element to be considered by the patient

In the field of angioplasty, two types of stents are proposed : bare stents and so-called « active » stents.

Active stents represent a second generation, with a slightly higher cost, but should be preferred considering the limitation of the risk of stenosis and therefore thrombosis.

**Prime conseille parmi plusieurs prestataires : La Polyclinique d'Ifaly à Antananarivo**  
**>>> Prime advises among several companies : Ifaly Polyclinic in Antananarivo**



**TSARA**

ARTISANAT CONTEMPORAIN  
DE MADAGASCAR



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

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

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

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

# DÉCOUVREZ LES COSTUMES TRADITIONNELS DU NORD DE MADAGASCAR

**A** Madagascar, les dix-huit tribus qui forment la grande île possèdent chacune leur propre particularité vestimentaire. Un vêtement signature qui permet de différencier chaque ethnie les unes des autres. Pour les grandes occasions comme dans la vie quotidienne, les Antakarana (ethnie du nord) sont fiers d'arborer leur costume traditionnel.



La richesse et la diversité de la culture Malgache se lit dans ces spécificités vestimentaires. Dans le nord de Madagascar, à Antsiranana, Ambilobe, Ambanja et Nosy be, le

port d'une tenue traditionnelle ou d'un costume folklorique est encore chose fréquente et il n'est pas rare de croiser dans la rue, des hommes et des femmes qui perpétuent cette tradition.

Lors des événements traditionnels, le port d'habit traditionnel est de mise. Les hommes Antakarana nouent autour de leur hanche un lambahoany (pagne ou paréo) que l'on appelle kitamby. Les femmes portent le salovana et le kisaly. Le salovana est un tissu de 110 à 160 cm cousu pour être enfilé et que la femme noue sur sa poitrine. Kisaly signifie « châle », c'est un tissu de même qualité et de même couleur que le salovana mais qui couvre la tête et les épaules.

Pour les Antakarana, offrir un salovana et un kisaly à une nouvelle venue est symbole d'amitié et de bienvenue. D'ailleurs, au temps de la royauté, les rois et les reines s'offraient des tissus en coton ou en soie appelé « Sobahia » (avec comme couleur dominante le rouge ou le blanc) pour sceller un accord et fortifier le fihavanana (lien qui unit plusieurs personnes qui se comportent comme étant d'une même famille). La force du vêtement est bien au-delà du vêtement lui-même...

## DISCOVER THE TRADITIONAL COSTUMES OF NORTHERN MADAGASCAR

**I**n Madagascar, the eighteen tribes that make up the Big Island each have their own particularity of dress. A signature garment that differentiates each ethnic group from one another. For great occasions as well as in everyday life, the Antakarana (ethnic North) are proud to wear their traditional costume.

The richness and diversity of the Malagasy culture can be read in these specificities of clothing. In northern Madagascar, in Antsiranana, Ambilobe, Ambanja and Nosy be, wearing a traditional dress or a folk costume is still common and it is not uncommon to meet men and women in the street who perpetuate this tradition.

During traditional events, the wearing of traditional dress is appropriate. Antakarana men tie around their hip a lambahoany

(loincloth or pareo) called kitamby. Women wear salovana and kisaly. The salovana is a 110 to 160 cm fabric sewn to be slipped on and the woman knots across her chest. Kisaly means "shawl", it is a fabric of the same quality and colour as the salovana but covering the head and shoulders.

For the Antakarana, offering a salovana and a kisaly to a newcomer is a symbol of friendship and welcome. Moreover, at the time of kingship, kings and queens used cotton or silk fabrics called "Sobahia" (with red



or white as the dominant colour) to seal an agreement and fortify the fihavanana (link which unites several people who act as being of the same family). The strength of the garment is well beyond the garment itself ...



Mihanta  
COSMÉTIQUES

## GAMME SPECIAL SPA



Disponible en gros conditionnement

**MADEX Distribution**

+261 32 09 709 01 / +261 32 05 600 00 - madex@indianoceanie.com  
www.madex-holding.com / II N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar

## L'ART DE LA COIFFURE, LES TRESSES MERINA



Photo © : Mickael ANDRIAMPARANY

## THE ART OF HAIRDRESSING THE MERINA BRAIDS

In Madagascar, braids can be worn by women as well as... men! In ancient Malagasy customs, hairdressing was the prerogative of men as well as women, of which she said, beyond aesthetics, age, origin and even social class.

In the highlands, more specifically in the Merina ethnic group (Analamanga region), all the women of the same family were wearing the same hairstyle. The little girls wore 'lambomiditra', the teenage girls and the women the 'tana ivoho' and the widows had to wear the 'bango tokana'. During a circumcision ceremony, one would have a "difisesy" or "randra-madinika" hairstyle.

In periods of royal mourning, the custom required for the whole population was the total sacrifice of the hair. Both men and women shaved their skulls, with the exception of the king or queen called to succeed the throne and a few people around them. This very strict cut, was renewed several times throughout the time of the mourning, which could last a year.

Old beliefs persist around braids: cutting one's hair on the birthday of one's birth would make one sick. Thanking the woman who styled you could make you bald, just like counting the braids of someone might risk loss of hair. Beliefs that still exist today.

À Madagascar, les tresses se conjuguent au féminin comme ... au masculin ! Dans les anciennes coutumes malgaches, la coiffure était l'apanage des hommes comme des femmes, dont elle disait, au-delà de l'esthétisme, l'âge, l'origine et même la classe sociale.

Dans les hauts plateaux, plus précisément dans l'ethnie Merina (région Analamanga) toutes les femmes d'une même famille étaient coiffées de la même manière. Les petites filles portaient des « lambomiditra », les adolescentes et les femmes le « tana ivoho » et les veuves devaient obligatoirement porter le « bango tokana ». Et pendant une cérémonie de circoncision, on se coiffait « difisesy » ou « randra-madinika ».

En périodes de deuil royal, la coutume exigeait pour l'ensemble de la population, le sacrifice total de la chevelure. Les hommes comme les femmes se rasaient alors le crâne, à l'exception du roi ou de la reine appelés à succéder au trône et de quelques rares personnes de leur entourage. Cette coupe, très stricte, se renouvelait plusieurs fois le temps du deuil, qui pouvait durer une année.

Des croyances anciennes persistent autour des tresses : se couper les cheveux le jour anniversaire de sa naissance rendrait malade. Remercier la femme qui vous a coiffé pourrait vous rendre chauve tout comme compter les tresses de quelqu'un qui alors risquerait de perdre ses cheveux. Des croyances qui, encore aujourd'hui, subsistent.





**MULTIPLIEZ VOS CHANCES DE VIVRE LA DIFFERENCE...**

*Voici la clef du paradis*



**WWW.VANILA-HOTEL.COM**

CONTACT : INFO@VANILA-HOTEL.COM - TEL : +261 32.03.921.01/02/03

## Les vertus de l'argile verte

Très absorbante, l'argile verte est surtout conseillée pour les peaux mixtes et grasses. Utilisée en masque sur le visage, il permet à la peau de se débarrasser naturellement des impuretés, de réguler la sécrétion de sébum, d'éliminer les points noirs, de resserrer les pores et de réduire les cicatrices.

De la même façon qu'il assainit le visage, le masque à l'argile verte purifie et rééquilibre le cuir chevelu. Utilisée en masque capillaire, elle laisse sur la tête une sensation de fraîcheur.

Pour des dents plus blanches et une haleine plus fraîche, l'argile peut se substituer de temps en temps au dentifrice. Sa forte capacité à éliminer les toxines de la salive et les résidus du repas en fait un allié à petit prix. Trempez votre brosse à dent dans un mélange de pâte d'argile et d'eau, ou déposez simplement un peu d'argile en poudre sur la brosse humide. Frottez, souriez, le tour est joué.

Alliée des mamans, l'argile verte en poudre peut remplacer le talc pour les soins des bébés, lors d'irritations ou de rougeurs du fessier. Son action calmante soulage rougeurs, eczéma ou petits boutons.

## The virtues of green clay

Highly absorbent, green clay is especially recommended for combination and oily skin. Used as a mask on the face, it allows the skin to naturally get rid of impurities, regulate the secretion of sebum, eliminate blackheads, tighten pores and reduce scars.

In the same way that it cleanses the face, a mask with green clay purifies and rebalances the scalp. Used as a hair mask, it leaves a sensation of freshness on the head.

For whiter teeth and a fresher breath, clay can be substituted for toothpaste from time to time. Its strong ability to eliminate toxins from saliva and meal residues makes it a cheap ally. Dip your toothbrush into a mixture of clay paste and water, or simply drop some powdered clay on the wet brush. Rub, smile, you're done.

An ally of mothers, powdered green clay can replace talc for the care of babies, during irritation or redness of the bottom.

Its soothing action relieves redness, eczema or small pimples.



## Un remède simple et naturel contre l'insomnie : le miel

Produit d'exportation, cultivé principalement dans les régions Manjakandriana, Morondava, Ambohimahaso, Imady, Toliara, Befandriana nord ainsi que dans la partie est de l'île (Ivoloïna, Beforona, Mahanoro), le miel de Madagascar est réputé. Et les fleurs d'eucalyptus, de litchis ou du niaouli sont parmi les plus butinées par les abeilles de Madagascar.

Aliment naturel aux bienfaits et vertus multiples, le miel réduit les méfaits du stress. Une simple prise quotidienne d'une à deux cuillères à café dans un verre d'eau chaude ou de lait tiède, sera d'un immédiat réconfort. En augmentant la production d'insuline, (le miel est naturellement sucré et va donc augmenter votre taux de sucre dans le sang), la prise de miel va stimuler le tryptophane (l'acide aminé contenu dans le miel) et l'acheminer vers le cerveau.

Cet acide aminé est ensuite transformé en sérotonine puis en mélatonine, la fameuse « hormone du sommeil ». Un effet relaxant et une astuce 100% naturelle pour mieux accueillir le sommeil.

## A simple and natural remedy against insomnia: honey

Export product, cultivated mainly in Manjakandriana, Morondava, Ambohimahaso, Imady, Toliara and North Befandriana regions as well as in the eastern part of the island (Ivoloïna, Beforona, Mahanoro), Madagascar honey is famous. Eucalyptus flowers, lychee or niaouli are among the most pollinated by the bees of Madagascar.

A natural food with multiple benefits and virtues, honey reduces the harmful effects of stress. A simple daily intake of one to two teaspoons in a glass of hot water or warm milk, will be an immediate comfort. By increasing the production of insulin, (honey is naturally sweet and will therefore increase your blood sugar), taking honey will stimulate the tryptophan (the amino acid in honey) and send it to the brain.

This amino acid is then converted into serotonin and then into melatonin, the famous "sleep hormone". A relaxing effect and a 100% natural tip for better sleep.



# Floribis | Cosmétiques



[www.floribis.com](http://www.floribis.com)  
+ 261 32 07 036 94

## DANSE

Réputés pour la diversité de leur culture, les peuples malgaches, ont fait de la danse un accompagnement des rites traditionnels. On danse lors du retournement des morts, on danse pour atteindre l'état de transe ou de tromba, une manifestation de possession. L'éthnie Betsimisaraka, de la côte est malgache ne déroge pas à cet héritage et a fait de la danse « Ova tongozay », une danse des réjouissances.

La Ova tongozay signifie littéralement « changer de pied ». C'est une danse betsimisaraka qui exprime le sentiment de joie à l'œuvre lors des naissances, des mariages ou des fora-zaza (circoncisions). Pas moins de trois types de danses se retrouvent dans ces différentes cérémonies.

Arrêtons nous sur cette « danse des réjouissances. La Ova tongozay a pour particularité d'être dansée par un groupe de femmes. L'une porte une bouteille sur la tête, avec au goulot un petit drapeau malgache, et d'autres, perchées sur des échasses, se font face et dansent en avançant et en reculant. C'est la cadence du pied qui dicte la danse et son trajet tout autour du village. Attention, jamais les femmes ni la bouteille ne doivent perdre leur équilibre, la dite bouteille étant pleine de betsabetsa, un alcool local présent dans la plupart des cérémonies.

Pour danser, les femmes portent un pagne ou une ample jupe colorée qu'elles accompagnent de chemises unies de couleur et de chapeaux en forme de fleur. Les hommes se contentent d'un chapeau de paille comme signe distinctif et jouent du tambour ou de l'accordéon.

*C'est la cadence du pied qui dicte la danse.*



## DANCE

# OVA TONGOZAY

*La danse des réjouissances*  
*The dance of celebrations*

**Renowned for the diversity of their culture, the Malagasy people have made dance an accompaniment of traditional rites. We dance during funeral rites, we dance to reach the state of trance or 'tromba', a manifestation of possession. The Betsimisaraka ethnic group from the Malagasy coast is no exception to this heritage and has made the "Ova Tongozay" dance, a dance of celebrations.**

Ova tongozay literally means "change of foot". It is a betsimisaraka dance that expresses the feeling of joy, at work, during births, weddings or fora-zaza (circumcisions). No less than three types of dance are found in these different ceremonies.

Let's pause on this "dance of rejoicing". Ova Tongozay has the particularity of being danced by a group of women. One carries a bottle on her head, with a small Malagasy flag on her neck, and others, perched on stilts, face each other and dance while advancing and retreating. It is the cadence of the foot that dictates the dance and its journey all around the village. Be careful, neither the women nor the bottle should lose their balance, the bottle being full of betsabetsa, a local alcohol present in most ceremonies.

To dance, women wear a loincloth or a wide coloured skirt that they accompany with plain coloured shirts and hats in the shape of a flower. Men are content with a straw hat as a distinctive symbol and play drum or accordion.

*It is the cadence of the foot that dictates the dance.*





*Let's celebrate together our 90th Anniversary!*  
*Get 25% discount on accommodation under presentation of this book until 30th April 2018!*



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

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

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

## MUSIQUE

# LE Kaiamba

*L'instrument témoin du passé*

**Instrument de musique utilisé dans les Mascareignes, le kaiamba a su traverser les époques et témoigner de la relation culturelle des îles de Madagascar, de la Réunion, de l'île Maurice et des Comores.**

L'histoire du kaiamba remonte aux temps de l'esclavage à la Réunion, une histoire longue de plus de 150 ans. Dès l'époque du « marronnage » à La Réunion, les Malgaches Marrons (des esclaves qui s'affranchissent en fuyant) s'installent dans les vallées et les hautes terres de l'île. Il est possible que les rites animistes et le maloya (un chant de la révolte) aient aidé les Marrons à survivre. Cette musique à trois temps est basée sur des percussions

traditionnelles, roulèr, bobre et kayamb. Les chants mêlent mots malgaches et africains et des onomatopées pour convier les esprits. C'est un chant de douleur et de peines, un chant languissant qui soudain suscite la surprise par ses changements de rythmes.

A ce chant est associé un instrument de musique, le kaiamba, fait de deux panneaux de roseaux et de tiges de fleurs de canne à sucre, liés ensemble et montés sur un cadre en bois léger. Dans ce cadre, on place des petites graines rondes et dures de safran marron, de cascavelle ou de conflore, et le tout est maintenu par trois lanières de cuir qui assurent à l'ensemble homogénéité et robustesse.



***Cette musique à trois temps est basée sur des percussions traditionnelles, roulèr, bobre et kayamb.***

Le joueur de kayamb secoue de ses mains son instrument en se cambrant légèrement vers l'avant. En 1976, des chanteurs venus de plusieurs régions côtières de Madagascar ont donné le nom de cet instrument à un groupe qui continue de séduire les nouvelles générations.

## MUSIC

# Kaiamba

*An instrument of the past*

**A musical instrument used in the Mascarenes, the kaiamba has survived the ages and testifies to the cultural relationship of the islands of Madagascar, Reunion, Mauritius and Comoros.**

The history of the kaiamba dates back to the times of slavery in Reunion Island, a history of more than 150 years. From the time of the Maroons in Reunion, the Malagasy Maroons (slaves who free themselves by fleeing) used the instrument in the valleys and in the north of the island. It is possible that the animistic rites and the maloya (a song of revolt) helped the Maroons to survive. This three-beat music is based on traditional percussion, roll, 'bobre' and kayamb. The songs mix Malagasy and African words and onomatopoeias to invite

the spirits. It is a song of pain and sorrow, a languid song that suddenly creates surprise by its changing rhythms.

To this song is associated a musical instrument, the kaiamba, made of two panels of reeds and stems of sugarcane flowers, tied together and mounted on a light wooden frame. In this context, we place small round and hard seeds of brown saffron, cascavelle or conflore, and everything is secured by three strips of leather which ensure consistency and robustness throughout.

The kayamb player shakes his instrument with his hands, arching slightly forward. In 1976, singers from several coastal regions of Madagascar gave the name of this instrument to a group that continues to appeal to new generations.



***This three-beat music is based on traditional percussion, roll, 'bobre' and kayamb.***



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

contact@abc.mg  
www.abc.mg

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

## Le choix de la performance



Ecran d'information



Tableau blanc interactif



Video wall



Photocopieuse multifonction



Calculatrice avec imprimante

Garantie 12 mois  
SAV - Consommables



Caisse enregistreuse

# SHARP Store

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

## TRADITION

## De la grossesse à la petite enfance, la persistance des croyances malgaches

### From pregnancy to infancy, the tradition of Malagasy beliefs



Photos © : Kanto henintsoa / Joy Lah

A Madagascar, la femme malgache est, du temps de sa grossesse aux premières années de son enfant, soumise à des croyances, héritage culturel de longue date. Certaines ethnies par exemple, ignorent les manifestations de la grossesse et ce n'est qu'au 5<sup>e</sup> ou 6<sup>e</sup> mois de grossesse que la femme déclare publiquement qu'elle attend un enfant. Cette cérémonie, le « MIBOAKY » (littéralement, « se montrer au grand jour ») s'effectue au cours d'un rituel.

Par crainte de complications au moment de l'accouchement ou de difformités pour l'enfant, plusieurs recommandations sont faites à la femme enceinte. S'abstenir de casser unealebasse, de s'asseoir sur le seuil de sa porte ou sur un mortier à riz, s'abstenir encore d'entrer dans une maison mortuaire, de manger du piment rouge, des pattes d'oie ou de canard, ou d'utiliser des vanneries inachevées.

**La femme malgache est, du temps de sa grossesse aux premières années de son enfant, soumise à des croyances, héritage culturel de longue date.**

Après la naissance, les croyances se poursuivent. Au moment d'enfouir le placenta sous terre, il ne faut pas se retourner sous peine de voir loucher son bébé. A l'est de Madagascar, un enfant qui n'a pas encore de dent ne doit pas porter de chapeau en raphia. Cette croyance vient du cycle du raphia qui met sept ans à fleurir. L'enfant qui ne respecterait pas ce présage, ne survivrait pas au-delà de ses sept ans. Côté dents toujours, mettre un bracelet fabriqué d'un fil et d'un bouton trouvé, en faciliterait la pousse.

Enfin, c'est à l'âge de trois mois que bébé à droit à sa première coupe de cheveux. Et pour que la chevelure soit des plus saine et volumineuse, la mère choisit pour les lui couper une personne à belle chevelure. Pour que bébé soit bien pourvu...

In Madagascar, the Malagasy woman is, at the time of her pregnancy to the early years of her child, subject to beliefs, a cultural heritage of long standing. Some ethnic groups, for example, are unaware of the event of pregnancy and it is only in the 5<sup>th</sup> or 6<sup>th</sup> month of pregnancy that the woman declares publicly that she is expecting a child. This ceremony, the "MIBOAKY" (literally, "show off") is done during a ritual.

For fear of complications at the time of delivery or deformities for the child, several recommendations are made to the pregnant woman. Refrain from breaking a calabash, sitting on her front doorstep or on a rice mortar, abstaining from entering a funeral home, eating red pepper, crow's feet or duck, or use unfinished baskets.

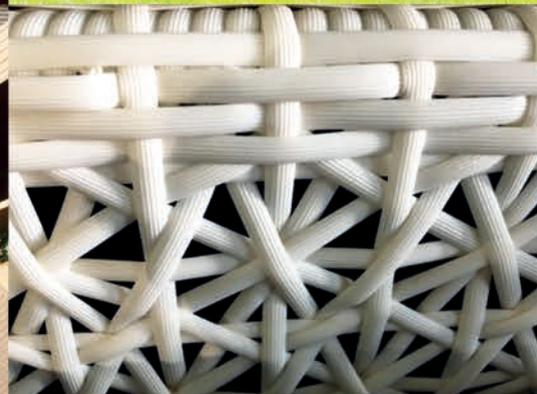
After birth, beliefs continue. When burying the placenta underground, do not turn around at the risk of seeing her baby squint. In the east of Madagascar, a child who does not have a tooth should not wear a raffia hat. This belief comes from the raffia cycle that takes seven years to flourish. The child who does not respect this omen, would not survive beyond his seven years. Still referring to teeth, wear a bracelet made of thread and a found button, to facilitate their growth.

Finally, it is at the age of three months that baby is entitled to his first haircut. So that the hair is the healthiest and voluminous, the mother chooses to give him a beautiful haircut. Baby is then well provided for...

**The Malagasy woman is, at the time of her pregnancy to the early years of her child, subject to beliefs, a cultural heritage of long standing.**

Cette touche de luxe  
« Chic & Charme »  
unique pour vos agencements.

This luxurious touch  
« Chic & Charme » unique for  
your arrangements and fixtures.



FABRICANT DE MOBILIERS EN ROTIN SYNTHÉTIQUE  
MANUFACTURER OF SYNTETIC RATTAN FURNITURES



*design*

(+261) 34 58 540 93 - kutadesign@yahoo.com - [www.kutadesign.com](http://www.kutadesign.com)  
ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO - Antananarivo, Madagascar



## ARTISANAT

# BOUTEILLES ILLUSTREES

*L'art du détail*

On les appelle des « bouteilles de sable », même si elles ont la dureté du verre et conçues à partir de poudre d'argile. Objets de décoration tout autant que souvenirs, ces bouteilles illustrées sont les fruits du jeu des pipettes, des aiguilles et des doigts agiles des artisans. Des mondes imaginaires dessinés en couches d'argiles, un art qui dans sa grande majorité vient de Mahajanga.

## Recyclage

Nous sommes à Mahajanga. Très tôt le matin, Michel et son frère se rendent au Cirque rouge, sur la route du grand pavois. Équipés de sacs et de bêches, ils piochent des terres argileuses de différentes couleurs, la future palette de leur tableau à venir, leur matière première naturelle. Michel et son frère aiment à se voir non seulement comme des artistes mais aussi comme des défenseurs du recyclage. Car comme le peintre travaille sur une toile, eux travaillent dans des bouteilles. Des petites (10ml), des moyennes (500ml) ou des grandes où chaque bouteille exprime un paysage ou une identité.

« On compte environ une semaine de travail par bouteille », souligne un des deux jeunes hommes. « Mais tout va dépendre du dessin et de la capacité de la bouteille », complète-t-il. Car une fois la collecte réalisée, restent le savoir-faire et le talent. Plus la bouteille est grande et large et plus l'artiste dispose d'un terrain d'expression. Ces bouteilles dont il ne saurait exister deux modèles identiques sont à retrouver au marché Bazary be de Mahajanga, dans les marchés artisanaux de la capitale ou encore à la galerie de l'aéroport d'Ivato.

**Car comme le peintre travaille sur une toile, eux travaillent dans des bouteilles.**



## CRAFTS

# ILLUSTRATED CRAFT BOTTLES

*The art of detail*

They are called “sand bottles”, even if they have the hardness of glass. Decorative objects as well as souvenirs, these illustrated bottles are fruits of the pipette game, nimble hands and fingers of craftsmen. Drawing imaginary worlds in layers of clay, an art that, for the most part, comes from Mahajanga. Meet with some craftsmen who are able to put art in a bottle.

## Recycling

We are in Mahajanga. Very early in the morning, Michel and his brother go to the Red Circus, on the road to the big bulwark. Equipped with bags and spades, they pick out clay soils of different colours, the future palette of their future painting, their natural raw material. Michel and his brother like to see themselves not only as artists but also as advocates of recycling. Because just as the painter works on a canvas, they work in bottles. Small (10ml), medium (500ml) or large where each bottle expresses a landscape or identity.

“We have about a week of work per bottle,” says one of the two young men. “But everything will depend on the design and the capacity of the bottle,” he says. Because once the collection has been made, the know-how and the talent remain. The larger and wider the bottle, the more the artist has a field of expression. These bottles, of which two identical models can not exist, are to be found at the Bazary be market in Mahajanga, in the craft markets of the capital or at the Ivato Airport gallery.

**Because just as the painter works on a canvas, they work in bottles.**



**Canela**  
Bistronomie - Bar Lounge - Traiteur  
+261 32 03 060 05

*Hennessy*  
**Café**  
RESTAURANT • CAFE • BAR LOUNGE  
+261 34 11 420 71



**le kawa**  
| COFFEE & BAKERY |  
+261 32 03 060 05

**TERRACE**  
la brasserie  
+261 34 11 043 56

# UN PLAISIR À PARTAGER

**CANELA**  
ANTSAHAVOLA

**HENNESSY**  
EX DHL IVANDRY

**LE TERRACE**  
VILLA PRADON ANTANIMENA

**LE KAWA**  
TANÀ 2000 ANKORONDRANO

hello



Communément appelé « cornes de cerf » ou « cornes d'élan », ces fougères épiphytes sont originaires des forêts tropicales d'Afrique, d'Amérique du Sud ou d'Asie du sud-est. On en compte ainsi 30 espèces tropicales et subtropicales. A Madagascar, on croise le Ranalahy ou *Platycterium madagascariense*, accroché à un tronc d'arbre, dans les forêts de l'est, du nord et du sud-est. Cette variété de platycérium est également connue sous le nom de Tandrokosal (cornes de chèvre).

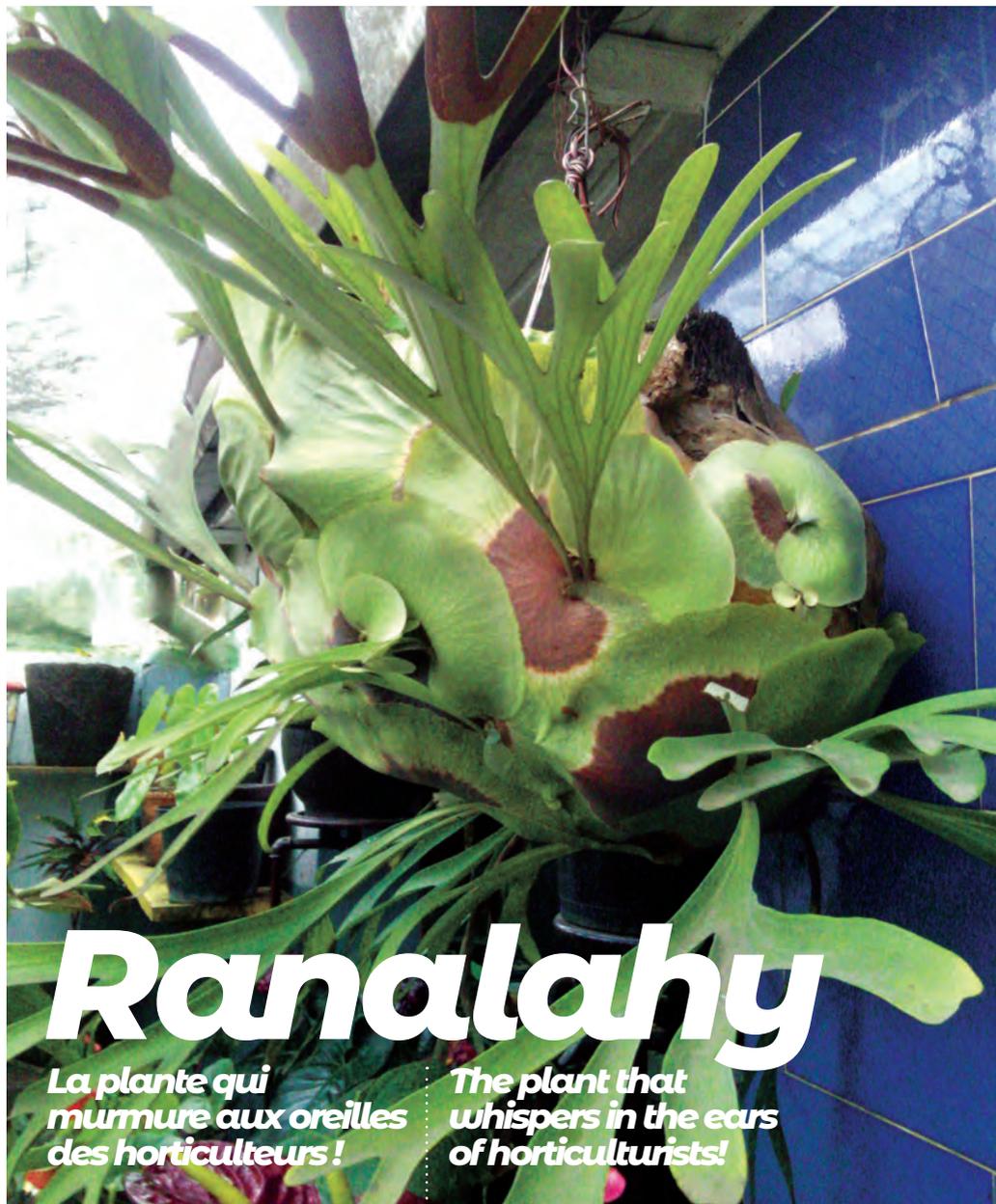
### Déco en suspension

La plante est devenue ornementale par son imposante silhouette : une espèce étrange et fascinante à la fois. En milieu naturel, elle vit en symbiose avec la *Cymbidielle rhodochila Rolfe*, une magnifique orchidée. Arrivé dans nos jardins, le Ranalahy garde son état de plante suspendue qu'il soit installé dans une serre ou transformé en plante d'intérieur. Il apprécie la lumière vive sans exposition directe au soleil et à l'abri des courants d'air et son support doit rester humide. A installer dans un pot, un panier suspendu ou sur un morceau d'écorce. Il faut éviter de frotter ses feuilles puisque celles-ci sont recouvertes d'une pellicule cireuse servant à retenir l'eau. En période de pluies, les frondes de la base sont de couleur verte et passent au marron à partir du mois de mai tandis que les frondes fertiles restent vertes toute l'année. Un autre aspect mystérieux de cette végétation : un passionné témoigne qu'au bout de cinq à six ans, le Ranalahy a atteint une telle grandeur que de l'air y pénètre ; la plante émet alors des sifflements semblables à l'illusion sonore du coquillage...

Tous ces mystères font d'elle un porte-bonheur du foyer...

**La plante est devenue ornementale par son imposante silhouette.**

**The plant has become ornamental with its imposing silhouette.**



# Ranalahy

**La plante qui murmure aux oreilles des horticulteurs !**

**The plant that whispers in the ears of horticulturists!**

Commonly called "deer horns" or "moose horns", these epiphytic ferns originate from tropical forests in Africa, South America or Southeast Asia. There are 30 tropical and subtropical species. In Madagascar, we cross the Ranalahy or *Platycterium madagascariense*, hanging on a tree trunk, in the forests of the east, north and south-east. This variety of platycerium is also known as Tandrokosal (goat horns).

### Decoration in suspension

The plant has become ornamental with its imposing silhouette: a strange and fascinating species at the same time. In the wild, it lives in symbiosis with the *Cymbidielle rhodochila Rolfe*, a beautiful orchid. Having arrived in our gardens, the Ranalahy

keeps its state of a suspended plant when it is installed in a greenhouse or transformed into a houseplant. It enjoys bright light without direct exposure to the sun and protected from drafts and its support must remain moist. Plant in a pot, a hanging basket or on a piece of bark. Avoid rubbing the leaves as they are covered with a waxy film to retain water. In rain, the fronds at the base are green in colour and turn brown in May, while the fertile fronds stay green all year round. Another mysterious aspect of this vegetation: an enthusiast testifies that at the end of five or six years, the Ranalahy has attained such greatness that air permeates it; the plant then emits whistles similar to the sound illusion of a shell... All these mysteries make this plant a lucky charm for the home...



*"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)

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



Ouverture AVRIL 2018

 **MANTADIA LODGE**  
RAINFOREST - ANDASIBE  
MADAGASCAR

METIER

# Maître-chien

## Un métier de passion



Sous l'impulsion des professionnels qui réclament l'instauration d'un Centre de Formation au métier de « maître-chien », cette profession est en plein essor à Madagascar. Mais qu'est-ce qu'un maître-chien et quelles qualités requiert ce métier ? Réponses avec HRJ Jojohn, jeune agent cynophile.

« Un maître-chien est quelqu'un qui éduque l'animal. C'est aussi quelqu'un

qui va donner des cours de dressage pour rendre les chiens plus obéissants et plus en mesure d'aider leurs maîtres », souligne le jeune homme qui a débuté en 2009 avant de se professionnaliser en 2014.

« Sauver », « défendre » et « protéger » sont les trois maîtres mots du maître-chien...

Le métier réclame de pouvoir cohabiter avec un animal au point de tisser avec lui des liens insoupçonnés.

Si le chien à l'ouïe et l'odorat extrêmement développés, le maître-chien, au contact quotidien de l'animal va développer de nouvelles capacités psychologiques, émotionnelles et physiques. « Une personne qui veut devenir agent cynophile doit avant tout être saine de corps et d'esprit et aimer les animaux » note HRJ Jojohn.

Patience, placidité et maîtrise de soi sont les trois autres qualités principales requises.

PROFESSION

# Dog handler *A profession of passion*



Under the impetus of professionals who are calling for the establishment of a Training Centre for a dog handler career, this profession is booming in Madagascar. But what is a dog handler and what qualities does this job require? Answers with HRJ Jojohn, a young canine officer.

“A dog handler is someone who educates the animal. It is also someone who will give training courses to make the dogs more obedient and more able to help their masters,” says the young man who started in 2009 before becoming professional in 2014.

“Saving”, “defending” and “protecting” are the three key words of the handler ...

The job demands to be able to cohabit with an animal to the point of building an unsuspected relationship with him . If the dog has extremely developed hearing and smell, the dog handler, in daily contact with the animal, will develop new psychological, emotional and physical abilities. “A person who wants to become a canine officer must be above all healthy in body and mind and love animals,” notes HRJ Jojohn.

Patience, placidity and self-control are the other three main qualities required.

The all-new BMW X5



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

Freude am Fahren



# OFF THE MIND MAP.

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

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



DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
**VOYAGE**

# VOS PAGES AIR MADAGASCAR

---



## PRÉSENTATION

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

---

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

**Le réseau :**

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

---

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

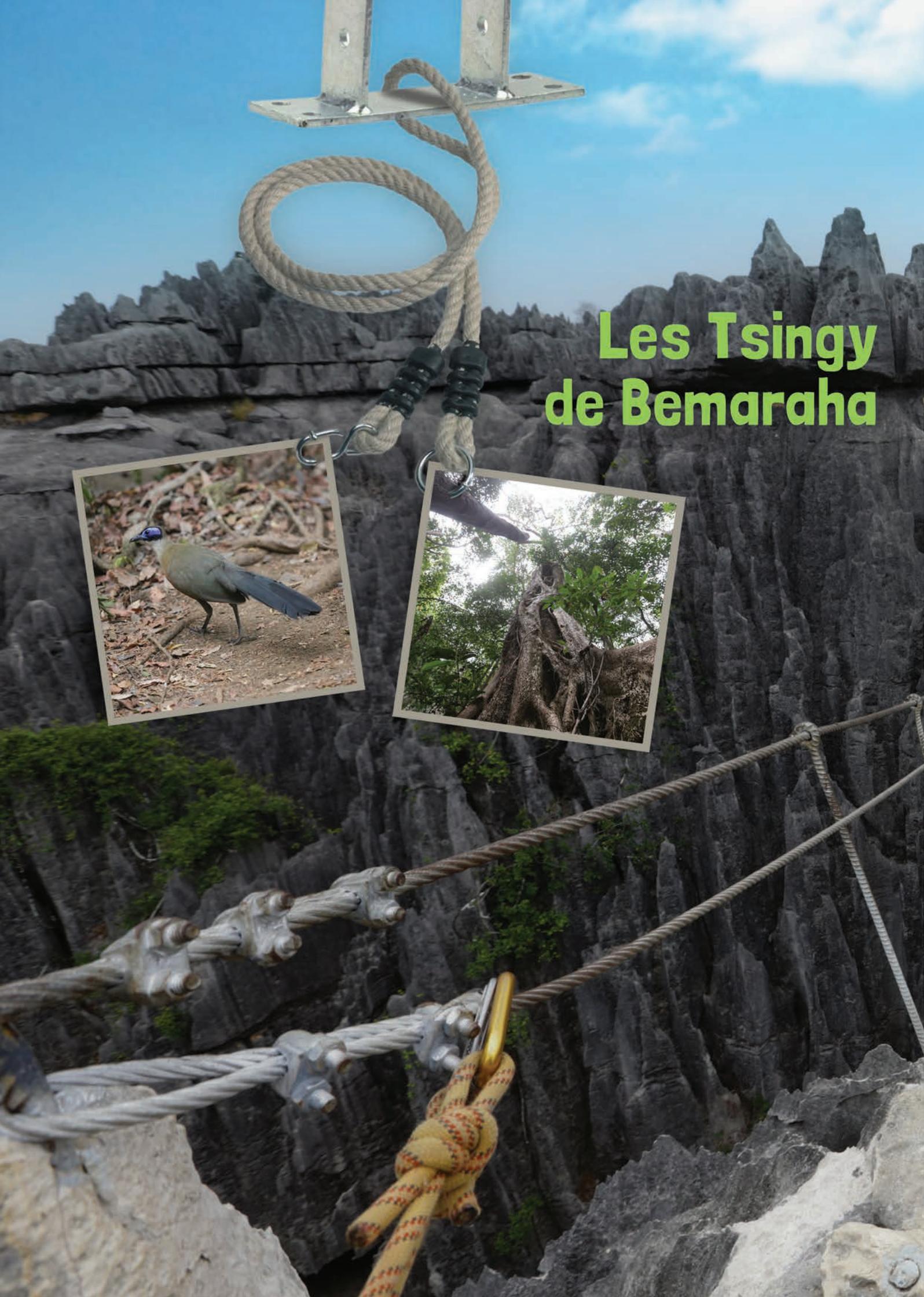
L'activité de la compagnie Air Madagascar est reconnue par la délivrance régulière de certificats d'habilitation internationaux.

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

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

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

# Les Tsingy de Bemaraha





# au coeur d'une des facettes les plus spectaculaires de Madagascar

Sarclant l'horizon de leurs singulières pointes, les Tsingy découpent le panorama de leur majestueux profil. L'aire protégée de Bemaraha fait partie de ces trésors naturels dont la Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar finance la conservation. En visitant ces cathédrales de calcaire, vous contribuez à sa préservation et à celle de la faune et de la flore qui s'y trouvent. Vous pouvez aussi participer à protéger l'un des paysages les plus spectaculaires de la Grande Ile avec la FAPBM !

**Ensemble, préservons la vie !**

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



✉ Lot IIK 44 bis Ankadivato  
101 Antananarivo  
MADAGASCAR

@ contact@fapbm.org

Madagascar... une terre, la vie

# FHORM & AIR MADAGASCAR

En partenariat avec la Fédération des Hôteliers  
et Restaurateurs de Madagascar (FHORM),



## 20% de remise sur les nuitées dans les établissements hôteliers partenaires \*

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	<a href="http://www.indrilodgeandasibe.com">www.indrilodgeandasibe.com</a>
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	<a href="http://www.hotelvictoriadiego.com">www.hotelvictoriadiego.com</a>
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	<a href="http://www.villasamantha-diegosuarez.com">www.villasamantha-diegosuarez.com</a>
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	<a href="http://www.pirogue-hotel.com">www.pirogue-hotel.com</a>
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	<a href="http://www.ermitagehotel-mantasoa.com">www.ermitagehotel-mantasoa.com</a>
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	<a href="http://www.nosybehotel.com">www.nosybehotel.com</a>
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	<a href="http://www.nosysaba.mg">www.nosysaba.mg</a>
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	<a href="http://www.isalorocklodge.com">www.isalorocklodge.com</a>
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	<a href="http://www.boraha.com">www.boraha.com</a>
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	<a href="http://www.escapadetulear.com">www.escapadetulear.com</a>
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	<a href="http://www.hotelvictory.com">www.hotelvictory.com</a>
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	<a href="http://www.plaisance-tamatave.com">www.plaisance-tamatave.com</a>
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	<a href="http://www.sharonhotel.mg">www.sharonhotel.mg</a>
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	<a href="http://www.hotelbrajas.com">www.hotelbrajas.com</a>
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	<a href="http://www.hotel-antananarivo.com">www.hotel-antananarivo.com</a>
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	<a href="http://www.lokanga-hotel.mg">www.lokanga-hotel.mg</a>
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	<a href="http://www.radama-hotel.com">www.radama-hotel.com</a>
ANTANANARIVO	RELAIS DES PLATEAUX	***	020 22 441 18 / 032 05 678 93	<a href="http://www.relais-des-plateaux.com">www.relais-des-plateaux.com</a>
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	<a href="http://www.tana-madagascar-madagascar.com">www.tana-madagascar-madagascar.com</a>
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	<a href="http://www.tana-jacaranda.com">www.tana-jacaranda.com</a>
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	<a href="http://www.hotel-whitepalace.com">www.hotel-whitepalace.com</a>
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	<a href="http://www.tsaraguest.com">www.tsaraguest.com</a>
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	<a href="http://www.sofitran-sa.com">www.sofitran-sa.com</a>

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

Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



020 22 510 00

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



**Air Madagascar**



# PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

# PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE  
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

**EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG**

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

Offres soumises à conditions  
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Vous pouvez réserver et acheter  
votre billet sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



## DEVELOPPONS ENSEMBLE L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00

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



**Air Madagascar**





# MID Famille

Pour vos voyages internationaux en famille, bénéficiez de

**5%**

de remise

**0 Ar**

de frais de service  
pour les enfants à charge  
de moins de 18 ans

**+1**

pièce de  
bagage de  
**23 KGS**  
par famille

\* Offres soumises à conditions  
Renseignement auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



**Air Madagascar**



CONTACTS ET RÉSERVATIONS : [callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)

# CONTACT AIR MADAGASCAR



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

### Antananarivo

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

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

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

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

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

**Namako :** 034 02 222 17  
namako@airmadagascar.com

### Ivato

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

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

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

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

### Représentations à Madagascar

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

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

**Nosy Be :** 020 86 612 18 / 020 86 613 57 / 034 1 222 00  
nosssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

# CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

## CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 8h à 18:00 (Heure France)

## CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Vendredi :  
De 8h à 18:00 (Heure France)

## AGENCE PARIS

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

Email: [agence@airmadagascar.fr](mailto:agence@airmadagascar.fr)

Aéroport: [escale@airmadagascar.fr](mailto:escale@airmadagascar.fr)

Horaires: 9h à 17h, du lundi au jeudi  
9h à 16h le vendredi

## AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : [agence.marseille@airmadagascar.com](mailto:agence.marseille@airmadagascar.com)

Horaires : Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

## AGENCE SAINT-DENIS DE LA REUNION

Adresse : **31, rue Jules Auber, 97400 Saint-Denis**

Email: [accueil.reunion@airmadagascar.com](mailto:accueil.reunion@airmadagascar.com)

Aéroport: [escale.RUN@airmadagascar.com](mailto:escale.RUN@airmadagascar.com)

Horaires: lundi-jeudi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00  
vendredi 08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00

Tous nos contacts sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
**VOYAGE**

## Où nous trouver ?

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



*Le petit paradis  
marin de*

*The small marine  
paradise of*



Seychelles

# Sainte- Anne



**A** cinq kilomètres de la côte est de Mahé, Sainte-Anne, petite île de deux kilomètres sur un de large, déploie ses collines luxuriantes. Avec ses voisines de Cerf Island, de l'île Longue, de l'île Moyenne et de l'île Ronde, elle fait partie du Parc National Marin de Sainte-Anne. Située dans l'archipel des Seychelles, Sainte-Anne est un petit paradis pour les amateurs de plongée. Les fonds coralliens du parc marin sont de toute beauté et le Mont Sainte-Anne qui culmine (modestement) à 250 mètres, donne du relief et du caractère à cette petite île.

Découverte au XVIII<sup>e</sup> siècle par les navigateurs français, l'île doit son nom au capitaine Nicolas Morpheu qui y jeta l'ancre le jour de la Sainte-Anne. Lors d'un séjour à Sainte-Anne, une excursion dans le parc marin s'impose. Avec palmes et tuba, plonger dans l'archipel des Seychelles est comme nager dans un aquarium sous-marin. Les variétés de poissons y sont extraordinaires, les coraux éblouissants et les plages frangées de cocotiers.

***Les variétés de poissons y sont extraordinaires, les coraux éblouissants et les plages frangées de cocotiers.***



**F**ive kilometres from the east coast of Mahe, Sainte-Anne, a small island of two kilometres, spread over wide, lush hills. With its neighbours in Cerf Island, Long Island, Middle Island and Round Island, it is part of the Sainte-Anne Marine National Park. Located in the Seychelles archipelago, Sainte-Anne is a small paradise for diving enthusiasts. The coral reefs of the Marine Park are beautiful and the Mont Sainte-Anne (modestly) 250 metres, gives relief and character to this small island.

Discovered in the eighteenth century by French sailors, the island owes its name to Captain Nicolas Morpheu who dropped anchor on the day of St. Anne. During a stay in Sainte-Anne, an excursion to the marine park is needed. With fins and snorkels, diving in the Seychelles archipelago is like swimming in an underwater aquarium. The fish varieties are extraordinary, the corals dazzling and the beaches fringed with coconut palms.

***The fish varieties are extraordinary, the corals dazzling and the beaches fringed with coconut palms.***



### Quand y aller? / When to go?

Sainte-Anne possède un climat tropical chaud et humide. Entre novembre et mai, la température moyenne est de 30°C. La période humide est de décembre à février.

Sainte-Anne has a hot and humid tropical climate. Between November and May, the average temperature is 30 ° C. The wet period is from December to February.



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

La compagnie Air Madagascar propose des vols en direction des Seychelles. Il est conseillé de réserver son séjour via les agences d'Air Madagascar. On y accède aussi en 10 minutes de bateau depuis Mahé.

Air Madagascar offers flights to the Seychelles. It is advisable to book your stay through Air Madagascar agencies. It is also reached in 10 minutes by boat from Mahé.



### Où se loger? / Where to stay?

Pour un séjour haut de gamme, en famille, le luxueux Sainte-Anne Resort & Spa et ses villas entre jardins tropicaux et Océan indien, est

le nec plus ultra. A noter également, l'hôtel Beachcomber, au service et cadre parfaits.

For an upscale stay with the family, the luxurious Sainte-Anne Resort & Spa and its villas between tropical gardens and the Indian Ocean, is the ultimate. Also worth noting, the Beachcomber Hotel, perfect service and setting.



### Où manger? / Where to eat?

Le Mont fleuri ou La Goulue, mais aussi les excellents cocktails de chez Bonbon Plume sont à recommander.

The Mont Fleuri or La Goulue, but also the excellent cocktails at Bonbon Plume are to be recommended.



### Que voir? / What to see?

Les amateurs de plongée se régaleront et les plages paradisiaques séduiront tous les autres. Deux atouts de poids pour un heureux voyage aux Seychelles.

Diving enthusiasts will feast and heavenly beaches will seduce everyone else. Two key assets for a happy trip to the Seychelles.



# 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



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

[WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM](http://WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM)

**Coco Lodge** ★★★★★

## Hotel Tripolitsa



+261 32 03 227 27 | Avenue de l'indépendance, Analakely | Antananarivo Madagascar  
[contact@hotel-tripolitsa.com](mailto:contact@hotel-tripolitsa.com) | [www.hotel-tripolitsa.com](http://www.hotel-tripolitsa.com)

# Aventurez-vous à l'Isalo **EN VÉLO!**



Photo © : ORT ISALO



# Venture to Isalo

# BY BIKE!



**VÉTÉTISTES AMATEURS  
OU CHEVRONNÉS, POUR  
VOTRE PROCHAIN SÉJOUR,  
OPTEZ POUR UN CIRCUIT EN  
VÉLO TOUT TERRAIN (VTT)  
PENDANT LEQUEL SENSATION  
FORTE ET AVENTURE SERONT  
AU RENDEZ-VOUS.**



**L**e principal atout du vélo est qu'il sollicite les muscles du corps : abdominaux, pectoraux, bras, fessiers, dos et surtout les jambes. L'activité améliore la circulation grâce au mouvement de flexion-extension et agit ainsi sur les muscles profonds. La puissance des muscles des membres

inférieurs est donc développée, tout comme l'équilibre et l'adresse. Bien que la pratique régulière d'une à deux fois par semaine soit conseillée, la sensation est unique lorsqu'il s'agit de faire du vélo en tourisme : un dépaysement total ! Vous serez doublement gagnant en alliant sport et tourisme. Vététistes amateurs ou chevronnés, pour votre prochain séjour, optez pour un circuit en Vélo Tout

Terrain (VTT) pendant lequel sensation forte et aventure seront au rendez-vous. Destination : le Parc national d'Isalo! D'une superficie de 81540 ha, ce site figure parmi les plus visités. Son paysage western, la beauté de ses rochers et ses canyons fascinent les touristes nationaux et étrangers. Outre toutes ces attractions, la faune et la flore ne sont pas en reste dans ce site. Et si vous l'exploriez autrement ?

**T**he main asset of the bike is that it solicits the muscles of the body: abdominals, pecs, arms, glutes, back and especially legs. The activity improves circulation through the flexion-extension movement and thus acts on the deep muscles. The power of the muscles of the lower limbs is thus developed, as well as balance and skill.

Although regular practice of once or twice a week is recommended, the thrill is unique when it comes to cycling in tourism: a change of scenery! You will be a double winner by combining sport and tourism. Amateur or experienced mountain bikers, for your next stay, opt for a mountain bike tour during which thrill and adventure will be abound.

Destination: Isalo National Park! With an area of 81540 hectares, this location is among the most visited. Its western landscape, the beauty of its rocks and its canyons fascinate domestic and foreign tourists. In addition to all these attractions, fauna and flora are not left behind in this site. Why not explore?



Photo © : ORT ISALO



Photo © : ONTM



Photo © : ORT ISALO

**AMATEUR OR EXPERIENCED MOUNTAIN BIKERS, FOR YOUR NEXT STAY, OPT FOR A MOUNTAIN BIKE TOUR DURING WHICH THRILL AND ADVENTURE WILL BE ABOUND.**

Photo © : ONTM



**Aventure et dépaysement garantis**

Deux types de circuits en VTT y sont proposés : le grand circuit, destiné aux plus sportifs et le moyen circuit. Pour le premier, le parcours à suivre est de 60km ; depuis le village d'Ilakaka jusqu'à la fenêtre de l'Isalo ou la Maison de l'Isalo comme point d'arrivée. Une pause camping d'une à deux journées à Ankorobe fait partie de l'offre. Profitez en pour admirer la vue imprenable à 180° du paysage du sud de la grande île à 1000m d'altitude. Et pour mieux vous guider, des panneaux d'indication et d'information vous accompagneront tout au long du circuit.

Quant au moyen circuit, plus accessible, il est de 30km, à parcourir en une demi-journée. L'entrée est à proximité du circuit Malaso ou autour d'Ankorombe et trois destinations vous sont proposées : la piscine naturelle, la fenêtre de l'Isalo ou encore à la Maison de l'Isalo.

**Adventure and change of scenery guaranteed**

Two types of mountain bike circuits are available: the big circuit, intended for the more sporting adventurer and the shorter and the less difficult medium circuit. For the first, the route to follow is 60km; from the village of Ilakaka to the window of Isalo or the House of Isalo as the ending point. A one to two day camping break in Ankorobe is part of the offer. Take the opportunity to admire the breathtaking 180 ° view of the southern landscape of the large island at 1000m altitude. And to better guide you, signs and information will assist you throughout the tour.

As for the more accessible medium circuit, it is 30km, completed in half a day. The entrance is near the circuit Malaso or around Ankorombe and three destinations are available: the natural pool, the window of Isalo or at the House of Isalo.



Photo © : ORT ISALO

**DEUX TYPES DE CIRCUITS EN VTT Y SONT PROPOSÉS : LE GRAND CIRCUIT, DESTINÉ AUX PLUS SPORTIFS ET LE MOYEN CIRCUIT.**

**TWO TYPES OF MOUNTAIN BIKE CIRCUITS ARE AVAILABLE: THE BIG CIRCUIT, INTENDED FOR THE MORE SPORTING ADVENTURER AND THE SHORTER AND THE LESS DIFFICULT MEDIUM CIRCUIT.**



Photo © : ORT ISALO



Photo © : ORT ISALO



## Quand y aller? / When to go?

Cette région est caractérisée par un climat tropical sec. La température moyenne est de 17° en juin et de 25° en février. Pendant la saison des pluies, c'est-à-dire entre le mois de décembre et le mois de mars, il n'est pas exclu de croiser un groupe de 400 canards sauvages près du Lac d'Andranovorikaolo.

This region is characterised by a dry tropical climate. The average temperature is 17 ° in June and 25 ° in February. During the rainy season, that is to say between December and March, it cannot be ruled out that you may meet a group of 400 wild ducks near Lake Andranovorikaolo.



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

Le Parc national Isalo se trouve dans la commune de Ranohira, région Ihorombe, ex-province de Fianarantsoa. Pour s'y rendre, empruntez la route nationale N°7 et parcourez les 700 km depuis la capitale, un trajet qui va durer 15 heures. Une autre possibilité est de prendre un vol de la compagnie Air Madagascar depuis l'aéroport d'Ivato à destination de Toliara, puis de parcourir en voiture les 250 kilomètres restant (comptez 4 heures) reliant Toliara et Ranohira.

Isalo National Park is located in the commune of Ranohira, Ihorombe region, former province of Fianarantsoa. To get there, take the national road N° 7 and travel 700 km from the capital, a journey that will last 15 hours. Another option is to take an Air Madagascar flight from Ivato airport to Toliara, then drive the remaining 250 kilometres (count 4 hours) between Toliara and Ranohira.



## Où se loger? / Where to stay?

Le « Jardin du Roy », situé à une dizaine de kilomètres du parc est réputé pour ses deux magnifiques piscines extérieures. « Isalo Rock Lodge » qui se situe tout près du musée d'Isalo vous offre une vue exceptionnelle depuis sa terrasse.

The "Jardin du Roy", located about ten kilometres from the park, is famous for its two magnificent outdoor pools. "Isalo Rock Lodge" which is located



## Où manger? / Where to eat?

Le restaurant « Le Zébu Grillé » de l'hôtel « Orchidée » de l'Isalo est considéré comme le meilleur restaurant de Ranohira. Menu varié, spécialités malgaches et plats internationaux. « Isalo Ranch » est plutôt connu par son cocktail de fruits, ses fameux rhums arrangés aux fruits ou aux épices et sa cuisine créative et naturelle inspirée du terroir.

The "Zebu Grillé" restaurant of the Orchid Hotel in Isalo is considered the best restaurant in Ranohira. Varied menu, Malagasy specialities and international dishes. "Isalo Ranch" is best known for its fruit cocktail, its famous blended rums with fruits or spices and its creative and natural cuisine inspired by the locality.



## Que voir? / What to see?

Levez la tête du guidon et appréciez le spectacle qui s'offre à vos yeux ; le parc d'Isalo compte 77 espèces d'oiseaux, 15 espèces d'amphibiens et 33 espèces de reptiles. Appréciez également l'admirable beauté des canyons taillés par l'érosion et pouvant atteindre 1240m d'altitude. Découvrez la forêt sclérophylle et les différents paysages: paysage de savane aux environs du lac d'Andranovorikaolo, paysage de plateaux et paysage de canyon (profonde falaise de l'est, Jardin botanique d'Ambatosola, Tsingy de l'Isalo, Botte de l'Isalo, site géologique ou encore Loup de l'Isalo). Plus longtemps vous resterez, plus vos chances de rencontrer des lémuriens, les lémurs Catta seront nombreuses.

Raise your head and enjoy the show presented before your eyes; Isalo Park has 77 bird species, 15 amphibian species and 33 reptile species. Also enjoy the admirable beauty of canyons carved by erosion and up to 1240m altitude. Discover the sclerophyllous forest and the different landscapes: savannah landscape around Lake Andranovorikaolo, landscape of plateaus and canyon landscape (deep eastern cliff, Ambatosola Botanical Garden, Tsingy de l'Isalo, Botte de l'Isalo geological site or Loup de l'Isalo). The longer you stay, the better your chances of meeting lemurs; the Catta lemurs will be numerous.



Découvrez le site de » Discover

# Andranosoa

à » in Ranohira

**R**anohira est une commune rurale de plus de 6000 habitants. Elle est située dans la région d'Ihorombe, à 700 kilomètres de la capitale en empruntant la route nationale 7 (RN7) vers Fianarantsoa. C'est une commune surprenante, tranquille en apparence mais l'une des plus riches de Madagascar. Sa richesse est celle de son histoire atypique, celle du site communautaire Andranosoa que ses habitants avaient déserté pour chercher plus loin leur bonheur.

Parfois l'histoire a besoin de plusieurs pages pour s'écrire et l'histoire d'Andranosoa est de celles-là. Délaissée par ses habitants, le site est devenu une vaste zone

d'habitat ancien recouvert, au fil du temps de sédiments. Mais au cours d'une période de pluies titanesques, les ruissellements ont dégagé ces sédiments et révélé des strates anciennes qui depuis intéressent fortement des archéologues du monde entier.

Dans ce monde qui mélange l'ancien et le moderne, la population locale, dominée par les « Bara », réclame votre attention. Visitez leurs champs de manioc et d'arachides et leurs élevages de zébus. Laissez-vous surprendre par des manifestations culturelles comme les rodéos où les natifs viennent se mesurer à des taureaux dans une arène de fortune, ou encore les luttes à mains nues qui sont une démonstration de forces entre hommes.



*Délaissée par ses habitants, le site est devenu une vaste zone d'habitat ancien recouvert, au fil du temps de sédiments.*

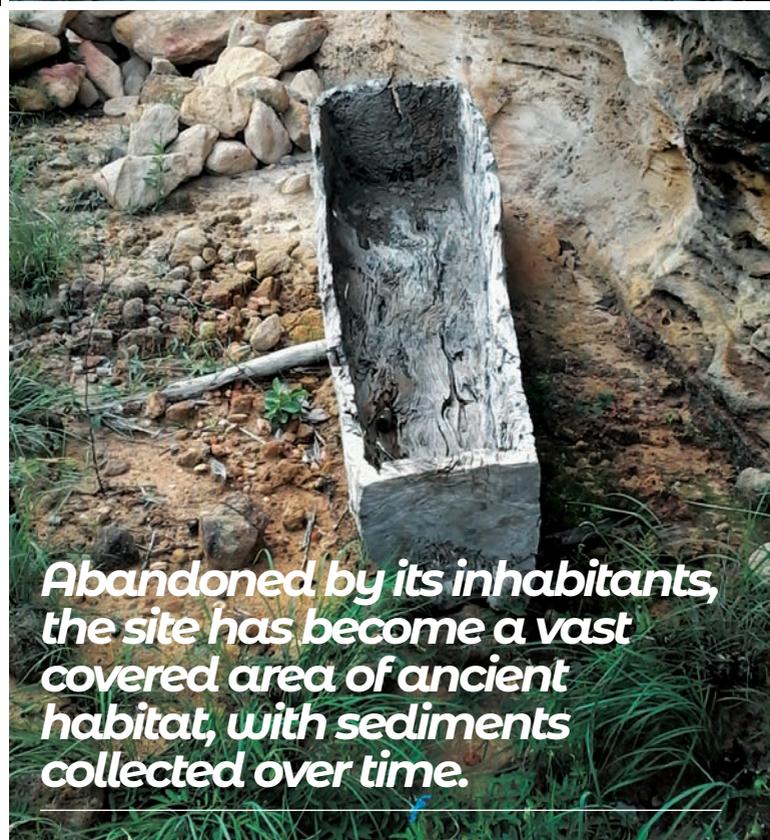


All photos © : ORT ISALO

**R**anohira is a rural municipality of more than 6000 inhabitants. It is located in the Ihorombe region, 700 kilometres from the capital by taking the National Highway 7 (RN7) towards Fianarantsoa. It is a surprising commune, quiet in appearance but one of the richest of Madagascar. Its richness is that of its atypical history, that of the Andranosoa community site that its inhabitants had deserted to further seek their happiness.

Sometimes a story needs several pages to write and the story of Andranosoa is one of them. Abandoned by its inhabitants, the site has become a vast covered area of ancient habitat, with sediments collected over time. But during a period of titanic rains, runoff cleared these sediments and revealed ancient strata, which have since become of great interest to archaeologists around the world.

In this world that mixes old and new, the local population, dominated by the "Bara", demands your attention. Visit their fields of cassava and groundnuts and their zebu farms. Let yourself be surprised by cultural events such as rodeos where the natives come to compete with bulls in a makeshift arena, or the bare hands fights that are a demonstration of strength between men.



*Abandoned by its inhabitants, the site has become a vast covered area of ancient habitat, with sediments collected over time.*



### Quand y aller? / When to go?

Les meilleurs mois pour visiter le site Andranosoa sont les mois de février à novembre. Ce sont les périodes pendant lesquelles le soleil est au rendez-vous et les précipitations moins importantes.

The best months to go to Andranosoa are February through to November. These are the periods during which the sun is there and rainfall less significant.



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

Le trajet Antananarivo-Andranosoa est réalisable en voiture en dépit des imperfections routières. Vous pourrez également y parvenir par voie aérienne. Prenez un vol direct vers Tuléar et finissez le voyage en voiture.

The route Antananarivo-Andranosoa is possible by car despite road imperfections. You can also get there by air. Take a direct flight to Tuléar and finish the journey by car.



### Où se loger? / Where to stay?

Le « Relais de la Reine » et le « Jardin du Roy » sont deux hôtels voisins. Ils possèdent des bungalows en grès aux décorations très soignées. Ce sont des petits coins de paradis localisés à 12 kilomètres du centre de Ranohira. A quelques minutes de village de Ranohira, l'hôtel « Les étoiles de l'Isalo » dispose aussi de bungalows confortables et d'une piscine. A seulement 1 kilomètre du musée d'Isalo, l'« Isalo Rock Lodge » est un bel hôtel traditionnel très élégant. Service restauration disponible à toute heure.

The "Relais de la Reine" and the "Jardin du Roy" are two neighbouring hotels. They have sandstone bungalows which are very well decorated. These



### Que voir? / What to see?

Ne passez dans cette partie sud de Madagascar sans faire escale au surprenant Parc national d'Isalo. C'est un parcours plutôt sportif mais gratifié de belles récompenses. Vous y trouverez des canyons taillés par l'érosion comme le canyon des singes et des rats qui abrite une magnifique cascade d'eau turquoise. Il y a également le canyon Namaza avec sa mystérieuse cascade Nymphes, sa « piscine noire », ses lémuriens, ses lézards et ses oiseaux. Plusieurs endroits du parc offrent des vues panoramiques sur sa végétation luxuriante, sa faune et flore endémiques. Terminez par un coucher de soleil à la « Fenêtre de l'Isalo », une ouverture dans la roche taillée... en forme de fenêtre.

Do not pass through this southern part of Madagascar without stopping at the surprising Isalo National Park. It is a rather sporty journey but blessed with beautiful rewards. You will find canyons carved by erosion like the canyon of monkeys and rats which shelters a magnificent waterfall of turquoise water. There is also the Namaza Canyon with its mysterious Nymphes waterfall, its "black pool", its lemurs, its lizards and its birds. Several areas of the park offer panoramic views of its lush vegetation and endemic flora and fauna. Finish with a sunset at the "Window of Isalo", an opening in the carved rock ... shaped like a window.





**kentia-recrutement**

Cabinet de recrutement

UNE SOLUTION FLEXIBLE À VOS BESOINS !

### OFFRE D'ABONNEMENT

#### OBJECTIFS

- Accompagnement sur toute l'année
- Facilitation et allègement du processus et du coût de recrutement
- Rapidité de traitement des besoins

#### AVANTAGES

- Démarches simples mais rigoureuses
- Disponibilité des candidatures recherchées en temps voulu
- Focus sur les personnalités du candidat

#### GARANTIE

Satisfaction client pour chaque projet de recrutement entrepris

www.kentia-recrutement.com  
020 26 357 34  
direction@kentia-recrutement.com

www.facebook.com/kentia.recrutement  
kentia.recrutement  
Bureau n°3, Immeuble Jacaranda, Ambatonakanga Antananarivo

kentia formation  
Développez votre capital humain

# PLANNING DE FORMATION

2018 MARS



02

Accrocher efficacement ses prospects



05 06

Montage des états financiers



07 08 09

Formation des formateurs



09

Marketing et image de la marque : les tendances



23

Canevas d'un business model

kit entrepreneur

26 27 28

Le capital investissement : pour monter et développer un projet



27

Allier performance et bien-être d'une équipe

Partenaire



020 26 357 34  
034 11 357 34  
032 28 373 34  
033 04 113 13

info@kentia-formation.com  
www.kentia-formation.com  
Bureau n°3, Immeuble JACARANDA Ambatonakanga



Atlantis Business School  
YOUR CITY OF KNOWLEDGE

www.abs.ac.mu



**UUM**  
Universiti Utara Malaysia

Téléphone : +261 34 14 411 08

Mail : rtiana@abs.mg

FB : Atlantis Business School Madagascar

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



All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

*Un grand pas pour  
le développement  
du pays*

*A big step for the  
development of  
the country*

# Port Ehoala

Fort Dauphin 



Le port Ehoala a vu le jour en 2009. Il a été initié par le projet d'extraction d'ilménite de la société QMM (Qit Madagascar Minerals) qui a prévu de reboiser les terrains creusés. Ce port est implanté à Fort-Dauphin, à l'extrême sud-est de Madagascar, à 1100 kilomètres d'Antananarivo.

Port multifonctionnel reconnu d'utilité publique, c'est le deuxième port en eau profonde de l'océan Indien (15,75 mètres de profondeur). Conçu pour assurer l'exportation d'ilménites, c'est aussi une grande infrastructure portuaire qui accueille des navires de croisière dont le prestigieux navire de croisière MSC SINFONIA, premier à avoir fait escale au port d'Ehoala.

Si le quai principal du nouveau port sera utilisé par QMM environ une semaine par mois, sa capacité à pouvoir recevoir toutes catégories de navires a considérablement augmenté le trafic. Le nouveau port prendra la relève du port existant pour les exportations de sisal, de produits halieutiques et d'autres marchandises exportées, de même que pour les importations de produits de première nécessité (riz, farine, etc.), et de matériaux de construction (ciment, acier, etc.).

L'aménagement de ce nouveau port a profité au tourisme régional. La beauté des plages d'Ehoala, sa nature verdoyante et reposante, les montagnes qui entourent la ville de Fort-Dauphin, tout joue en sa faveur et attire les touristes.

## ***L'aménagement de ce nouveau port a profité au tourisme régional.***

***The development of this new port has benefited regional tourism.***

The Ehoala port was created in 2009. It was initiated by the ilmenite extraction project by the QMM company (Qit Madagascar Minerals), which planned to reforest the excavated land. This port is located in Fort Dauphin, in the extreme south-east of Madagascar, 1100 kilometres from Antananarivo.

Multifunctional port recognised in the public interest, it is the second port in deep water of the Indian Ocean (15,75 metres deep). Designed to ensure the export of ilmenites, it is also a large port infrastructure that hosts cruise ships including the prestigious cruise ship MSC SINFONIA, the first to have stopped at the port of Ehoala.

If the main wharf of the new port will be used by QMM about one week per month, its ability to accommodate all categories of vessels has significantly increased traffic. The new port will take over the existing port for exports of sisal, fish

products and other goods exported, as well as for imports of staples (rice, flour, etc.), and building materials. (cement, steel, etc.).

The development of this new port has benefited regional tourism. The beauty of Ehoala's beaches, its verdant and relaxing nature, the mountains that surround the city of Fort-Dauphin, all play in its favour and attracts tourists.





Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY



### Quand y aller? / When to go?

Ehoala a hérité du climat tropical et assez pluvieux de Fort-Dauphin. La température moyenne annuelle est de 18°C. Les mois les plus agréables sont de juin à novembre.

Ehoala has inherited the tropical and quite rainy climate of Fort Dauphin. The average annual temperature is 18 ° C. The most pleasant months are from June to November.



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

Il est évidemment possible de s'y rendre par la mer, de nombreux bateaux de croisière y font escale. Possibilité aussi d'un vol direct pour Fort-Dauphin.

It is obviously possible to go there by sea, many cruise ships stop there. Possibility of a direct flight to Fort Dauphin.



### Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels les plus proches du port d'Ehoala sont le Talinjo Hotel (à Libanona) et le Lavaso Hotel. Cadre raffiné dans les deux cas.

The closest hotels to Ehoala Port are the Talinjo Hotel (in Libanona) and the Lavaso Hotel. Refined setting in both cases.



### Où manger? / Where to eat?

Vue imprenable sur le port depuis le restaurant Mirana. Produits de la mer de toute fraîcheur, spécialités locales et françaises. Chez Marceline est une autre adresse très agréable à recommander.

Unobstructed harbour view from the Mirana restaurant. Fresh seafood, local and French specialities. Chez Marceline is another very nice address to recommend.



### Que voir? / What to see?

Fort-Dauphin est connu pour la richesse de sa faune et de sa flore (nombreux conservatoires comme le parc National d'Andohahela à visiter). A ne pas rater également, le pic Saint Louis et les montagnes d'Andohahela dont les vues sont spectaculaires. Et pour les plus chanceux, peut-être le passage des baleines, un spectacle inoubliable...

Fort-Dauphin is known for the richness of its fauna and flora (many conservatories like the Andohahela National Park to visit). Do not miss the Saint Louis Peak and the mountains of Andohahela with spectacular views. And for the lucky ones, perhaps the passage of the whales, an unforgettable spectacle...





Interex  
Licensee of TNT

rejoint FedEx au sein d'InterEx Madagascar



Pour tous les envois internationaux TNT, contactez-nous au :  
020.22.321.16/24/34/68/69/70  
ou TNT@interex.mg

Immeuble Ny Havana, Village des Jeux  
Ankorondrano | Antananarivo | Madagascar

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

*Un moment de convivialité !*



Plancha 4 en 1,  
pierre à griller, grill,  
raclette & crêpière

**Harper**



Extracteur de jus  
**H. Koenig**

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

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

Andraharo

23 223 33

# Nosy Akoho

Photo © : L'Oasis Lodge

Nosy Akoho

**Sur les traces de »  
In the footsteps of Ratsimilaho**

**B**ienvenue à Fénérive-Est, la capitale de la région Analanjirofo (forêt de girofliers). Comme son nom l'indique, l'agréable odeur chaude des clous de girofle se répand tout au long de la route nationale 5, une odeur reconnaissable à des kilomètres. « L'île poule » ou Nosy Akoho se trouve en face de la piscine naturelle de Fénérive-Est. La visite de cet îlot vous permettra d'avoir une vue magnifique du littoral depuis le large. Découvrez des plages magnifiques, l'amabilité des pêcheurs mais surtout familiarisez-vous avec la culture betsimisaraka, son origine et son histoire...

## Vestiges et légende

Un pirate anglais débarqué à Madagascar dans les années 1690, eut une relation avec Rahena, la

Reine Antavaratra de l'époque. De cette relation naquit un enfant qui deviendra le père fondateur de l'ethnie Betsimisaraka en réunissant les tribus de la côte est. Ce roi, fils de pirate et mulâtre, n'est autre que Ratsimilaho. Les sources ne s'entendent pas toutes sur une même version de l'histoire. Certaines affirment que le pirate et père biologique du roi était Thomas Tews, arrivé ici en 1693 et que par conséquent l'autre pirate, arrivé vers 1701 était un père adoptif. En revanche, d'autres soutiennent que Thomas Tews n'était autre que Thomas White, soit une seule et même personne...

Quoi qu'il en soit, le lieu abrite les tombeaux de Ratsimilaho et de ses neveux. C'est un lieu sacré surtout pour les descendants (zana-malata) dont il est un lieu lieu d'offrande mais aussi pour les visiteurs dont on dit qu'il exaucerait les vœux...

Quant à l'origine de l'appellation « Nosy akoho » (l'île poule), l'explication est la suivante : après avoir étudié en Angleterre, le roi fut intronisé et une cérémonie fut organisée. On cuisina une grande quantité de poulet et une grosse marmite, encore pleine, disparut, pour se retrouver ensuite dans la prison de Fénérive-Est.

***Un pirate anglais débarqué à Madagascar dans les années 1690, eut une relation avec Rahena, la Reine Antavaratra de l'époque.***



Photo © : L'Oasis Lodge

ethnic group by bringing together the tribes of the east coast. This king, son of pirate and mulatto, is none other than Ratsimilaho. The sources do not all agree on the same version of the story. Some say that the pirate and biological father of the king was Thomas Tews, arrived here in 1693 and that consequently the other pirate, arrived around 1701 was an adoptive father. On the other hand, others maintain that Thomas Tews was none other than Thomas White, one and the same person ...

Be that as it may, the place shelters the tombs of Ratsimilaho and his nephews. It is a sacred place especially for descendants (zana-malata) which is

**W**elcome to Fénérive-Est, the capital of the Analanjirifo region (clove forest). As its name suggests, the pleasant, warm scent of cloves spreads along National Highway 5, an odour recognisable for miles. "The hen island" or Nosy Akoho is in front of the natural pool of Fénérive-Est. A visit to this island will allow you to have a magnificent view of the coastline from the open sea. Discover beautiful beaches, the friendliness of the fishermen but especially

## *An English pirate landed in Madagascar in the 1690s, had a relationship with Rahena, Queen Antavaratra of the time.*

familiarise yourself with the Betsimisaraka culture, its origin and its history ...

### **Relics and legend**

An English pirate landed in Madagascar in the 1690s, had a relationship with Rahena, Queen Antavaratra of the time. From this relationship was born a child who would become the founding father of the Betsimisaraka

a place of offering but also for visitors, it is said to grant wishes ...

As for the origin of the name "Nosy akoho" (the chicken island), the explanation is as follows: after studying in England, the king was enthroned and a ceremony was organised. A large quantity of chicken was cooked and a large pot, still full, disappeared, and then ended up in the Fénérive East prison.



Photo © : R. BOHAN TRANSCONTINENTS



Photo © : L'Oasis Lodge



## Quand y aller? / When to go?

Analanjirifo compte au rang des régions les plus pluvieuses de la grande île. Le climat y est chaud et humide.

Analanjirifo is one of the rainiest areas of the Big Island. The climate is hot and humid.



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

Fénérive Est se situe à 100 km au nord de Toamasina ; en prenant un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar depuis la capitale, vous n'aurez plus qu'à emprunter la route nationale N°5. Avant l'entrée de la ville, à côté de la brigade de la gendarmerie, tournez à droite et suivez la route qui mène à la fameuse piscine naturelle. L'îlot est devant vous !

Fénérive is located 100 km north of Toamasina; by taking a regular flight of the Air Madagascar Company from the capital, you will only have to take the national road N° 5. Before the entrance of the city, next to the gendarmerie brigade, turn right and follow the road that leads to the famous natural pool. The islet is in front of you!



## Où se loger? / Where to stay?

« L'Oasis Lodge » et « Sahorana Lodge » sont les plus conseillées pour séjourner à Fénérive-Est. Vous pouvez également profiter de la découverte de la côte est de Madagascar et passer la nuit à Mahambo chez « La Pirogue » ou bien à Foulpointe, à l'hôtel « Azura ».

"Oasis Lodge" and "Sahorana Lodge" are the best places to stay in Fénérive-Est. You can also enjoy discovering the east coast of Madagascar and spend the night in Mahambo at "La Pirogue" or Foulpointe, at hotel "Azura".



## Où manger? / Where to eat?

Essayez « La Veranda » ou bien « Le Noyau » et goûtez aux spécialités orientales de la région.

Try "La Veranda" or "Le Kernel" and taste the oriental specialities of the region.



## Que voir? / What to see?

Une visite du musée LAMPY est à inscrire dans vos programmes. On y voit les énormes marmites en fonte dans lesquelles on prépare les festins royaux. Des promenades en pirogue sont parfois proposées par des pêcheurs ; avec un peu de chance, vous aurez l'occasion de croiser quelques lémuriers et au marché communal, paniers, chapeaux et sacs en vannerie vous attendent ...

A visit to the LAMPY museum is to be included in your itinerary. There are enormous cast iron pots in which royal feasts were prepared. Canoe rides are sometimes offered by fishermen; with a little luck, you will have the opportunity to cross some lemurs and at the communal market, baskets, hats and basketwork bags are waiting for you ...

Collaboration photo : photo : L'Oasis Lodge - [www.loasis-lodge.com](http://www.loasis-lodge.com)  
+261 33 19 400 00 / +261 32 03 768 20

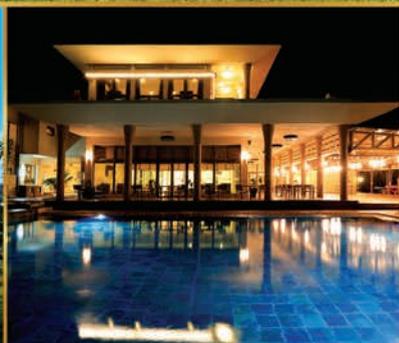
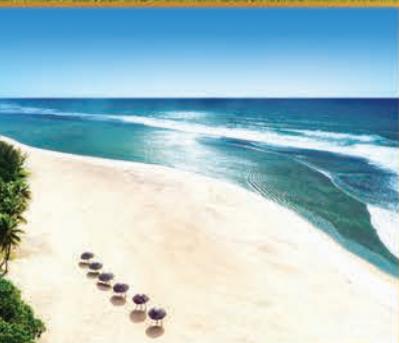




*L'expérience  
du Luxe*

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



# Androadroatra

Nosy Be

*La douce cascade*

*The gentle waterfall*



**M**adagascar regorge d'endroits de détente et ceux du nord sont les plus saisissants. C'est dans une partie insoupçonnée de l'île, qu'est située la cascade d'Androadroatra, un site encore peu connu des Malgaches. 621 kilomètres la séparent d'Antananarivo, la capitale du pays.

C'est dans un petit village où l'accueil sera des plus chaleureux tant les habitants aiment à faire découvrir les lieux, qu'est située la cascade d'Androadroatra. La balade est des plus plaisantes et les environs de la cascade sont luxuriants. Le meilleur est pour la fin : la douce cascade d'Androadroatra qui se déverse dans un lac où la baignade est très relaxante.

Il est important de noter que le site est considéré comme sacré par ses locaux. C'est un lieu de culte pour les Sakalava. Aussi, même si la baignade est autorisée, est-il important de bien se renseigner sur les interdits avant de prendre ses aises car s'y opposer seraient, selon les natifs, une source de malédiction.



**M**adagascar is full of relaxing places and those of the north are the most striking. It is in an unsuspected part of the island, that is located the Androadroatra waterfall, a location little known to the Malagasy people. 621 kilometres separate it from Antananarivo, the capital of the country.

It is in a small village where the welcome will be warmest, as the locals would like you to discover

the Androadroatra waterfall. The ride is most pleasant and the surroundings of the waterfall are lush. The best is for the end: the gentle Androadroatra waterfall that flows into a lake where swimming is very relaxing.

It is important to note that the site is considered sacred by its location. It is a place of worship for the Sakalava. Also, even if swimming is allowed, is it important to learn about the taboos before making oneself comfortable, because to oppose them would be, according to the natives, a cause for a curse.

*The gentle Androadroatra waterfall that flows into a lake where swimming is very relaxing.*

*La douce cascade d'Androadroatra qui se déverse dans un lac où la baignade est très relaxante.*



All photos © : PRIME TEAM



### Quand y aller? / When to go?

Androadroatra est doté d'un climat de savane avec des hivers secs et des étés chauds et pluvieux. La température moyenne de 27°C. Les meilleurs moments pour se rendre à Androadroatra sont d'avril à novembre.

Androadroatra has a savannah climate with dry winters and hot, rainy summers. The average temperature is 27 ° C. The best times to travel to Androadroatra are from April to November.



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

Vol régulier de Nosy Be au départ de la capitale. De plus, l'île fait souvent l'objet d'escale pour rejoindre Antananarivo. L'aéroport de Nosy Be est l'aéroport le plus proche du village d'Androadroatra. De Nosy Be, juste avant l'embranchement pour Ambatolaoka, prenez le chemin de la distillerie. Puis, empruntez le petit pont après les bassins d'écoulement pour continuer vers l'exploitation d'ylang ylang et de canne à sucre Hassanaly. La cascade se trouve après une bifurcation au sud, une fois les hangars passés.

Regular flight to Nosy Be from the capital. In addition, the island is often subject to stopovers to reach Antananarivo. Nosy Be Airport is the nearest airport to Androadroatra village. From Nosy Be, just before the junction for Ambatolaoka, take the route to the distillery. Then, take the small bridge after the ponds to continue to the Hassanaly ylang ylang and sugar cane development. The waterfall is after a fork to the south, once the hangars have been passed.



### Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs hôtels dont l'hôtel « Belle Plage », avec vue sur mer, idéal en amoureux. Le « Vanila hôtel », le « Nosy Be Hôtel & Spa », et l'hôtel « Ravintsara WELLNESS & SPA » sont aussi à recommander.

Several hotels including the hotel "Belle Plage", with sea view, ideal for lovers. The "Vanila Hotel", "Nosy Be Hotel & Spa" and the hotel "Ravintsara WELLNESS & SPA" are also recommended.



### Où manger? / Where to eat?

Si vous êtes à la recherche de mets raffinés, optez pour les restaurants de l'hôtel « Andilana Beach Resort » et de « Nosy Be Hôtel & Spa ». Pour une cuisine typiquement malgache, passez « Chez Loulou ».

If you are looking for fine dining, choose the restaurants of the hotel "Andilana Beach Resort" and "Nosy Be Hotel & Spa". For typical Malagasy cuisine, go to "Chez Loulou".



### Que voir? / What to see?

Après votre excursion à la cascade d'Androadroatra, passez aux plantations Hassanaly. Exotisme assuré avec les senteurs uniques d'ylang ylang et de canne à sucre. Ambatolaoka se vit aussi la nuit et c'est à découvrir.

After your excursion to the Androadroatra waterfall, go to the Hassanaly plantations. Exoticism assured with the unique scents of ylang ylang and sugar cane. Ambatolaoka is lively at night and it is to discover.





*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)

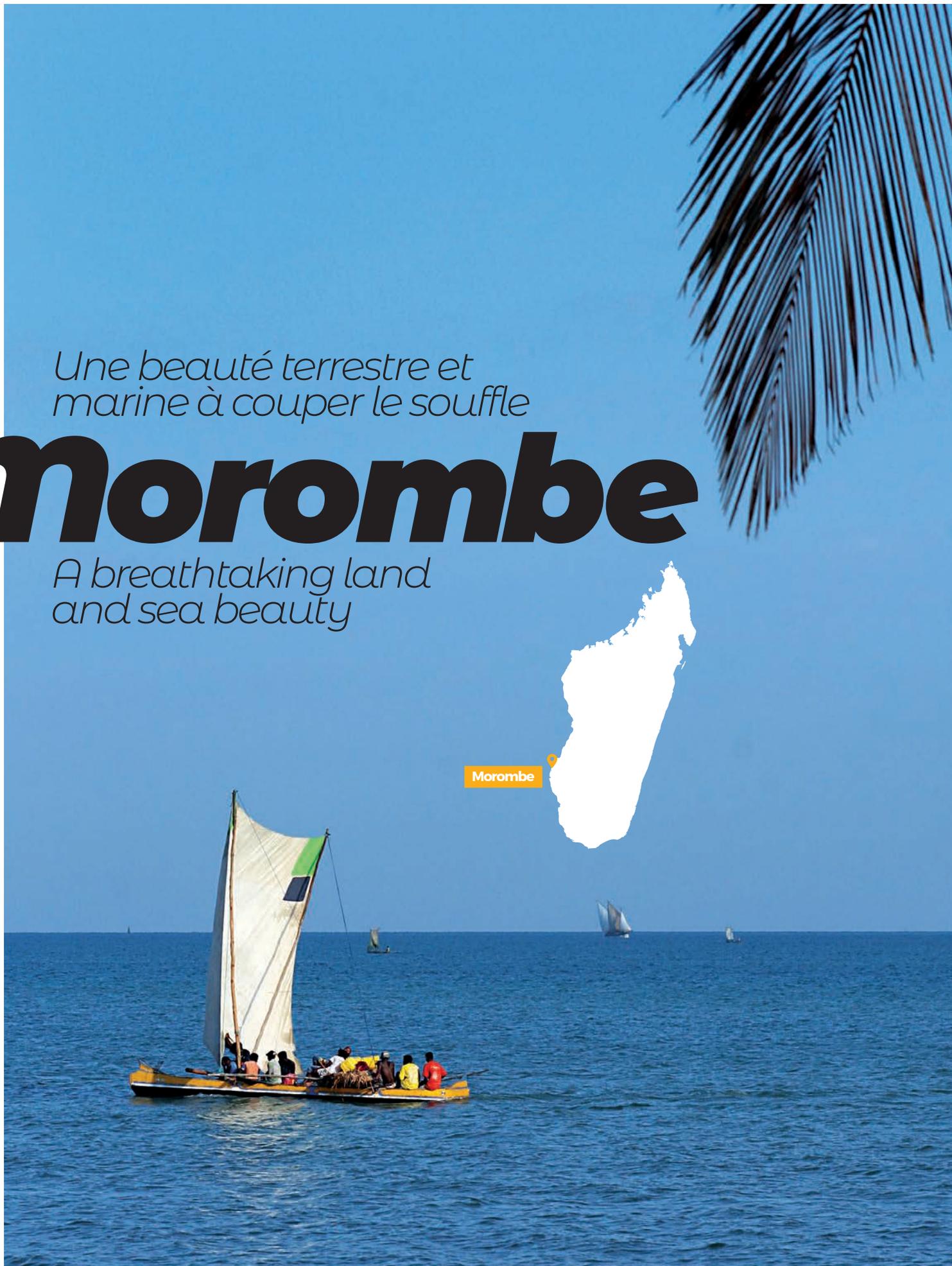
🏠 Nosy Be Hotel, BP 209 | Nosy Be, Madagascar

*Une beauté terrestre et  
marine à couper le souffle*

# **Morombe**

*A breathtaking land  
and sea beauty*

Morombe



Le long du canal de Mozambique, entre Tuléar et Morondava, Morombe se fait discrète. La vie y est calme et paisible et se fait au rythme des marées. Morombe se trouve à 1230 kilomètres au sud-ouest d'Antananarivo.

Découvrir cette ville, c'est aller de surprise en surprise. Ses lagons turquoise que délimitent l'une des plus grandes barrières de corail du monde cèdent la place à une mangrove d'un vert intense, celui des palétuviers. Morombe est riche en espèces végétales dont des variétés de baobabs que l'on ne rencontre nulle part ailleurs. Les plus étonnants sont les baobabs « jumeaux » et un arbre spectaculaire considéré comme le plus vieux baobab de Madagascar.

*Morombe is rich in plant species including varieties of baobabs that are found nowhere else.*



Along the Mozambique Channel, between Tulear and Morondava, Morombe is discreet. Life is calm and peaceful and is with the rhythm of the tides. Morombe is 1230 kilometres southwest of Antananarivo.

To discover this city is to go from one surprise to another. Its turquoise lagoons, defined by one of the largest coral reefs in the world, give way to a mangrove of intense green, a

Composée essentiellement de deux ethnies, les Vezo et les Masikoro, la majeure partie des habitants a développé une activité de pêche semi-nomade. Au port, un spectacle journalier de boutres (un genre de voilier) et de goélettes à voile anime la ville. Les pêcheurs, après avoir sillonné les villages d'Ampasilava, d'Andranopasy, d'Ambatomilo, la « baie des Assassins » et d'Andavadaoka, ramènent leurs importantes cargaisons à Morombe, leur base logistique.

Un chantier naval a également pris place dans le port et des pirogues à balancier, les boutres et les goélettes à voile, y sont fabriqués. Les amoureux de la mer se réjouiront des activités nautiques comme les excursions en bateau, la plongée et la chasse sous-marine, le windsurf, le snorkeling, la pêche au gros et le kayak de mer.



*Morombe est riche en espèces végétales dont des variétés de baobabs que l'on ne rencontre nulle part ailleurs.*



number of mangrove trees. Morombe is rich in plant species including varieties of baobabs that are found nowhere else. The most amazing are the "twin" baobabs and a spectacular tree considered the oldest baobab in Madagascar.

Composed mainly of two ethnic groups, Vezo and Masikoro, the majority of the inhabitants developed a semi-nomadic fishing activity. At the port, a daily show of dhows (a kind of sailboat) and sailing schooners animates the city. The fishermen,

having travelled through the villages of Ampasilava, Andranopasy, Ambatomilo, the "Bay of Assassins" and Andavadaoka, bring back their important cargo to Morombe, their logistic base.

A shipyard has also been set up in the port and fishing canoes, dhows and sailing schooners are being manufactured there. Lovers of the sea will enjoy water activities such as boat trips, diving and spearfishing, windsurfing, snorkelling, big game fishing and sea kayaking.



### Quand y aller? / When to go?

Avec son climat subaride et chaud, Morombe présente une longue saison sèche allant de mars à novembre. La température moyenne est de 24°C. Les seuls mois où il fait frais, sont les mois de juin, et de juillet.

With its sub-climate and warm climate, Morombe has a long dry season from March to November. The average temperature is 24 °C. The only months when it is cool, are the months of June, and July.



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

Morombe est accessible en avion depuis la capitale via Air Madagascar. Par la route, il faudra compter environ 10 heures de trajet. Possibilité de rallier Morondava à Morombe en pirogues à voile ou en boutre. Il est recommandé de partir avec un guide expérimenté.

Morombe is accessible by plane from the capital via Air Madagascar. By road, it will take about 10 hours. Possibility of joining Morondava to Morombe by sailing canoes or dhow. It is recommended to leave with an experienced guide.



### Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Baobab, composé de 16 bungalows allie une vue imprenable sur la mer au confort de l'hôtel. En famille, la maison d'hôtes « Chez Katia » est recommandée ou pour un côté plus atypique, l'hôtel La Pirogue d'or est presque les pieds dans l'eau.

The Baobab Hotel, consisting of 16 bungalows, combines breathtaking views of the sea with the comfort of the hotel. As a family, the guest house "Chez Katia" is recommended or for a more atypical



### Où manger? / Where to eat?

Tous les hôtels proposent une carte de restauration. A l'hôtel Baobab, les produits sont frais et locaux.

All hotels offer a catering menu. At the Baobab Hotel, the products are fresh and local.



### Que voir? / What to see?

Possibilité de pousser encore de 50 kilomètres jusqu'à Andavadoaka pour vous rafraîchir dans une belle crique. Ou d'aller à Salary découvrir des magnifiques dunes de sable blanc et des eaux turquoise. De là, on aperçoit d'autres îlots mais interdits à la visite car considérés par la population locale comme sacrés.

Enfin, à noter, le lac Ihotry qui a la particularité d'être un lac salé. Les amateurs d'ornithologie se régaleront d'avance à l'idée de traverser une forêt de baobabs pour leurs observations. La route qui mène à ce petit paradis naturel fait alterner steppes et savanes arbustives.

Opportunity to push another 50 kilometres to Andavadoaka to cool off in a beautiful cove. Or go to Salary to discover beautiful white sand dunes and turquoise waters. From there, we can see other islets but not allowed to visit because they are considered sacred by the local population. Finally, to note, Lake Ihotry which has the particularity of being a salt lake. Ornithology enthusiasts will feast on the idea of crossing a baobab forest for their observations. The road that leads to this small natural paradise alternates grasslands and shrub savannas.





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



**Mikea Lodge**, 20km au Nord de Salary . Andravona . Domaine Manohisoa . Tuléar II MADAGASCAR  
+261 32 11 100 32 - [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com)  
f : Mikea Lodge . [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)



# Diégo



## Ses quartiers et ses histoires

**D**iégo est la capitale du nord de Madagascar. Elle est à 1093 kilomètres de la capitale du pays, Antananarivo. Ancienne garnison française, elle porte en ses rues aux noms évocateurs, les traces de son passé militaire.

Diégo est le point de départ de la colonisation de Madagascar. En 1885, la France s'empare de la ville et la marine française s'installe dans le port. Encore aujourd'hui, des bateaux échoués et rouillés dans la rade rappellent cette histoire. Un peu plus loin on croise, au détour d'une rue, le nom de Joffre, maréchal français aux commandes des opérations à la fin du XIXe siècle. De cette époque date la construction de l'arsenal et celles de florissantes résidences. Dans la rue Joffre, une statue et une plaque où figure l'inscription « 1859-1931/Maréchal de France/Tombouctou 1894/Diégo Suarez 1903/La Marne 1914 », lui rendent hommage. De cette rue toujours, la vue est imprenable sur la grande baie de Diégo, deuxième plus grande baie du monde après Rio.

## Its neighbourhoods and histories

Non loin du port, dans cette ville au charme suranné, subsiste un vieux kiosque à musique de l'époque coloniale. La rue Colbert, autre grande référence française, est à deux pas du centre-ville. Diégo est un mélange charmant de maisons coloniales fanées et de constructions usées par le temps. Un mélange auquel il est difficile de rester insensible. Au bout de la rue, l'ancien Hôtel de la Marine est aujourd'hui une auberge qui dresse tant bien que mal encore ses imposantes colonnes vers le ciel.

Plus haut dans la ville, on aperçoit le quartier militaire et la « Glacière ». Cet ancien quartier résidentiel de la marine française a ensuite été investi par l'armée malgache. En rejoignant le cap, on retrouve les anciens foyers des légionnaires, la Caravelle et le Surcouf. Le quartier dit de la « Glacière » termine la rue. C'est ici que résidaient les officiers français.

Diégo est une ville chargée d'histoire. C'est un musée à ciel ouvert où il est facile de se laisser aller à une certaine nostalgie. Ce n'est qu'en 1972 que la Légion étrangère quittera l'île sans emporter toutes les traces de son passage.

**D**iego is the capital of northern Madagascar. It is 1093 kilometres from the country's capital, Antananarivo. Former French garrison, it carries in its streets with evocative names, traces of its military past.

Diego is the starting point of the colonisation of Madagascar. In 1885, France seized the city and the French navy moved into the port. Even today, stranded and rusty boats in the harbour remind us of this history. A little further on, at the bend of a street, you can see the name of Joffre, French marshal at the controls of the operations at the end of the 19th century. From this time dates the construction of the arsenal and those of flourishing residences. In Joffre Street, a statue and a plaque bearing the inscription "1859-1931 / Marshal of France / Timbuktu 1894 / Diego Suarez 1903 / The Marne 1914", pay homage to him. From this street always, the view is breathtaking on the large bay of Diego, the second largest bay in the world, after Rio.



All photos © : Geoffrey Gaspard



Not far from the harbour, in this quaint old-fashioned city, there is an old music kiosk from the colonial era. Rue Colbert, another great French reference, is close to the city centre. Diego is a charming mix of faded colonial houses and time-worn buildings. A mixture that is difficult to remain unaffected by. At the end of the street, the former Hôtel de la Marine is today a hostel that still rears its imposing columns to the sky.

Higher up in the city, you can see the military district and the "Icebox". This former residential area of the French Navy was then invested by the Malagasy army. By rejoining the course, we find the old homes of legionaries, Caravelle and Surcouf. The district known as "La Glacière" ends the street. This is where the French officers resided.

Diego is a city steeped in history. It is an open-air museum where it is easy to indulge in a certain nostalgia. It was not until 1972 that the Foreign Legion left the island without taking all the traces of their passage.



**Diégo est un mélange  
charmant de maisons  
coloniales fanées  
et de constructions  
usées par le temps.**

**Diego is a  
charming mix of  
faded colonial  
houses and time-  
worn buildings.**





Photo © : Geoffrey Gaspard



## Quand y aller? / When to go?

Diégo a un climat très doux. Le soleil est présent durant presque toute l'année, surtout de décembre à février où il fait jusqu'à 30°C. Le climat est très agréable d'avril à octobre.

Diego has a very mild climate. The sun is present during most of the year, especially from December to February when it is up to 30 °C. The climate is very pleasant from April to October.



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

Un vol régulier dessert Diégo de la capitale, et l'aéroport n'est qu'à 11 kilomètres du centre. Route agréable qui permet de profiter des paysages folkloriques du nord de la Grande Ile.

A regular flight serves Diego from the capital, and the airport is only 11 kilometres from the centre. Nice road that allows you to enjoy the folksy landscapes of the north of the Big Island.



## Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels de standing portent bien leur nom à Diégo. Que ce soit à l'Allamanda hôtel, le Colbert, l'Hôtel de la Poste ou au Grand Hôtel. Décors et service parfait, à vous de choisir !

Luxury hotels are aptly named in Diego. Whether at the Allamanda Hotel, the Colbert, the Hotel de la Poste or the Grand Hotel. Decor and perfect service, it's up to you!



## Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de vos hôtels sont à la hauteur de leurs étoiles. Si vous voulez découvrir la cuisine malgache, le restaurant R'art Vato vous surprendra par ses plats aux saveurs typiques de l'île.

The restaurants of your hotels are at the height of their stars. If you want to discover the Malagasy cuisine, the restaurant R'art Vato will surprise you with its dishes with typical flavours of the island.



## Que voir? / What to see?

La ville est riche de son passé historique et il faut aller se perdre dans ses rues et lever le nez sur l'architecture. Mais Diégo, c'est aussi une ambiance tropicale à explorer de nuit, autour d'un verre ou d'une virée en club, comme le Salegy.

The city is rich in its historical past and you have to get lost in its streets and look up at the architecture. But Diégo is also a tropical atmosphere to explore at night, around a drink or a night out clubbing, like at the Salegy.



*Offre valable 01 Février au 31 Mars 2018*

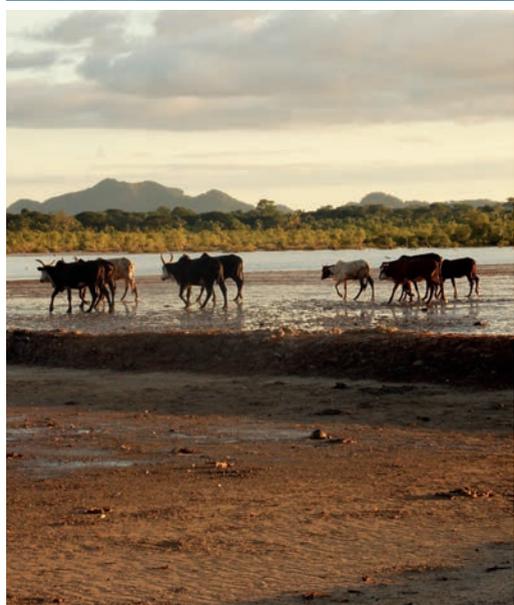
**5 NUITS RESERVEES  
=  
1 nuit OFFERTE**





Descendre *Travel down*  
la rivière de *the River*

# Sambirano

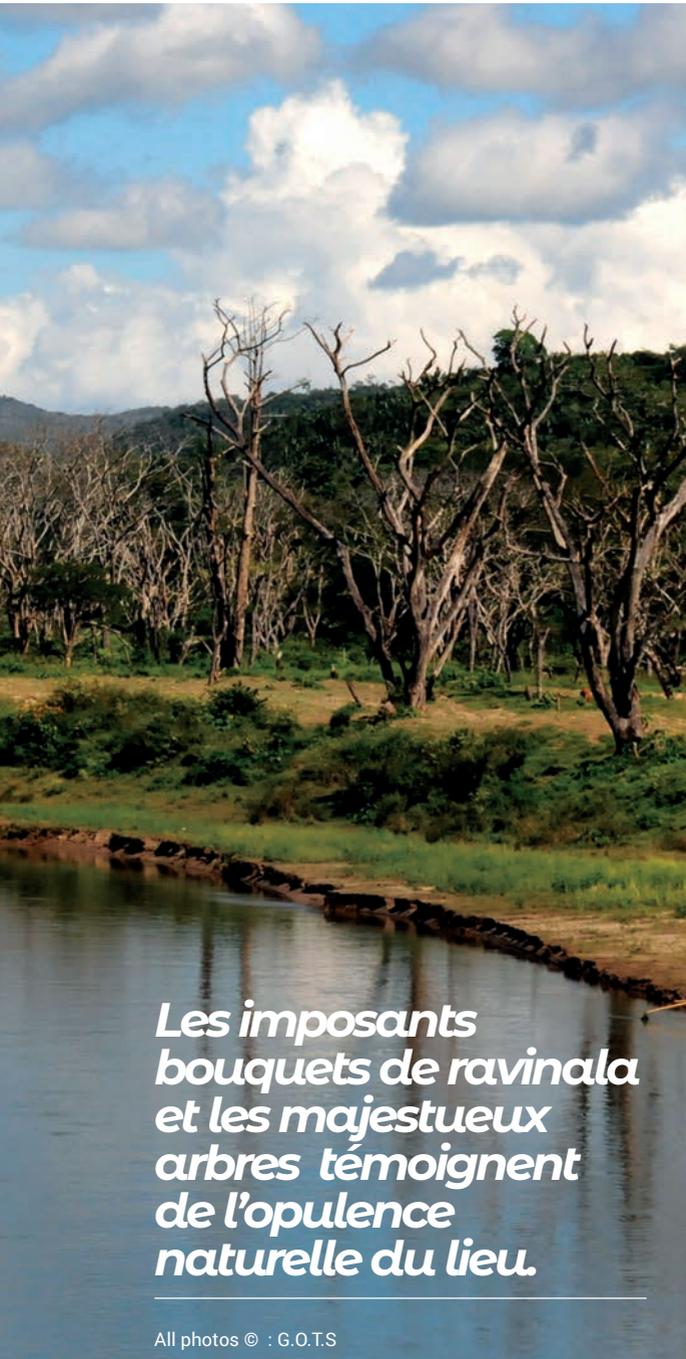


Le fleuve de Sambirano, situé à Ambanja, au nord-ouest de Madagascar, prend sa source dans le massif de Tsaratanàna et coule jusqu'à la baie d'Amipasindava. Il est possible de le descendre, tantôt à pied, tantôt en pirogue. Une aventure sportive et méditative où l'exubérance de la végétation est omniprésente.

Des restes de forêt primaire, les imposants bouquets de ravinala et les majestueux arbres témoignent de l'opulence naturelle du lieu. Et les oiseaux qui chantent au-dessus des arbres forment un spectacle des plus harmonieux.

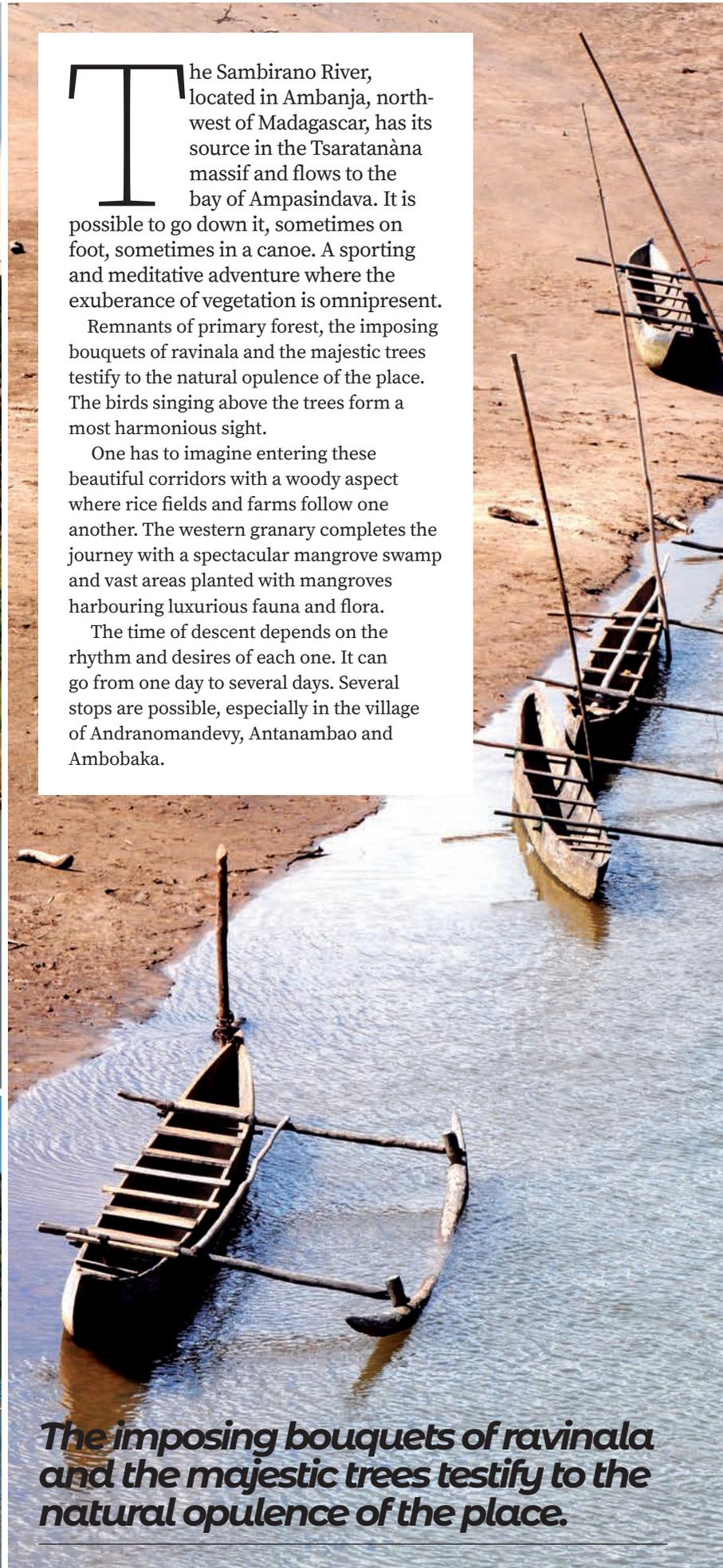
Il faut imaginer pénétrer ces beaux couloirs à aspect bocager où rizières et exploitations agricoles se succèdent. Le grenier de l'ouest termine le trajet avec une mangrove spectaculaire et de vastes superficies plantées de palétuviers abritant une faune et une flore luxueuses.

Le temps de descente dépend du rythme et des envies de chacun. Il peut aller d'une journée à plusieurs jours. Plusieurs escales sont envisageables, notamment dans le village d'Andranomandevy, le village d'Antanambao et le village d'Ambobaka.



*Les imposants bouquets de ravinala et les majestueux arbres témoignent de l'opulence naturelle du lieu.*

All photos © : G.O.T.S



**T**he Sambirano River, located in Ambanja, north-west of Madagascar, has its source in the Tsaratanàna massif and flows to the bay of Ampasindava. It is possible to go down it, sometimes on foot, sometimes in a canoe. A sporting and meditative adventure where the exuberance of vegetation is omnipresent.

Remnants of primary forest, the imposing bouquets of ravinala and the majestic trees testify to the natural opulence of the place. The birds singing above the trees form a most harmonious sight.

One has to imagine entering these beautiful corridors with a woody aspect where rice fields and farms follow one another. The western granary completes the journey with a spectacular mangrove swamp and vast areas planted with mangroves harbouring luxurious fauna and flora.

The time of descent depends on the rhythm and desires of each one. It can go from one day to several days. Several stops are possible, especially in the village of Andranomandevy, Antanambao and Ambobaka.

*The imposing bouquets of ravinala and the majestic trees testify to the natural opulence of the place.*



Photo © : G.O.T.S



### Quand y aller? / When to go?

Avec un climat doux et des précipitations moins abondantes, tentez la descente du Sambirano durant la saison sèche, c'est à dire d'avril à novembre. Cette région du nord-ouest de Madagascar étant marquée par de fortes pluies, ce sont les mois les plus favorables pour y aller.

With a mild climate and less rainfall, try the descent of Sambirano during the dry season, ie from April to November. This region of northwestern Madagascar is marked by heavy rains, these are the most favourable months to go.



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

Possibilité de profiter des paysages de la route nationale 7 (RN7) ou de prendre un vol régulier pour Nosy Be via Air Madagascar. Ambanja ne se trouve ensuite qu'à quelques heures de route.

Opportunity to enjoy the scenery of the National Highway 7 (RN7) or take a regular flight to Nosy Be via Air Madagascar. Ambanja is only a few hours away.



### Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel « Palma Nova » propose diverses chambres climatisées. Ambiance familiale et musique traditionnelle dispensée en direct par des musiciens locaux.

Comme l'écosystème est à l'honneur dans la vallée de Sambirano, pourquoi ne pas tester un éco-gîte ? L'Auberge panoramique « Mitsinjo » à Andranomandevy vous réservera un accueil très chaleureux.

Palma Nova Hotel offers various air-conditioned rooms. Family atmosphere and traditional music provided live by local musicians. As the ecosystem is in the spotlight in



### Où manger? / Where to eat?

Possibilité de dîner dans tous les hôtels. Saveurs locales et produits frais participent du voyage et de la découverte de la vallée de Sambirano.

Possibility of dinner in all hotels. Local flavours and fresh produce contribute to the journey and discovery of the Sambirano Valley.



### Que voir? / What to see?

A Andranomandevy, ne pas rater les productions de cacao, la source d'eau chaude aux vertus thérapeutiques et la réserve d'oiseaux. A Antanambao, accueillez au calme auprès de la rivière limpide de l'Ambahatra. Le village d'Ambobaka se trouve également le long du fleuve. Il est connu pour être un haut lieu de la médecine traditionnelle (massages avec des plantes). Une occasion de visiter le jardin des plantes médicinales. Et pour finir en beauté votre périple, venez vous revigorer à la cascade des « Bons Pères », étonnante avec sa succession de cascades formant des baignoires naturelles.

In Andranomandevy, do not miss the cocoa productions, the therapeutic hot spring and the bird sanctuary. In Antanambao, enjoy a quiet location near the crystal clear Ambahatra river. The village of Ambobaka is also located along the river. It is known to be an important place for traditional medicine (massages with plants). An opportunity to visit the garden of medicinal plants. To end your journey in beauty, come invigorate yourself at the cascade of " Bons Pères ", amazing with its succession of waterfalls forming natural baths.



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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📱 Souvlaki-gr-madagascar



Déposez votre annonce dans  
>> Have your own ad in

**prime**  
magazine

Contactez simplement >> Simply contact  
[direction.commercial@primemedia.international](mailto:direction.commercial@primemedia.international)

## Les 3 Métis LA TABLE D'ÉPICURE Tananarive

Ambondrona - Tananarive Centre Ville  
infos@les-trois-metis.com  
www.les-trois-metis.com  
020 22 359 83 - 020 22 231 06  
033 05 520 20  
Parkings privés - Sécurité 24/24



MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

SEMINAIRES & REPAS D'AFFAIRES

BUFFETS - COCKTAILS - MARIAGES



JAZZ PROJECT  
Tous les mercredis, jeudis,  
vendredis et samedis soir  
à partir de 19h. avec  
Denis SCUITO  
&  
Tabiha MAHATOZO



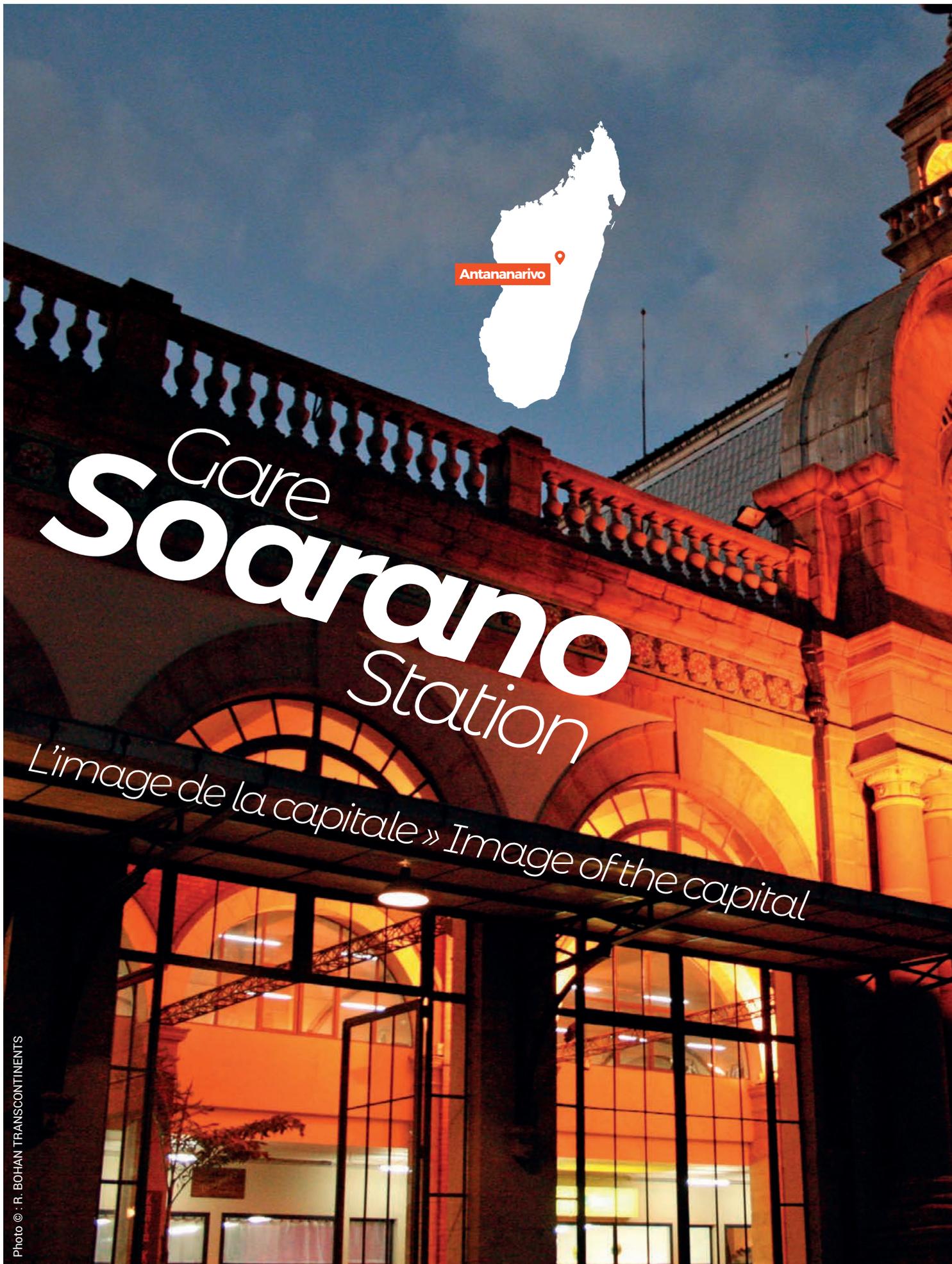


Photo © R. BOHAN TRANSCONTINENTS

*La beauté  
de la façade  
ne laisse  
personne  
indifférente  
puisqu'elle a  
conservé son  
style d'antan.*

*The beauty  
of the facade  
leaves no one  
indifferent  
since it has  
retained  
its style of  
yesteryear.*

La gare de Soarano a été bâtie en 1908 avec les idées de l'architecte français Fouchard. Il avait pour ambition de construire une gare dans la même configuration que les gares de France du XIX<sup>e</sup> siècle. Le pari a été réussi puisque la belle gare à l'architecture coloniale reste l'un des édifices les plus visités de la Grande Ile. Elle est localisée dans le centre-ville d'Antananarivo, à l'extrême nord de la grande avenue de l'indépendance à Analakely. Le nom « Soarano » veut dire : « la bonne eau » et vient du fait que la bâtisse ait été fondée sur un terrain de remblayage d'une ancienne fontaine.

2008 a été un tournant marquant de l'histoire de la gare de Soarano. C'est l'époque pendant laquelle elle a été rénovée pour être transformée en lieu d'échanges de toutes sortes, entre autres, des galeries de boutiques et des événements culturels. En effet, les activités ferroviaires ayant connu un arrêt complet, ces activités ont été mises en place afin de pallier l'autodestruction de la belle gare. L'extérieur a été enjolivé et reste bien entretenu, la beauté de la façade ne laisse personne indifférente puisqu'elle a conservé son style d'antan.

Soarano station was built in 1908 with the ideas of French architect Fouchard. His ambition was to build a station in the same configuration as the stations of France in the nineteenth century. The gamble was successful since the beautiful station with colonial architecture remains one of the most visited buildings of the Big Island. It is located in the city centre of Antananarivo, at the extreme north of the large avenue of independence in Analakely. The name "Soarano" means "good water" and comes from the fact that the building was founded on reclaimed land of an old fountain.

2008 was a milestone in the history of Soarano Station. This is the time when it was renovated to be transformed into a place of exchange of all kinds, including shopping galleries and cultural events. Indeed, after the railway activities ceased completely, these activities were put in place in order to compensate the self-destruction of the beautiful station. The exterior has been embellished and remains well maintained, the beauty of the facade leaves no one indifferent since it has retained its style of yesteryear.

Photo © : Serge Marizy





Photo © : Mickael Andriamparany



### Quand y aller? / When to go?

Antananarivo présente un climat tempéré chaud où la saison chaude est marquée par des pluies orageuses et l'hiver très frais. En général, le temps à Antananarivo est agréable.

Antananarivo has a warm temperate climate where the summer is hot and marked by stormy rains and the winter is very cool. In general, the weather in Antananarivo is pleasant.



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

L'aéroport international d'Ivato, localisé à une vingtaine de kilomètres du centre-ville, relie Antananarivo aux grandes villes du monde. De Paris, rejoignez directement l'aéroport d'Ivato avec des vols réguliers de la compagnie aérienne Air Madagascar.

The international airport of Ivato, located about twenty kilometres from the city centre, connects Antananarivo to the major cities of the world. From Paris, fly directly to Ivato airport through Air Madagascar airline with scheduled flights.



### Où se loger? / Where to stay?

Choisissez l'hôtel Colbert – Spa & Casino pour votre bien-être. C'est l'un des plus beaux hôtels de la ville, un vrai palace au cadre sublime. Le Tana hôtel se situe également en ville. Séjournez à l'hôtel La Ribaudière ou encore à L'Urban Hôtel pour profiter d'une vue exceptionnelle sur le centre-ville.

Choose Hotel Colbert - Spa & Casino for your well-being. This is one of the most beautiful hotels in the city, a real palace with a sublime setting. The Tana Hotel is also located in the city. Stay at the hotel La Ribaudière or at L'Urban Hotel to enjoy an exceptional view overlooking the city centre.



### Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de ces hôtels vous proposent des revisites succulents de vos spécialités préférées. Le café de la gare à Soarano est l'endroit idéal

pour boire un verre et faire des rencontres. Les cuisines françaises sont à l'honneur.

The restaurants of these hotels offer you succulent revisits of your favorite specialities. Le Café de la Gare in Soarano is the ideal place to have a drink and socialise. French cuisines are in the spotlight.



### Que voir? / What to see?

La ville des milles offre mille trésors et mille attraits. Commencez par visiter Analakely, un quartier très animé. Carrefour de tous les échanges commerciaux avec ses nombreuses boutiques, sa visite est intéressante. A l'ouest, plusieurs établissements hôteliers sillonnent les rues d'Antaninarenina et d'Isoraka. Finalisez le parcours avec la visite de la ville haute et ses monuments historiques, à commencer par le Palais de la Reine à Manjakamiadana. Il donne accès aux tombeaux royaux, au Palais du Roi Andrianampoinimerina, aux Palais Manampisoa, Tranovola et au Palais des Reines, la majestueuse construction qui surplombe la capitale. Découvrez non loin le Palais du Premier Ministre et les ruelles qui ont marqué l'histoire.

The city of miles offers a thousand treasures and a thousand attractions. Start by visiting Analakely, a lively area. It is the crossroads of all trade with its many shops. His visit is very interesting. More to the west, several hotels and restaurants crisscross the streets of Antaninarenina and Isoraka. Finish the journey with a visit of the upper town and its historical monuments starting with the Queen's Palace of Manjakamiadana. It gives access to the royal tombs, the palace of King Andrianampoinimerina, the Palace called Manampisoa, the Palace called Tranovola, and the Palace of Queens, the majestic construction overlooking the capital. Discover, not far from the Courthouse, the Palace of the Prime Minister and the alleys that have marked history.





**PRIVATE PLANE ON THE CHEAP?  
MTT ShareAir Shuttle! When YOU want!**

*Guides with 30 Years of Experience*



Visit us in city center across from Manson!

**QUALITY  
AND LOW PRICE  
GUARANTEES**



Get a Special Gift only in March

MENTION THE WORD  
**PRIME**



Contact : +1 (484) 320-7442 / +261 33 02 89 812  
www.madagascartravelandtours.com



TOUR OPERATOR FOR



**THE REAL BEST VANILLA BEANS.  
THAT'S ALL.**



Visit us in city center across from Manson!



Get a Special Gift only in March

MENTION THE WORD  
**PRIME**

**QUALITY  
AND LOW PRICE  
GUARANTEES**

**BUY 3 BEANS TO 3 TONS AT ONCE!**

**MEGA-WHOLESALE TO TREATS  
TO CUSTOM PACKAGING!**

Contact : +1 (484) 320-7947 | +261 34 38 195 91  
www.madagascarvanillacompany.com





# Sahambavy

*La ville du thé » Tea town*

**S**i Madagasca est connu pour ses vins, il est une autre boisson qui fait sa fierté, c'est le thé et plus particulièrement, le thé Sahambavy. Le thé Sahambavy, (littéralement « les champs des femmes »), est un thé au caractère onctueux d'une couleur ocre très prononcée. C'est un thé destiné plutôt à être mélangé à d'autres feuilles de thé mais qui peut facilement se boire tel quel. Ses parfums de vanille et de cannelle apprécient un peu de sucre ou un nuage de lait concentré. Cela ne gêne rien à sa chaude couleur mais adoucit quelque peu son goût.

Les champs de thé Sahambavy, uniques dans la grande île, sont situés à Fianarantsoa, dans la capitale des monts découpés et verts du Betsileo. C'est un terroir fertile où sur 23 kilomètres de pistes, s'étalent 300 ha de plantations de thé. Ce paradis du thé de Madagascar est facilement reconnaissable à ses arbustes assez bas dont les feuilles sont récoltées uniquement à la main. Et l'habileté des quelques 250 paysans qui y travaillent est toujours fascinante à observer. La suite du processus de transformation est mécanisée, à l'aide de grosses machines en métal et en bois. 80% de la production partira ensuite à l'export, les Malgaches n'étant pas des grands buveurs de thé...

If Madagascar is known for its wines, there is another drink that makes it proud, it is tea and in particular, Sahambavy tea. Sahambavy tea, (literally "women's fields"), is a creamy tea of a very pronounced ochre colour. It is a tea not intended to be mixed with other tea leaves, but which can easily be drunk as it is. Its scents of vanilla and cinnamon appreciate a little sugar or a drop of concentrated milk. This does not spoil its warm colour but softens its taste somewhat.

The Sahambavy tea fields, unique in the Big Island, are located in Fianarantsoa, the capital of the green cut mountains of Betsileo. It is a fertile soil where 23 kilometres of slopes spread 300 hectares of tea plantations. This paradise of Madagascar tea is easily recognisable by its low shrubs whose leaves are harvested only by hand. The ability of some 250 peasants who work there is always fascinating to observe. The rest of the transformation process is mechanised, using large metal and wooden machines. 80% of the production will then go to export, the Malagasy not being great tea drinkers...

***This paradise of Madagascar tea is easily recognisable by its low shrubs whose leaves are harvested only by hand.***



Photo © : Florent MECHAIN/TravelMag.com



Photo © : terres malagaches blogspot

***Ce paradis du thé de Madagascar est facilement reconnaissable à ses arbustes assez bas dont les feuilles sont récoltées uniquement à la main.***



Photo © : terres malagaches blogspot



Photo © : terres malagaches blogspot



### Quand y aller? / When to go?

La visite du thé de Sahambavy peut se faire en toute saison. L'été, le climat est sec.

The Sahambavy tea tour can be done in any season. In summer, the climate is dry.



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

C'est une visite en plusieurs étapes dont la première peut par exemple être la ville d'eau Antsirabe. Une autre idée est de s'arrêter à Ambositra pour quelques découvertes de l'artisanat malgache. Enfin, prendre la route vers les hautes terres de Madagascar. La route n'est pas facile mais les paysages sont surprenants. Comptez 7 heures de trajet. Arrivés à Fianarantsoa, 20 kilomètres vous séparent encore de Sahambavy.

It is a visit in several stages of which the first can, for example, be the water city, Antsirabe. Another idea is to stop at Ambositra for a few discoveries of Malagasy crafts. Finally, take the road to the highlands of Madagascar. The road is not easy but the landscapes are surprising. Count 7 hours of journey. Arrived at Fianarantsoa, 20 kilometres will still separate you from Sahambavy.



### Où se loger? / Where to stay?

Face à l'usine de thé, le « Lac hôtel » et ses chambres sur pilotis au pied de la colline, est très bien. Si vous préférez séjourner à Fianarantsoa, « Zomatel » est au cœur de la ville.



### Où manger? / Where to eat?

Au « Lac hôtel », spécialités locales et fraîcheur des produits. Le canard sauvage chassé et préparé par le chef lui-même vaut le détour. A signaler également, en ville, le « Dragon d'or », la « Surprise Betsileo » ou encore « La Petite bouffe ».

At the "Lake Hotel", local specialities and fresh products. The wild duck hunted and prepared by the chef himself is worth the detour. Also worth mentioning in town, the "Dragon d'or", the "Surprise Betsileo" or "La Petite bouffe".



### Que voir? / What to see?

A Fianarantsoa, nombreux édifices et établissement religieux construits à l'époque de Ranavalona 1er, dans les années 1830. Les maisonnettes construites non loin ont le charme des constructions simples. A 40 kilomètres à l'ouest de la ville, le village de Soatanana et son atmosphère religieuse, mérite une visite tout comme au sud, Ambalavao, ses maisons traditionnelles et ses marchés de zébus.

In Fianarantsoa, many buildings and religious establishments built at the time of Ranavalona I, in the 1830s. The houses built nearby have the charm of simple constructions. Forty kilometres west of the city, the village of Soatanana and its religious atmosphere is worth a visit just as in the south, Ambalavao, with its traditional houses and zebus markets.



# 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



*En route vers » The road to*  
**Andoharanomaitso**  
**Fianarantsoa**

**F**ianarantsoa, dans les hautes terres malgaches, à 500 kilomètres d'Antananarivo, compte une dizaine de domaines spécialisés dans le vin. Celui situé à Ambohimalaza, dans le berceau culturel du Betsileo, une propriété créée au début du XXe siècle par les Jésuites a attiré notre attention.

C'est à 1500 mètres d'altitude que sont plantés les coteaux. L'ensoleillement à la fois doux et généreux est propice à une belle production vinicole et prodigue aux vins des qualités certaines. Les vins produits dans ce domaine ont pour particularité d'être issus de cépages

hybrides qui n'existent plus nulle part ce qui donne à cette production de vin, outre son parfum d'exotisme, des accents de rareté. Mais la renommée de la maison est aussi la conséquence de la modernité des machines vinicoles employées et de la performance des processus de vinification. 80 000 bouteilles y sont produites chaque année.

Des spécialités de la région et particulièrement de ce centre de production comme le vin rouge provenant d'un assemblage de Petit Bouschet (90%), de Sévillard, de Chambourcin (aïeul du Pinot noir), de Villardin et de Varousset. C'est un vin aux arômes de fraises écrasées et de

mûres, aux tannins fins en bouche et au goût de fruit croquant. Un vin idéal pour accompagner des viandes rouges.

Quant au vin gris, c'est un assemblage de vin blanc majoritairement (ici 90% de Couderc13) et de vin rouge (10% de Petit Bouschet). Son nez d'amande et sa légère amertume, agréable en bouche en font le vin parfait pour s'adapter à tous les plats.

D'autres gammes de produits sont à découvrir lors de votre visite notamment le vin blanc ainsi que les apéritifs. Ces derniers révèlent une amertume compensée par le sucre et l'arôme de fruits très séduisante.



Fianarantsoa



Photo © : Clos Malaza

*80 000 bouteilles sont produites chaque année et deux vins ont fait la renommée de cette maison.*



*80,000 bottles are produced each year and two wines have made this house famous.*

**F**ianarantsoa, in the Malagasy highlands, 500 kilometres from Antananarivo, has a dozen domains specialising in wine. Located in Ambohimalaza, in the cultural home of Betsileo, the property was created in the early twentieth century by the Jesuits, attracted our attentions.

It is 1500 metres above sea level where there is the backdrop of hills. Gentle and generous sunshine at the same time, is conducive to a good wine production and gives wines certain qualities. The wines produced in this propriety have the

particularity to be derived from hybrid grape varieties that no longer exist anywhere, which gives this wine production, in addition to its exotic scent, accents of scarcity. But the reputation of the estate is also the consequence of the modernity of the wine machines employed and the performance of the winemaking processes. 80,000 bottles are produced each year and two wines have made this house famous.

Specialties from the region and especially from this production center like red wine from a blend of Petit Bouschet (90%), Sévillard, Chambourcin (Pinot Noir grandfather), Villardin and Varousset.

It is a wine with aromas of crushed strawberries and blackberries, with fine tannins on the palate and a crunchy fruit taste. An ideal wine to accompany red meats.

The Gray Wine, is the specialty of this field. It is a blend of white wine mainly (here 90% of Couderc 13) and red wine (10% of Petit Bouschet). An almond bouquet, its light bitterness and pleasant on the palate make it the perfect wine to adapt to all dishes.

Other ranges of products are to discover during your visit including white wine and aperitifs.

This reveal a bitterness balanced by sugar and very attractive aromas.

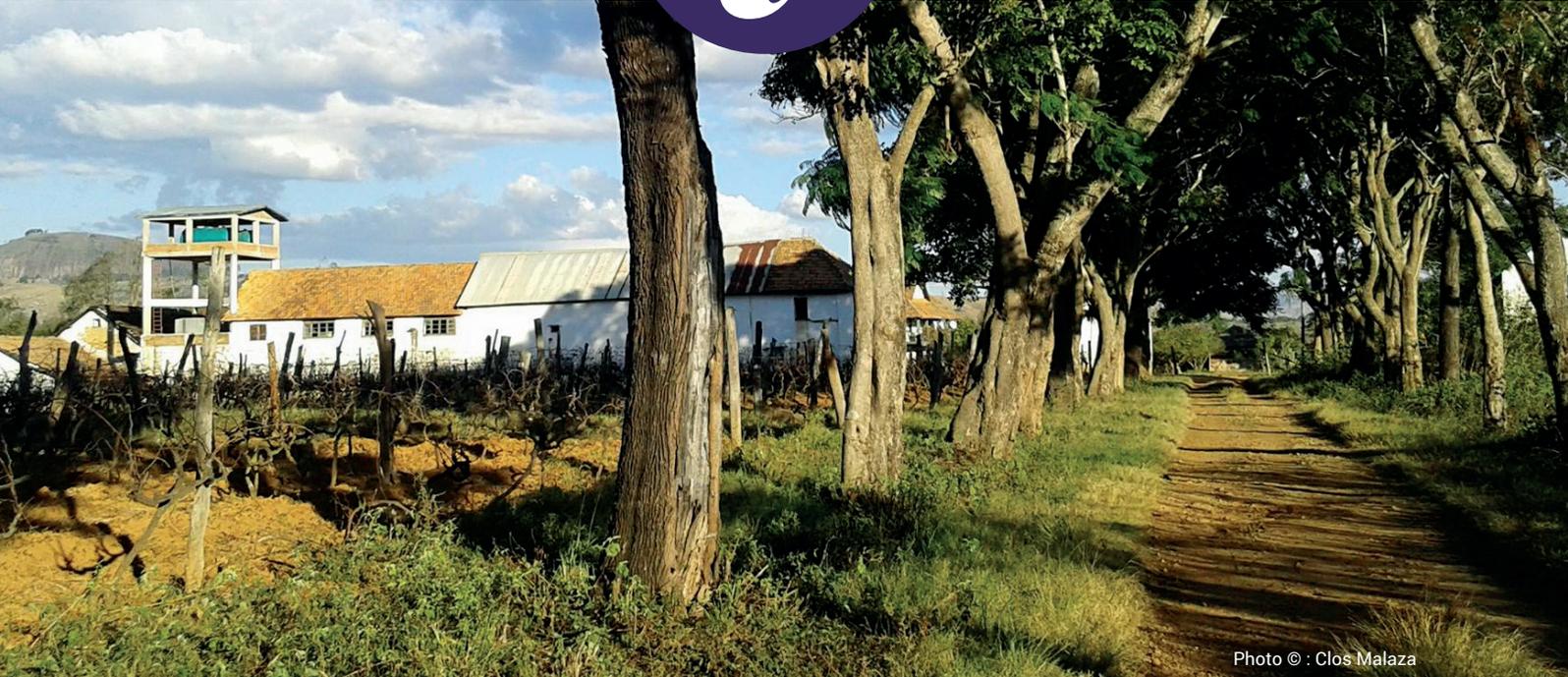


Photo © : Clos Malaza



### Quand y aller? / When to go?

La clémence du climat rend la visite du site possible à n'importe quel moment de l'année.

A good climate makes the visit to the site possible at any time of the year.



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

De Fianarantsoa, prendre la direction sud sur la RN7. Après 11 kilomètres de route bitumée, se trouve le village de Soaindrana. Prendre la piste pendant 16 kilomètres vers la commune rurale d'Andoharanomaitso. En poursuivant la piste, on aperçoit le domaine viticole, notre destination.

From Fianarantsoa, head south on the RN7. After 11 kilometres of asphalted road, is the village of Soaindrana. Take the track for 16 kilometres to the rural town of Andoharanomaitso. Following the trail, you can see the suggested destination.



### Où se loger? / Where to stay?

Cadre calme magnifiquement situé à proximité des plantations de thé Sahambavy et ambiance de brousse au « Lac Hôtel ». Pour ceux qui préfèrent la proximité de la ville, le « Soratel » ou l'hôtel « Cotsyannis » sont à recommander.

Quiet setting, beautifully located near Sahambavy tea plantations and wilderness ambiance at 'Lake Hotel'. For those who prefer the proximity of the city, the "Soratel" or hotel "Cotsyannis" are recommended.

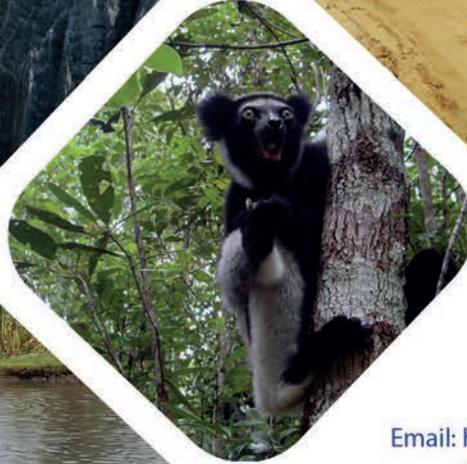


### Que voir? / What to see?

En premier lieu, la ville, ses vestiges et son histoire. Une visite à faire en compagnie d'un guide Betsileo (natif de Fianarantsoa). Comptez quelques heures. A part le domaine sis à Andoharanomaitso/ Ambohimalaza, d'autres vignobles sont à découvrir entre Fianarantsoa et Ambalavao. Les productions sont différentes d'un domaine à l'autre, ce qui fait la richesse de cette route du vin. Mais Fianarantsoa est connue aussi pour ses plantations de thé. En empruntant la RN7 vers le sud de Fianarantsoa, admirez la vallée d'Ambalavao, digne d'un décor de western, avant d'arriver dans la ville haute aux bâtisses vraiment typiques de la région. Découvrez le deuxième plus grand marché de zébus de Madagascar. Cette région riche et fertile est connue pour ses productions de vin, de soie sauvage et de tabac à chiquer.

First, the city, its remains and its history. A visit to do with a Betsileo (native of Fianarantsoa). Count a few hours. Apart from the Andoharanomaitso/ Ambohimalaza's domain, other vineyards are to be discovered between Fianarantsoa and Ambalavao, including the Lazan'i Betsileo estate and the Maromby monastery. The productions are different from one area to another, which is the richness of this wine route. But Fianarantsoa is also known for its tea plantations. By taking the RN7 south of Fianarantsoa, admire the valley of Ambalavao, deserving of a western setting, before arriving in the upper town with the most typical buildings of the region. Discover the second largest zebu market in Madagascar. This rich and fertile region is known for its productions of wine, wild silk and chewing tobacco.





Tel: +261 20 22 222 93

Email: holymad1996@gmail.com

www.holidays-mada.com

Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga  
Antananarivo 101



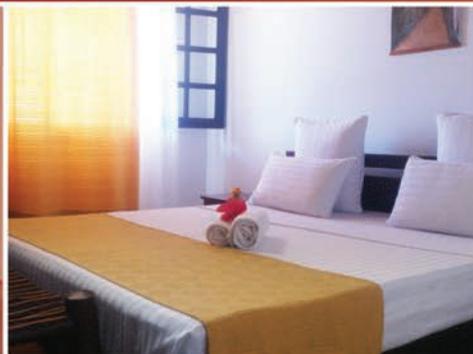
# Hôtel H1

« Calme - Convivial - Confort »

AFFAIRES  
SEJOUR PERSONNEL  
ESCALE  
VACANCES



« Source  
Multicolore »



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

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



**TAMATAVE**

Tél. 033 28 358 33 / 020 63 316 03  
E-mail. hotelh1tmm@gmail.com

**ANTSIRABE**

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

**ISALO**

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

Ouverture prochaine à Manakara en Juin 2018



www.hotelh1-madagascar.com



# Beheloka

*Un paradis caché » A hidden paradise*



Tuléar



Photo : © WWF Madagascar / Navarana Smith

**B**eheloka est une très jolie baie située à 63 kilomètres de Tuléar, dans le sud-ouest de Madagascar. Avec une vie très paisible, rythmée par les activités de la mer, c'est une destination unique loin du tourisme de masse. Sa plage aux eaux bleues bordée d'étendues de sable blanc, fait rêver. D'autant plus que les baleines, juste derrière la barrière de ce magnifique lagon, participent à ce spectacle incroyable.

Dans cette région très sèche, les principales activités tournent autour de la pêche. Des villageois respectueux

volent aux visiteurs de la baie leurs prises quotidiennes. Une autre façon, plus originale, de découvrir les ressources sous-marines de Beheloka.

Malgré une aridité certaine, l'aqueduc de Beheloka implanté dans le plateau de Mahafaly approvisionne en eau tout le village. Une réserve pratique, précieuse et abordable, très appréciée des familles. Ce plateau se trouve non loin de la côte. Euphorbes, pariades sauvages, couac coureur et huppés cohabitent dans ce milieu enchanteur. On y trouve même le Drongo de Madagascar, ce « roi des oiseaux malgaches » qui surprend par sa capacité à imiter les autres animaux, dont les chats.

*Sa plage aux eaux bleues bordée d'étendues de sable blanc, fait rêver.*

*Its beach with blue waters bordered by stretches of white sand, a dream.*



Collaboration photos : WWF



Photo © : WWF Madagascar / Marlies Volckaert



Above photos : © WWF Madagascar / Navarana Smith

**B**eheloka is a beautiful bay located 63 kilometres from Tulear, in the south-west of Madagascar. With a very peaceful life, punctuated by the activities of the sea, it is a unique destination far from mass tourism. Its beach with blue waters bordered by stretches of white sand, a dream. Especially since the whales, just behind the barrier of this magnificent lagoon, participate in this incredible spectacle.

In this very dry region, the main activities revolve around fishing. Respectful villagers sell their daily catch to visitors to the bay. Another, more original way to discover the underwater resources of Beheloka.

Despite certain aridity, the Beheloka aqueduct located in the Mahafaly plateau supplies water to the entire village. A practical reserve, precious and affordable, very popular with families. This plateau is not far from the coast. Euphorbia, wild wolves, runner and hoopoe coexist in this enchanting environment. There is even the Drongo of Madagascar, this "king of Malagasy birds" which surprises by its ability to imitate other animals, including cats.



Photo © : WWF Madagascar



Photo © : WWF Madagascar



## Quand y aller? / When to go?

Visitez Beheloka à tout moment de l'année. La chaleur y est omniprésente. Munissez-vous d'un chapeau pour éviter les coups de soleil.

Visit Beheloka at any time of the year. The heat is pervasive. Wear a hat to prevent sunburn.



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

On peut rejoindre Beheloka de deux manières. soit y aller jusqu'au village de saint Augustin où se trouve un bac qui relie saint Augustin à Soalara, le bac peut prendre jusqu'à 6 voitures, une fois arrivé à Soalara, on se dirige vers le sud en passant par Anakao, Ankilimivony, Befasy avant d'arriver à Beheloka. Au total il faut compter 3 heures de route. Si le bac ne fonctionne pas, Beheloka se rejoint par un énorme détour, près de 250 km en passant par Andranovory, Betioky et ensuite Beheloka.

Beheloka can be reached in two ways. Either go to Saint Augustine village where there is a ferry that connects St. Augustine to Soalara; the ferry can take up to 6 cars, once arrived in Soalara, head south via Anakao, Ankilimivony, Befasy, before arriving at Beheloka. In total it takes 3 hours. If the ferry does not work, Beheloka is reached by a huge detour, nearly 250 km, through Andranovory, Betioky and Beheloka.



## Où se loger? / Where to stay?

Il n'y a pas d'hôtel à Beheloka, que des petits restaurants locaux où on aime manger du poisson grillé ou sauté, pour dormir il faut aller à Ambola qui se trouve à 20km au sud, juste en face de l'entrée au parc de Tsimanampetsotsa. Un endroit très agréable avec une très belle plage, il y a quelques hôtels et le plus apprécié le domaine d'Ambola.



## Où manger? / Where to eat?

Pour manger, le mieux est de rejoindre les restaurants à Toliara, comme le BLU pour manger des plats traditionnels, ses grillages au feu de bois, ses pizzas, ses spécialités fruits de mer sans oublier sa carte spéciale pour végétariens.

To eat, it's best to get to the restaurants in Toliara, such as BLU, to eat traditional dishes, its wood-fired bbq foods, pizzas, seafood specialities, not to mention its special menu for vegetarians.



## Que voir? / What to see?

Aux environs de Beheloka le parc naturel de tsimanampetsotsa est à une quinzaine de kilomètre de là. C'est une réserve naturelle protégée qui mérite une attention particulière. Vous allez y rencontrer 72 espèces d'oiseaux endémiques. Au nord, n'oubliez pas de passer à Anakao, un beau village de pêcheur aux voiles multicolores qui embellit la plage.

In the vicinity of Beheloka the Natural Park of Tsimanampetsotsa is about fifteen kilometres away. It is a protected nature reserve that deserves special attention. You will meet 72 species of endemic birds. North, do not forget to go to Anakao, a beautiful fishing village with multi-coloured sails that beautify the beach.





H O M E  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

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

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



*Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be*

# DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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