

Mars / March 2019

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine



**Le Ciel est La Limite
pour l'Aventure**

**The Sky's The Limit
for Adventure**







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

- 587.041 km²
- 5.000 km de côtes
- 2ème plus grande barrière de corail
- 4ème plus grande île du monde
- 5 grands lacs
- 28 grands fleuves
- 3ème plus grand bassin de crocodile du Nil
- 27.000.000 habitants
- 18 ethnies



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :
5 familles et 108 espèces

Papillon :
4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :
292 espèces dont 108
endémiques

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

Serpents :
100 espèces non venimeuses

Tortue :
09 espèces terrestres,
05 espèces marines

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

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



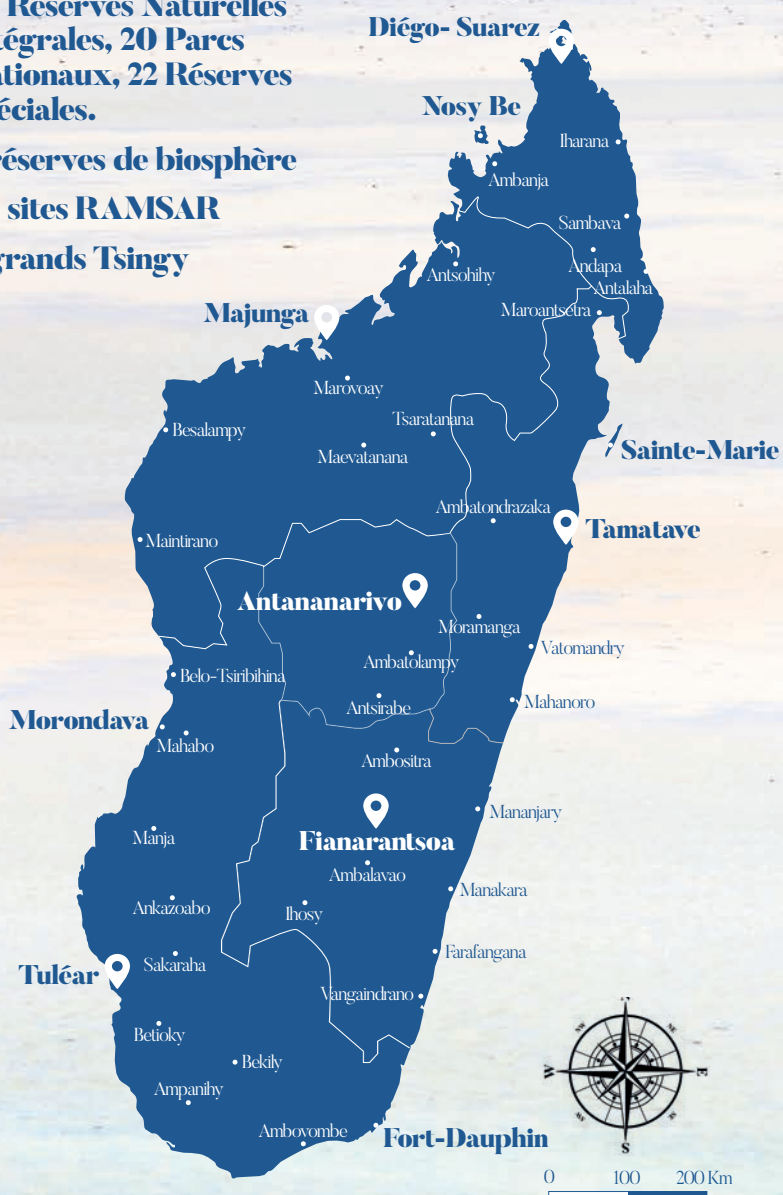
**44 Aires Protégées sur
2.000.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.**

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

4 réserves de biosphère

20 sites RAMSAR

3 grands Tsingy





Bienvenue à Bord Welcome On Board

Chers passagers.

C'est toujours un immense plaisir de vous accueillir à bord de nos vols, dont les destinations s'élargissent de plus en plus afin de vous accompagner au gré de vos choix de voyage. Comme celui qui vous amène à travers toute l'île, par Tsaradia, notre filiale dédiée au réseau intérieur de Madagascar, dont les plus grandes villes sont désormais desservies jusqu'à deux fois par jour.

Notre plan de transformation "Alefa 2027" suit son cours pour améliorer votre expérience de voyage avec notre compagnie. C'est dans ce cadre que je suis heureux de vous annoncer la réouverture de la destination Afrique du Sud, avec notre ligne Antananarivo – Johannesburg, à partir du 17 Juin prochain.

Le temps de vous amener à destination, notre édition de mars 2019 vous réserve, comme toujours, de beaux lieux de Madagascar à découvrir ou à redécouvrir : la Réserve Pereyras à Marozevo, le village d'Anakao, la Baie de Moramba ou, plus près de la capitale, Antsirabe la Ville d'eaux. Un éventail de destinations aux multiples attraits, comme seule la Grande Ile en a le secret. **Soavadia, et au plaisir de vous retrouver à votre prochain voyage !**

Dear passengers.

It is always a pleasure to welcome you aboard our flights, whose destinations are expanding more and more accompanying you according to your choice of travel - such as the one that takes you all over the island, by Tsaradia, our subsidiary dedicated to the internal network of Madagascar, whose largest cities are now served up to twice a day.

Our transformation plan "Alefa 2027" is continuing to improve your travel experience with our company. It is in this context that I am pleased to announce the reopening of the destination South Africa, with our line Antananarivo - Johannesburg, from 17th June .

During the time we take you to your destination, our edition of March 2019 shows you, as always, beautiful places in Madagascar to discover or rediscover: the Pereyras Reserve in Marozevo, the village of Anakao, the Bay of Moramba or, closer to the capital, Antsirabe the City of Waters - a range of destinations with multiple attractions, the secret to the Big Island.

Soavadia, and look forward to seeing you on your next trip!

Rolland Besoa Razafimaharo

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar

Le temps de vous amener à destination, notre édition de mars 2019 vous réserve, comme toujours, de beaux lieux de Madagascar à découvrir ou à redécouvrir.

During the time we take you to your destination, our edition of March 2019 shows you, as always, beautiful places in Madagascar to discover or rediscover.

Sommaire | Contents

Mars | March 2019

5	Edito Air Madagascar
8	Features L'Art De La Conservation » The Art Of Conservation
18	Health & Beauty
22	Features 10 Actions Adventure In Madagascar
30	Health & Beauty
32	Histoire » History
34	Haute Cuisine
36	Food and drink
40	Culture
46	Technologie / Technology
58	Features Diégo, La Paix Après La Guerre » Diégo, War And Now Peace
86	Features Prendre Soins Des Lémuriens » Looking After Lemurs
106	Pages Spéciales Air Madagascar Air Madagascar Special Pages
111	Pages Tsaradia
118	Greetings from the publishers

Destinations

64	Le Monde Incroyable Du Parc National Masoala The Incredible World Of Park National Masoala
68	Anakao : Le Village Des Vezo Anakao : Village Of The Vezo
72	Beradaka : Les Greunouilles En Chœur Beradaka : The Frog Chorus
76	Antsirabe : La Place Au Joyau Antsirabe : A Gem Of A Place
80	Baie de Moramba : Bienvenue Au Petit Vietnam Baie de Moramba : Welcome To Little Vietnam
94	La cascade des Nymphes, La Cascade Enchanteresse The Enchanting Waterfall
98	Réserve Peyrieras, Focus Sur La Faune Réserve Peyrieras, Focus On Fauna



Être joignable ailleurs comme ici

Service Roaming

Pour communiquer moins cher,
optez pour nos forfaits Roaming
disponibles sur **#111#**

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

Pour plus d'informations, contactez le service
client au :

- +261 32 32 32 204 pour les particuliers
- +261 32 32 32 300 pour les entreprises



Vous rapprocher
de l'essentiel

www.orange.mg



orangemada



orange_mg

L'art de la **Conservation**



Photo : Nosy Hara

The Art Of Conservation

All landscape photos :
© Louise Jasper

Depuis 30 ans, Steve Goodman, biologiste de terrain internationalement reconnu, conduit des recherches et participe à des programmes de conservation à Madagascar. Il y a même une espèce de lémurien qui porte son nom. Ici, il parle à Prime magazine et donne ses impressions sur les paysages extrêmement variés de l'île, de sa biodiversité et du futur de l'écotourisme à Madagascar.

Internationally acclaimed Field Biologist, Steve Goodman, who has conducted research and taken part in conservation programmes in Madagascar for 30 years – and even has a lemur named in his honour – talks to Prime Magazine about the country's remarkable varied landscapes, bio-diversity and the future for ecotourism.

Détenteur du titre MacArthur Field Biologist au Field Museum of Natural History de Chicago, conseiller scientifique auprès de l'association Vahatra à Antananarivo et professeur Honoris Causa à l'Université d'Antananarivo, depuis 30 ans Steve Goodman étudie les paysages variées, encore inconnus et bien souvent menacés, de Madagascar. Le programme collaboratif dans lequel il est impliqué avec ses collègues de l'association Vahatra a pour but de faire avancer les études scientifiques pour les étudiants malgaches, de faire communiquer les résultats des recherches auprès du grand public, et de documenter le biote de l'île. En l'honneur de Goodman, plusieurs de ses collègues ont donné à une nouvelle espèce de lémurien récemment identifiée le nom de *Microcebus lehilahytsara*, Lehilahytsara signifiant 'homme bon' (Goodman) en Malgache.



MacArthur Field Biologist at the Field Museum of Natural History, Chicago; Scientific Counsellor at Association Vahatra in Antananarivo; and Professor Honoris Causa at the Université d'Antananarivo, Steve Goodman has studied the diverse, previously unknown, and in many cases endangered land vertebrates of Madagascar for 30 years. The collaborative programme in which he is involved with colleagues at Association Vahatra focuses on advancing scientific studies for Malagasy students, bringing the results of research to the general public, and documenting the biota of the island. In honour of Goodman, several colleagues named a newly identified species of lemur *Microcebus lehilahytsara*, the second word meaning 'good man' in Malagasy.

En tant que biologiste de terrain travaillant sur la conservation, reconnu au niveau international, vous devez beaucoup voyager. La plupart de vos recherches se déroulent à quel endroit ?

La plupart de l'année passée, c'était à Madagascar, où je vis depuis 25 ans. Avec des étudiants et des collègues malgaches, nous avons travaillé sur différents sites de l'île pour mener à bien un large éventail d'études de terrain et installer des écoles de terrain.

As an award-winning international conservation and field biologist you must travel extensively. Where do you conduct most of your research?

Most of the past year has been on Madagascar, where I have made my home for 25 years. With Malagasy students and colleagues, we have been to several different sites on the island to conduct a range of field studies and field schools.

Qu'empportez-vous absolument dans votre bagage à main ?

Mon ordinateur, qui a 11h d'autonomie.

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

My computer, which has an 11 hour battery life.

Comment passez-vous le temps sur les vols long courrier ?

Je partage mon temps entre regarder des films que je n'ai pas vu : souvent, je n'ai pas l'occasion de les voir à Madagascar, et travailler sur différents projets d'écriture et d'édition.

How do you pass the time on long haul flights?

I split my time between catching up on films, which I often do not have a chance to see in Madagascar, and working on different editing and writing projects.

Vous avez consacré plus de 30 ans de votre vie aux mammifères et aux oiseaux de Madagascar. En survolant la question (excusez le jeu de mot), qu'est-ce qui rend Madagascar si fascinante ?

Les paysages de Madagascar se distinguent par différents substrats rocheux, des micro-climats, et une végétation associée. Cette île, qui est presque un continent, montre ainsi une variété extraordinaire. Cette variété, ainsi que les différences d'altitude, le climat naturellement changeant, la séparation d'autres masses terrestres à une période géologique éloignée ont donné lieu à une grande diversité de faune et de flore endémiques.

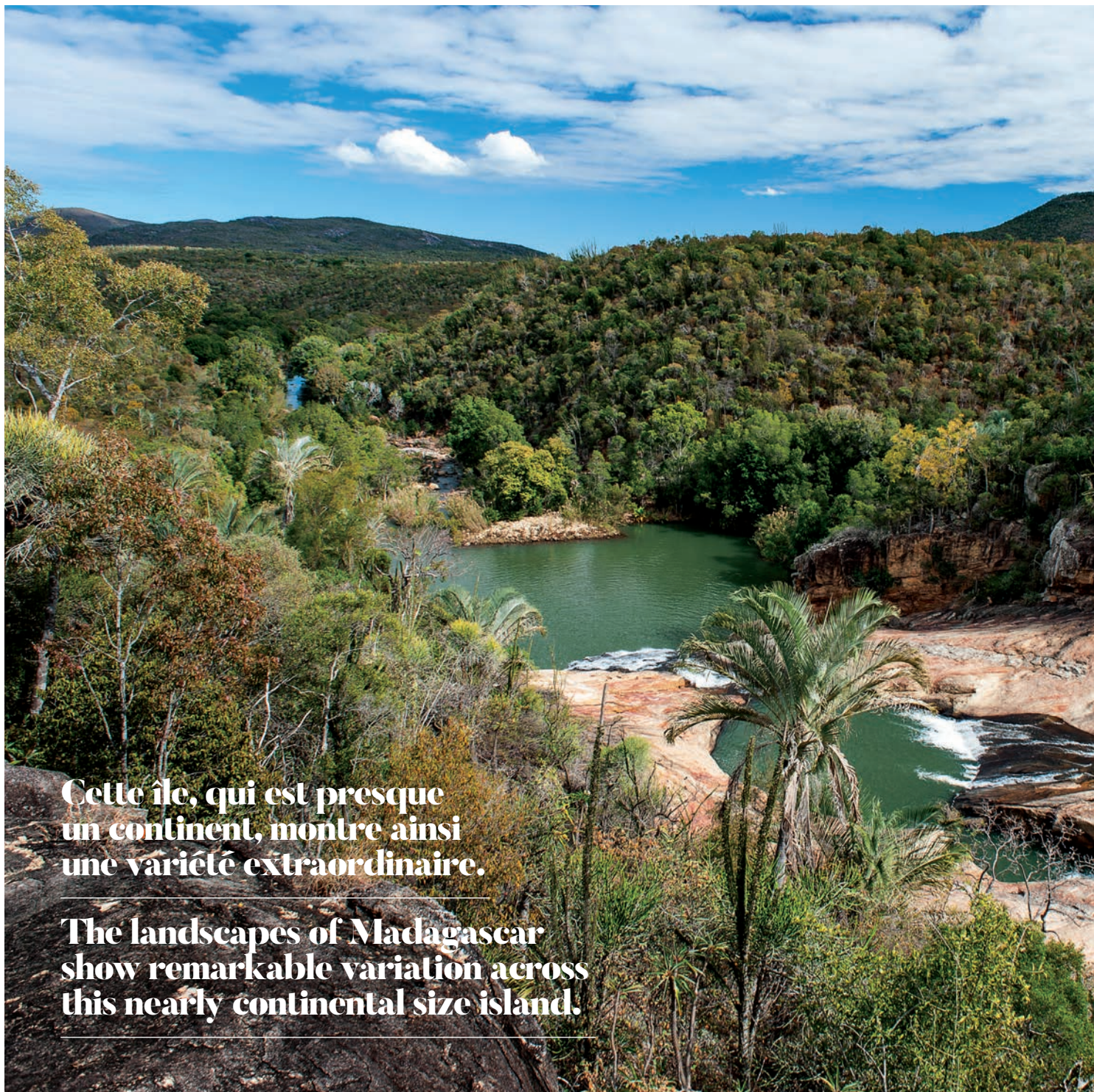
Beaucoup d'organismes sont limités à des zones relativement petites de l'île (on les qualifie souvent de « micro endémiques »). Découvrir ces différentes variations et comprendre ce qu'il s'y passe dans chaque région reste une tâche aussi intéressante et stimulante que ça l'était quand je suis arrivé il y a trois décennies.



Depuis 30 ans Steve Goodman étudie les paysages variées, encore inconnus et bien souvent menacés, de Madagascar.

Steve Goodman has studied the diverse, previously unknown, and in many cases endangered land vertebrates of Madagascar for 30 years.

Photo : Marojejy



Cette île, qui est presque un continent, montre ainsi une variété extraordinaire.

The landscapes of Madagascar show remarkable variation across this nearly continental size island.

You've devoted over 30 years to the bird and mammal faunas of Madagascar. What in a nutshell (pardon the pun) makes Madagascar so fascinating?

The landscapes of Madagascar, distinguished by their different rock substrate, local climate, and associated vegetation, show remarkable variation across this nearly continental size island. This variation overlaid on elevation, natural climatic change, separation from other land masses in deep geological time, give rise to a highly diverse and endemic fauna and flora.

Many organisms are restricted to relatively small portions of the island (referred to as micro

endemics) and discovering these patterns and knowing what occurs in the different areas remains as interesting and engaging as when I arrived on the island three decades ago.

Combien des nouvelles espèces que avez-vous découvertes portent votre nom ?

Je ne suis pas sûr, mais ça doit approcher les 20, peut-être même 30.

How many new species that you have discovered have been named in your honour?

I am not really sure, but imagine it is close to 20 or perhaps even 30 species.



Photo : Andohahela



Photo : Andohahela



Photo : Tsimanampesotse

Comment contribuez-vous à préserver la biodiversité de Madagascar pour le futur ?

Nous abordons cette question sous deux angles différents, le plus important étant peut-être les progrès faits par les scientifiques et les chercheurs malgaches, avec une attention toute particulière portée sur les étudiants en Master et en Doctorat. Les quatre scientifiques de l'association Vahatra, y compris moi-même, aidons à l'avancement des études menées par les étudiants dans différentes parties de l'île, environ 20 à 40 études par an ces 15 dernières années. Ces étudiants préparent des diplômes universitaires dans les universités malgaches.

Ce type de renforcement des capacités étant considéré comme primordial, il y a un nombre croissant de personnes présentes, à la fois dans les secteurs gouvernementaux et non-gouvernementaux, pour répondre aux besoins de la recherche scientifique et de la conservation dans le pays.

Deuxièmement, les inventaires biologiques que nous avons effectués, et que nous continuons d'effectuer, sur plusieurs centaines de sites dans l'île, nous ont amenés à découvrir un grand nombre de nouvelles espèces pour la science et ont approfondi nos connaissances sur la richesse, la répartition et l'histoire naturelle de la biodiversité de l'île. Ces diverses informations nous fournissent de nouveaux outils pour répondre à des questions sur la biologie de l'évolution et contribuent au processus de hiérarchisation des actions de conservation, comme la création ou l'extension des zones protégées.

How are you helping to preserve the future for Madagascar's biodiversity ?

We have been addressing this aspect in two different manners. Perhaps the most important is the advancement of Malagasy scientists and researchers, with a major focus on students at Masters and Ph.D. levels. The four scientists at Association Vahatra, including myself, help to advance the studies of students across different portions of the island, averaging 20 to 40 per year since at least 15 years, who present higher degrees in the national university system.

This sort of capacity building is considered primordial so an ever increasing number of individuals are in place in the governmental and non-governmental sectors to address the scientific and conservation needs of the country.

Secondly, the biological inventories we have conducted and continue to conduct at hundreds of sites on the island, which includes the discovery of many new species to science, provide new insight into measures of species richness, distribution, and the natural history of the island's biodiversity. These patterns provide the means to address a range of different questions in evolutionary biology and to help with the process of prioritisation of conservation actions, including the creation or expansion of the protected area system.

Quelle est votre vision de l'écotourisme à Madagascar ?

L'écotourisme a les moyens d'amener d'importants changements pour l'économie de l'île, surtout à un niveau local, en fournissant un progrès économique aux communautés vivant autour des zones protégées et des sections importantes de ce qui reste de la forêt.

Les tours operators locaux doivent étendre les circuits écotouristiques actuels à de nouvelles zones, ce qui sera une étape importante pour cette forme d'économie pour les communautés locales et pour la conservation des habitats naturels restants.

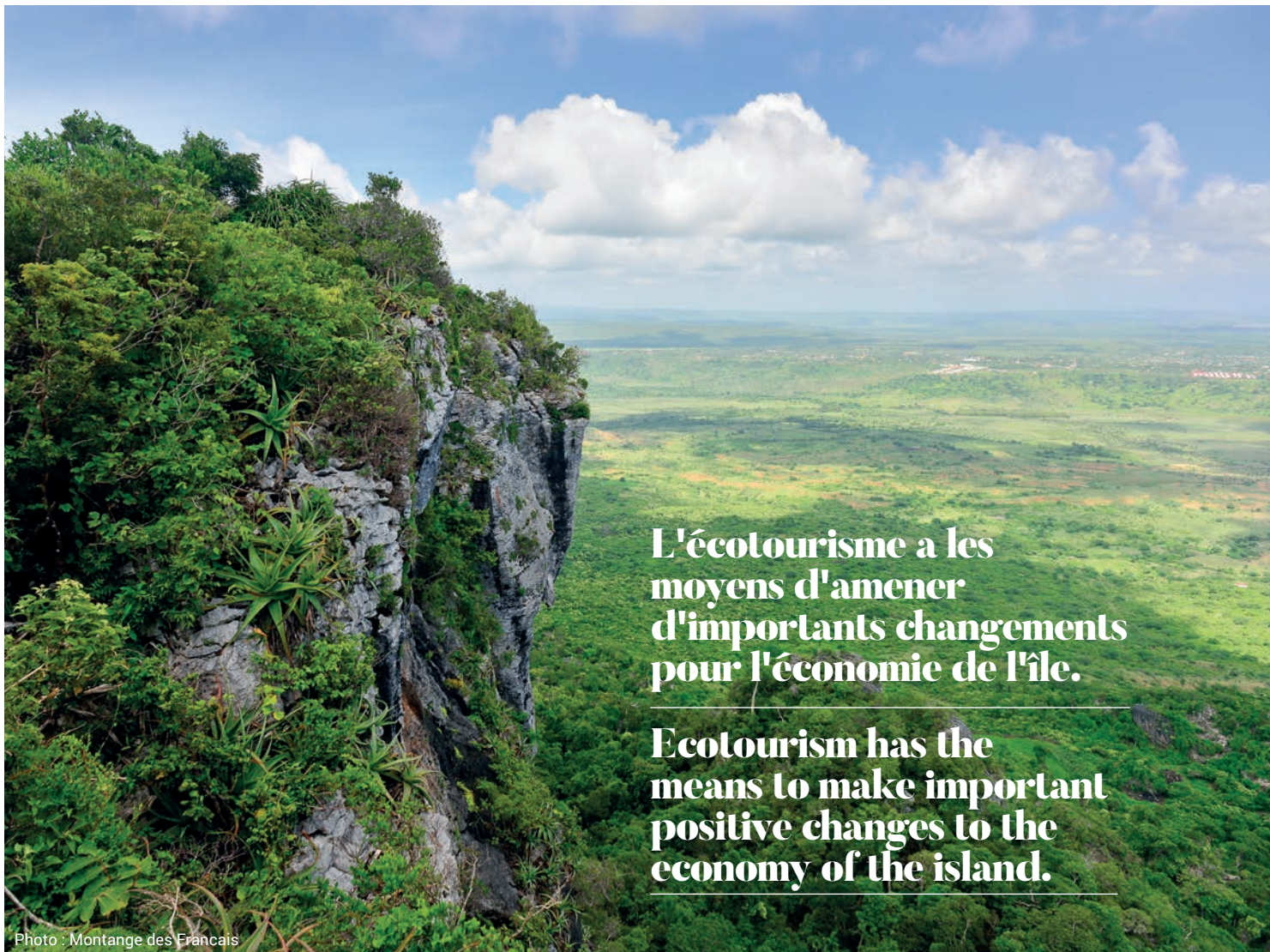
De façon plus précise, je dirai qu'il faut encourager les visiteurs locaux et étrangers à venir dans ces zones protégées pour découvrir la beauté du pays et, en même temps, aider à le préserver.

What is your vision for ecotourism on Madagascar?

Ecotourism has the means to make important positive changes to the economy of the island, particularly at the local level, by providing economic advancement to communities living around protected areas and important sections of remaining forest.

Local tour operators need to expand the current ecotourism circuits to new areas, which will be a critical step for this form of economic advancement for local communities and conservation of remaining natural habitats.

As a more precise vision, it is to encourage national and international visitors to the protected area system to discover the beauty of the country and at the same time helping to preserve it.



L'écotourisme a les moyens d'amener d'importants changements pour l'économie de l'île.

Ecotourism has the means to make important positive changes to the economy of the island.

Photo : Montagne des Français

C'est un défi de collecter des données à Madagascar ?

Si vous regardez une carte de l'île, vous verrez qu'il existe de grandes étendues qui ne sont pas accessibles par le réseau routier principal. Par conséquent, nous devons faire face à de nombreux défis logistiques pour amener les équipes, la nourriture, une montagne de matériel de recherche et tout le reste sur les sites situés dans des zones reculées.

Au fil des années, nous avons utilisé une grande variété de moyens de transport, comme des bateaux ou des chars à bœuf, mais les plus souvent ce sont des porteurs locaux que nous avons engagés pour nous accompagner à pied sur des distances considérables et nous permettre d'atteindre des forêts de l'île jusqu'alors inconnues.

How challenging is it to collect data in Madagascar?

If you look at a map of the island, vast areas are not accessible by the principal road network. Hence, for remote zones there are numerous logistic challenges to get the team and a mountain of research material, food, and other gear into sites.

Over the years we have used a variety of different means including boats and oxen carts, but principally engaging local porters and walking considerable distances to reach some of the previously unknown forests of the island.

Votre dernier ouvrage phare sur les zones protégées de Madagascar sort ce mois-ci. C'est une bonne lecture pour un vol long courrier ?

Oui, ce livre a été conçu, au moins en parti, pour inciter les touristes à visiter Madagascar, afin qu'il puissent découvrir différents aspects de l'écosystème des zones protégées.

En 1989, Martin Nicoll et Olivier Langrand ont publié un livre sur ce qui était alors connu des zones protégées de l'île. Au fil des décennies, il s'est passé beaucoup de choses en ce qui concerne l'augmentation du nombre de zones protégées de l'île, les surfaces couvertes, et beaucoup de recherches ont été effectuées sur les organismes qui vivent sur ces sites.

C'est quelque chose de remarquable et de très positif. Par exemple, il y a aujourd'hui 338 espèces de vertébrés connus dans la zone protégée de Marojejy qui se trouve dans le Nord-Est entre Sambava et Andapa, alors qu'il n'y en avait que 164 en 1989.



Photo : Zombitse

Dans ce nouveau livre, qui fait plus de 1700 pages et qui a presque 1000 images en couleur, différents aspects sont examinés, comme 24 différents sujets sur chacune des 98 zones protégées, et, pour chaque site, un tableau complet de tous les vertébrés connus. Nous espérons que le livre aidera à relancer l'écotourisme dans l'île.

Your latest seminal book on the protected areas of Madagascar is published this month. Good read for a long haul flight?

Yes, the book is intended, at least in part, to help visitors to Madagascar to discover aspects of its protected area system.

In 1989, Martin Nicoll and Olivier Langrand published a book describing what was known at that time about the island's protected area. Over the following three decades a lot has happened regarding the augmentation of the number of protected areas on the island, and the covered surface area, and a vast amount of research on the organisms that live at these sites.

This aspect is remarkable and very positive. For example, today 338 species of vertebrates are known from the Marojejy protected area found in the north-east between Sambava and Andapa, as compared to 164 in 1989.

In this new book, which is over 1700 pages, and with close to 1000 colour images, we examine many aspects, including 24 different subjects for each of the 98 protected areas covered with, for each site, a table of the known vertebrates. It is our hope that the book will help relaunch ecotourism on the island.

Remarque

L'ouvrage bilingue anglais-français intitulé "Les aires protégées terrestres de Madagascar : Leur histoire, description et biote" (The terrestrial protected areas of Madagascar: Their history, description, and biota) édité par Steve Goodman, Marie Jeanne Raheirilalao et Sébastien Wohlhauser, est disponible à Antananarivo, auprès de l'association Vahatra, près d'Ankatso. Le livre est au prix de 200\$, soit 175€, ou l'équivalent en ariary malgache. Pour plus d'informations sur l'achat de cet ouvrage, ainsi que sur d'autres ouvrages publiés par l'association Vahatra sur la biodiversité malgache, appelez le 22-27755 (depuis Madagascar), et pour trouver le chemin pour vous rendre à l'association : <http://www.vahatra.mg/planfr.html>. Le livre est également disponible auprès de la Presse de l'Université de Chicago (https://www.press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914_3431915.html).

Footnote:

The bilingual French-English book entitled "Les aires protégées terrestres de Madagascar : Leur histoire, description et biote / The terrestrial protected areas of Madagascar: Their history, description, and biota" edited by Steve Goodman, Marie Jeanne Raheirilalao, and Sébastien Wohlhauser, is available in Antananarivo at Association Vahatra, near Ankatso. The price of the book is \$200, 175 Euros or the equivalent in Malagasy ariary. For further information on obtaining the book as well as other Association Vahatra titles on Malagasy biodiversity, call 22-27755 (in Madagascar) and to find a map to the office see <http://www.vahatra.mg/planfr.html>. The book is also available from The University of Chicago Press (https://www.press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914_3431915.html).

LUMIERE, MAGIC ET CHARME



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

.....

Dans les 45 chambres réparties sur 7 étages, les clients bénéficient de tout le confort nécessaire. Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement. Les clients disposent également d'un restaurant et un skybar avec vue sur la ville.



**UN MONDE,
UNE SIM.**

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de 400

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

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



© Heidi Klein Beachwear.

Voyager *Avec Classe* Travel *In Style*

Globetrotteuse et styliste de mode internationale, Angelina Pretty, partage ses 10 conseils pour des vacances pleines de style.

International globe-trotting fashion stylist, Angelina Pretty, shares her 10 tips for a holiday packed with style.

#2

Toujours rouler les vêtements pour éviter les froissements et maximiser l'espace. ■
Always roll clothes to ease creasing and maximize space.

#3

Placez les chaussettes et les bas dans des chaussures pour en les maintenant en bon état et placez-les dans des sacs séparés (les bonnets de douche d'hôtel constituent un excellent couvre-chaussures). ■
Pack socks and hosiery into shoes keeping them in shape and place into separate bags (hotel shower caps make great shoe covers).

#1

Investissez dans une valise au style distinctif (facile à repérer sur le carrousel) et un bagage à main facile à ranger, à utiliser pour les excursions d'une journée ou à la plage. ■

Invest in a distinctive stylish suitcase (easy to spot on the carousel) and hand luggage that's easy to stow, use for day trips and on the beach.



© Gucci.

Top Tips



© Juliet Dunn.

Angelina Pretty est l'une des meilleures stylistes de mode de l'agence Joy Goodman. ■ Angelina Pretty is a top Fashion Stylist with the Joy Goodman Agency.

#4

Prenez des objets polyvalents - par exemple, une chemise convient au voyage, à la plage, au dîner, etc. ■ Take versatile items - for instance, a shirt works for travel, beach, dinner, whatever.



© Coleman Douglas Pearls.

#6

Incluez des accessoires tendances: ils transforment une tenue du jour au soir et ne prennent pas de place. ■ Include statement accessories - they transform an outfit from day to evening and don't take up space.

#5



© Temperley London.

Soyez glamour et évitez les rides avec les hauts pailletés à faible entretien, le jersey stretch et les robes à imprimés flottants. ■ Be glamorous and wrinkle free with low maintenance sequined tops, stretch jersey and floaty printed dresses.

#8

Choisissez un thème sophistiqué pour la coordination de styles, comme le blanc, le gris argenté ou le bleu aqua. ■ Choose a cool sophisticated theme for go-to style co-ordination such as white, silver grey or aqua blue.



© Juliet Dunn.

#7

Inclure au moins un haut à manches longues et un sarouel léger pour prévenir contre les piqûres de moustiques ou trop de soleil. ■ Include at least one long-sleeved top and lightweight harem pants in case of mosquitoes or too much sun.

© Heidi Klein Beachwear.

#9

Prenez un pashmina ou un wrap glamour dans l'avion, également parfait pour les soirées plus fraîches et comme sarong pour aller au bord de la piscine. ■ Take a pashmina or glamorous wrap on the plane, also perfect for cooler evenings and as a sarong poolside.



© Temperley London.

#10

N'oubliez pas de prévoir un espace supplémentaire dans votre sac pour votre shopping. ■ Don't forget to allow some extra room in your case for holiday shopping.



© POK POK.

Meilleurs conseils

RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



22, rue Andrianary Ratianarivo Ampasamadinika
Antananarivo 101 Madagascar

+261 (0) 20 22 567 85 • +261 (0) 32 05 400 30

info@ic-groupe.com

www.immoconseilmada.com

facebook.com/immobilierconseilgroupe



Sound's
TRAVEL & LEISURE

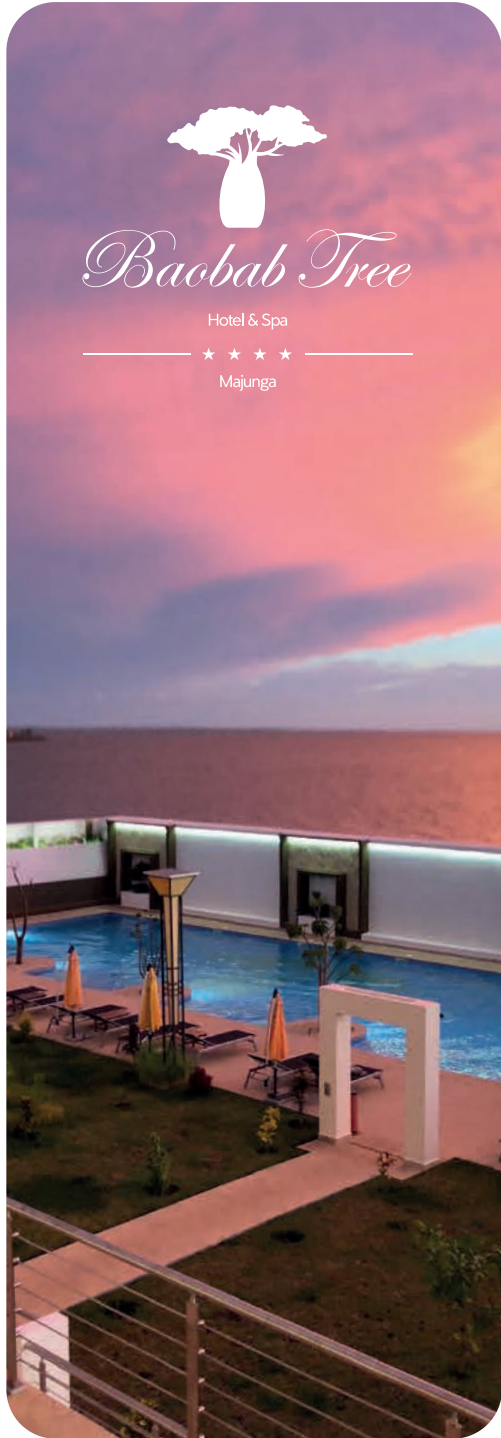


Baobab Tree

Hotel & Spa



Majunga



Royal Beach

Hotel & Spa



Nosy Be

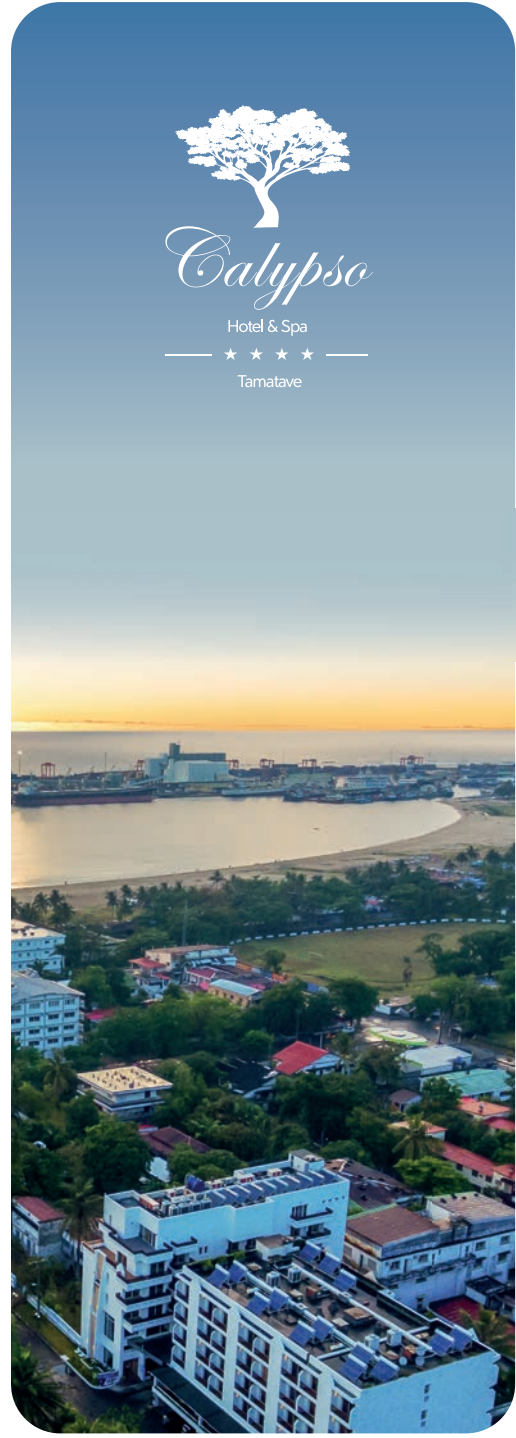


Calypso

Hotel & Spa



Tamatave



*Feel
the Sound's*

Baobab Tree Hotel & Spa Majunga Madagascar | reservation@baobab-tree-hotel.mg | T. +261 20 62 241 72

Royal Beach Hotel & Spa Nosy Be | reservation@royalbeach.mg | T. +261 32 05 322 44

Calypso Hotel & Spa Tamatave | reservation@hotelcalypso.mg | T. +261 20 53 304 57

10

Action Adventures in Madagascar

A la recherche de spot alliant aventure et vacances ? Amateur ou professionnel, nous avons choisi pour vous 10 activités à faire durant votre passage à Madagascar. En montagne, sur l'eau, sous l'eau ou encore dans les airs, découvrez une autre manière de profiter la beauté de Madagascar.

Looking to combine adventure and holiday? Amateur or professional, we have chosen 10 activities for you to do during your visit to Madagascar. In the mountains, on the water, under water or in the air, discover another way to enjoy the beauty of Madagascar.



#1

Kite dans la baie de Sakalava.

Kiting in Sakalava Bay.



10

Action
Adventures in
Madagascar

#2



**Plongez au milieu des
trésors de la plage de
Nosy Sakatia.**

**Diving for treasure off
Nosy Sakatia Beach.**

#3



**Montgolfière de
Antsirabe à Morondava.**

**Hot air ballooning from
Antsirabe to Morondava.**

Photo © : Yves Andria

#4

Rejoindre un safari en quad à Mantasoa.

Joining a quad safari at Mantasoa.



Photo © : CT MOTORS

#6

**Observation des baleines
au large de Sainte-Marie.**

**Whale watching off
Sainte-Marie.**



Photo © : Serge Marizy



10 Action Adventures in Madagascar



**Trekking sur
des paysages
incroyables
près de Diego-
Suarez.**

**Trekking over
incredible
landscapes near
Diego-Suarez.**

Photo © : ONTM

#5



**Parapente dans la
vallée du Tsaranoro.**

**Paragliding over
Tsaranoro.**

#7

#8

10

Action

Adventures in
Madagascar

Surf sur la plage de Lavanono.

Surfing on Lavanono beach.

Photo © : ONTM



#9

**Naviguer dans un dhow
entre Majunga et Nosy Be.**

**Sailing in a dhow between
Majunga and Nosy Be.**

Photo © : Alefa

**Nager avec les requins
baleines au large de Nosy Be.**

**Swimming with whale sharks
off Nosy Be.**

#10



Un Secret de Beauté A Beauty Secret

Connaissez-vous le secret pour une belle peau? Kalanchoe, une des plantes médicinales endémiques de Madagascar, guérit naturellement par hydratation. Pas étonnant que le colosse cosmétique international Clarins utilise cette feuille de vie dans ses produits de beauté pour le soin de la peau.

Do you know the secret to beautiful skin? It's one of Madagascar's endemic medicinal plants, Kalanchoe, which heals naturally through hydration. No wonder the international cosmetic colossus, Clarins, uses this Leaf of Life in their skin care beauty products.

La Grande Ile compte plus de 60 espèces de Kalanchoe endémiques parmi 150 espèces connues, traditionnellement utilisées pour leurs multiples vertus, allant de la cicatrisation des plaies au soulagement des infections cutanées.

Une des espèces, le Kalanchoe Officinal, a particulièrement attiré l'attention de Clarins. Malgré les différentes conditions thermiques, ses feuilles charnues restent imbibées d'eau, d'où son appellation « fleur de vie ». Cette faculté et surtout la structure de ses feuilles correspondent exactement aux caractéristiques de la peau humaine. Ainsi, Clarins puise les actifs de cette plante pour sa ligne Hydra Essentiel, grâce à ce pouvoir exceptionnel hydratant. Ce sont les « molécules éponges » fixatrices d'eau favoriseraient



la capacité de la peau à retenir l'eau, ce qui permet une parfaite hydratation.

Une ONG (Organisation à but non lucratif) du nom de « Jardins du Monde », présente dans la grande Ile depuis 2003, collabore avec la marque Clarins dans la

région nord, où pousse la fleur de vie. Des villages d'Antsiranana constituent les principales zones d'intervention dont Betahitra, sur la route de Ramena, Sakaramy, Madirobe et Marovato.

En moyenne, 10 tonnes de feuilles de Kalanchoe y sont récoltées et transformées en extraits bruts. Non seulement la participation active de la communauté est priorisée mais le développement des villages ainsi que le respect des valeurs culturelles locales sont également pris en compte dans le cadre de ces activités. En plus de l'engagement social que Clarins prend avec l'ONG en créant des jardins éducatifs, ils créent ensemble une scène d'échange de connaissances valorisant les connaissances ancestrales et visant à l'épanouissement de la communauté pour créer un avenir harmonieux - et beau.

The Big Island has more than 60 endemic kalanchoe species among 150 known species, traditionally used for their multiple virtues from healing wounds to relieving skin infections.

One species the Kalanchoe Officinal, has attracted particular attention not least from Clarins. Despite different thermal conditions, its fleshy leaves remain soaked with water, hence its name "Leaf of Life". This faculty and especially the structure of its leaves correspond exactly to the characteristics of the human skin. Thus, Clarins draws the assets of this plant for its Hydra Essential line, thanks to this exceptional moisturizing power. It is the water-fixing "sponge molecules" that promote the skin's ability to retain water, allowing for perfect hydration.

An NGO (Non-Profit Organisation) called "Jardins du Monde", located in the Big



Island since 2003, collaborates with the brand Clarins in the northern region, where the Leaf of Life grows. Several villages of Antsiranana are the main areas of involvement - Betahitra, on the road to Ramena, Sakaramy, Madirobe and Marovato.

On average, 10 tons of Kalanchoe leaves are harvested and processed into raw extracts. Not only is the active participation of the community prioritised, but the development of villages as well as the respect of local cultural values are also taken into account in these activities. In addition to the



social commitment that Clarins makes with the NGO by creating educational gardens, together they make a scene of exchange of knowledge valuing the ancestral traditions and aiming at the self-development of the community to create a harmonious - and beautiful - future.

Ramahavaly Le Serpent Enchanteur Snake Charm

Ramahavaly a été considérée comme un des "sampy" les plus puissants ou idoles (fétiche, talisman, artefact) à l'époque du roi Radama.

Le "sampy" est en réalité l'histoire du plus ancien et du plus célèbre fétiche / talisman de Madagascar. Autrefois, ce talisman ne se trouvait que dans le sud de Madagascar. On disait que cet objet pouvait donner du pouvoir et protéger celui qui le portait contre les sorts, les maladies et même les crocodiles. Et on croyait que cet objet pouvait se transformer en n'importe quel animal, reflétant la personnalité de la personne. Peuple forestier, ils ont su tirer partie de leur situation géographique pour y vivre libre mais aussi pour se défendre contre les attaques ennemies.

En entendant cela, le roi Andrianampoinimerina (1er roi de Madagascar) parcouru des kilomètres de la capital Antananarivo jusqu'au sud pour aller en chercher un, et cela fut transmis à son successeur (Radama 1er) après sa mort. Pendant son règne, Radama avait des doutes sur le pouvoir de ce talisman jusqu'au jour où celui-ci devint un serpent pour le protéger. Il a ensuite donné un nom au talisman qui était Ramahavaly.

Un jour, un étranger appelé Legros a vu le roi porter le sampy (en objet) et, entendant toute cette conviction, a décidé de le défier à un combat, car Legros doutait que

le talisman puisse se transformer et donner le pouvoir à un être humain. Le roi a d'abord refusé mais a fini par accepter le défi.

Le jour du combat, le talisman s'est transformé en serpent. Il (le serpent) s'est précipité vers Legros s'est enroulé autour de lui et l'a étouffé. Legros a admis sa défaite et a présenté ses excuses au roi pour avoir douté du pouvoir du «sampy». Le roi dit à Legros qu'il avait été prévenu. Legros fit la paix avec le roi et déclara qu'il était un être sacré. Il a également décidé qu'il n'était plus un Européen mais un Malgache, car après ce combat, il croyait en l'incroyable. En réponse à cela, le roi sacrifia un zébu et le présenta comme cadeau à Legros, déclarant qu'il pouvait le nourrir puisque celui-ci l'avait déclaré (Radama) roi et qu'il le laissa vivre en paix à Madagascar.

Comme jadis, quand un étranger doutait du pouvoir de tout talismans / amulettes malgache, le roi ou la reine ne pouvait laisser l'étranger vivre ou le nourrir, comme il est dit, que si la personne au pouvoir laissait ce genre de doute régner, elle serait punie par les ancêtres et son autorité à l'égard de la population serait mise en doute.

Des talismans sont encore utilisé aujourd'hui à Madagascar.

Ramahavaly was considered one of the most powerful "sampy" or idols (fetish, talisman, artifact) in the days of King Radama.

The 'sampy' is actually the story of the oldest and the most famous amulet / talisman in Madagascar. In the old days this object could only be found in the southern part of Madagascar. It was said that a particular talisman could

give power and protect the person who wore it against any spells, diseases and even crocodiles. And it was believed that this object could transform itself into any animal, reflecting the person's personality.

Hearing this the King Andrianampoinimerina (1st king of Madagascar) travelled miles from Antananarivo to the South of the country to fetch one, and it was passed on to his successor (Radama 1st) once he died. During his reign, Radama had doubts about the power of this talisman until one day it turned into a snake to protect him. He then, gave a name to the talisman which was Ramahavaly.

One day a foreigner called Legros saw the King wearing the 'Sampy' (as an object) and hearing all the belief around this, decided to challenge the king to a fight as Legros doubted that the talisman could transform itself and that it

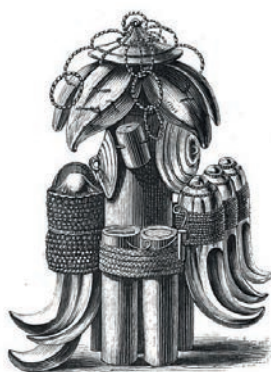
could give power to a human being. The King first refused but ended up accepting the challenge.

On the day of the fight, the talisman transformed itself into a snake. It (the snake) rushed to Legros wrapped itself around him and choked him. Legros admitted defeat and

apologised to the King for doubting the power of the 'sampy'. The King told Legros that he had been warned. Legros made peace with the King and declared that he was a sacred being. He also decided that he was no longer a European but a Malagasy as after this fight he believed in the unbelievable. In response to this, the King sacrificed a zebu and presented the sacrifice as a gift to Legros, declaring that he could feed him, since Legros had declared him (Radama) to be King -and he, let him live peacefully in Madagascar.

In the old days, when a foreigner doubted the power of any Malagasy amulet/ talisman, the King or the Queen could not let the foreigner live or nourish him, as it's said, that if the person in power let those kind of doubts rule, they would be punished by the ancestors and their authority towards the population would be doubted.

Talismans are still used today in Madagascar.



floribis®
Extraits de Nature



Découvrez notre gamme
huiles essentielles 100 % naturelles

Service commercial

+261 32 05 819 35
+261 32 11 347 32
+261 32 07 036 94
contact@floribis-mg.com

www.floribis.com

LOT IVF 4 FITROAFANA
TALATAMATY 105
MADAGASCAR



Chef Jackson

Un Goût D'histoire A Taste Of History

Jackson Randriamaro est un Chef cuisinier passionné particulièrement par la cuisine française. Il fait découvrir les plats raffinés ainsi que ses dernières créations actuellement dans les Restaurants Ylang et Oasis du Grand Hôtel Diego, au nord de la Grande Ile. Pour ce Chef élu « Meilleur Chef Malgache en 2007 », la cuisine malgache raconte beaucoup d'histoire.

En quoi la cuisine malgache est si spécifique ?

Elle regroupe toutes les traditions culinaires variées et habituellement généreuses et épicées, et elle offre un aperçu de l'histoire unique de l'île et de la diversité des peuples l'habitant aujourd'hui. Elle est surtout riche en épices.

Y a-t-il un plat qui vous marque particulièrement ?

Ma préférence serait ma suggestion d'entrée de fruits de mer en verrine. Une spécialité qui, à la fois partage les saveurs et valorise les produits halieutiques frais et savoureux de Diégo. C'est une entrée qui vous fera voyager.

Quels avantages offre le fait de travailler à Diégo ?

On a plus de liberté et d'inspiration. On travaille beaucoup plus avec des produits frais et non surgelés, ce qui est une source de créativité supplémentaire.

Jackson Randriamaro, is a chef passionate about French cuisine. In the two restaurants, the Ylang and the Oasis of the Grand Hôtel in Diego in the North of Madagascar, guests can taste his refined dishes, as well as his latest culinary creations. Awarded the title of 'Best Malagasy Chef in 2007', he believes that Malagasy cuisine relates chapters of the island's history.

What are the characteristics of Malagasy cuisine?

Malagasy cuisine brings together very varied culinary traditions that are generous and spicy and is a window that opens out onto the unique history of the island and the diversity of the people living here today. It is particularly rich in its use of spices.

Is there a dish that you are particularly fond of?

My preference would be my suggestion of seafood in verrine as a starter served in a glass, a speciality which mingles different flavours and enhances the tasty fresh seafood of Diégo: a starter inviting you to go on a journey.

What are the advantages of working in Diégo?

There is a greater freedom of expression and inspiration. We use far more fresh products, rather than frozen, which is an additional source of creativity.



Calamar aux légumes Squid with vegetables

Afin de garder sa saveur, le filet de Calamar est caramélisé au beurre. Pour donner un peu de couleur au plat, il est revisité avec des légumes confits. Ingrédients pour 1 personne : 100g de filet de calamar, 250g de courgette, 150g de carotte, 1 bâton de poireau, 100g de tomate olivette, une tranche de mie de pain grillé, de l'huile d'olive, 150g de beurre, quelques gouttes de sauce au beurre.

In order to retain all its flavour, the fillet of squid is first of all lightly fried in butter. To give the dish an elements of colour, it is cooked with pickled vegetables. Ingredients for one person: 100g fillet of squid, 250g of courgettes, 150g of carrots, 1 leek, 100g of olive tomatoes, a slice of toasted white bread, olive oil, 150g of butter, a few drops of butter sauce.

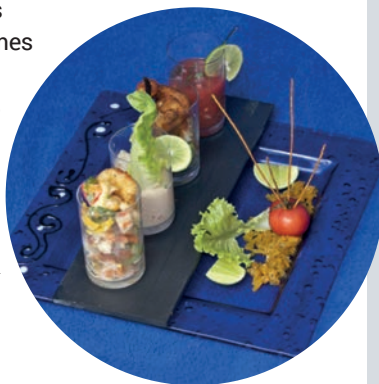
Les verrines fruits de mer Seafood served in a glass

Petits assortiments de la mer en petites verrines qui font rappeler la plage et mettent en valeur la fraîcheur et le goût.

Pour 1 personne, il faut 50g de crevettes pochées et agrémentées de petits légumes et citron confit ; 30g de filet de calamar, 30 g de filet de poisson assaisonné puis pané ; 15g de rougail de crabe (chair de crabe poché+ hachis de tomate et de Combava) ; citron et oignons confits.

An assortment of seafood served in small glasses that will bring back memories of the beach, a dish that enhances the fresh flavour of seafood.

For one person, you will need 50g of poached prawns, with a few vegetables and lemon chutney; 30g of fillet of squid, 30g of fish fillet, seasoned and breadcrumb, 15g of crab chutney (poached crab meat with chopped tomatoes and kaffir lime), pickled lemons and onion.



DECLÉOR

PARIS

LA PEAU • LE CORPS • L'ESPRIT

La vraie puissance
des huiles essentielles
entre vos mains.



LES HUILES ESSENTIELLES

L'ESSENCE DE LA PERFORMANCE

100% ORIGINE NATURELLE

WWW.DECLEOR.COM



Bon Jour Good Morning



Art Culinaire

Le "ramanonaka", du pain malgache, est l'un des petits déjeuners préférés des Malgaches. C'est une sorte de beignet salé fabriqué avec de la farine de riz. Cuit dans un moule spécial alvéolé, le ramanonaka est une variante du mofo gasy ou pain malgache. Mais si le mofo gasy est sucré, le ramanonaka est cuit avec du sel et de l'huile et sa cuisson est plus longue. Selon l'histoire orale, le roi Ralambo serait à l'origine de ces beignets. Des plats appréciés par les générations successives et dans la plupart des familles tananariviennes, on préfère le ramanonaka au pain le matin, et dans chaque quartier de toutes les villes et villages de la grande île, on voit ces beignets vendus dans des petits kiosques.

Culinary Arts

Ramanonaka, a type of Malagasy bread, is one of the nation's favourite breakfasts. It is a sort of savoury dumpling made with rice flour. Baked in a special dimpled tin, ramanonaka is a variation of mofo gasy or Malagasy bread. However, whereas mofo gasy is sweet, ramanonaka is prepared using salt and oil and is baked for longer. They say that it was the King Ralambo who first invented the dumplings, which are much appreciated by each successive generation. Most of the families of the capital prefer ramanonaka to bread for breakfast and in every neighbourhood of the island's towns and villages, you will come across vendors selling them at little stalls.

Ramanonaka

Très facile à réaliser, que vous soyez en vacances au pays ou à l'étranger, il vous suffit de 500g de farine de riz, de ¾ de litre d'eau tiède, du sel, de la levure et de l'huile.

Pour sa réalisation : mélanger le tout dans un bol pour obtenir une pâte homogène, laisser reposer pendant une heure, cuire en prenant soin de ne remplir les moules qu'à 3/4 et laisser le bord dorer sans retourner le pain. Il est préférable de le manger dès sa sortie du plat, accompagné d'un bon café. Le petit déjeuner est prêt ! Pour plus de saveurs, il existe d'autres variétés dont certains avec de la viande hachée ou du thon fumé.



Ramanonaka is very easy to prepare, whether you are on holiday in Madagascar or abroad. You will simply need 500g of rice flour, three-quarters of a litre warm

water, salt, yeast and oil. Preparation: mix all the ingredients in a bowl to obtain a smooth dough, leave to rise for one hour, pour into the tin, making sure not to fill it completely (leave about a quarter empty). Bake until the top begins to turn a light brown colour. Do not turn over. It is best eaten straight from the tin, along with a good cup of coffee. Breakfast is served! For variety, it can also be prepared using minced meat or smoked tuna.



Live your adventure

GS
AVIATION



LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE



Réveillez-Vous et Sentez Le Café Malgache

Wake Up and Smell The Malagasy Coffee



Art Boisson

Lifestyle Drinks

L'odeur enivrante de grains de café grillés envahit tout le village, surtout l'après-midi où les femmes torréfie le café. Traditionnellement, l'infusion du café « à la malgache » est obtenue avec des grains torréfiés pilés au mortier. La poudre est ensuite mélangée avec une certaine quantité d'eau et porter à ébullition puis filtrée à l'aide d'une sorte de bourse spéciale. Dans la partie Est de la grande île, en vue d'une dose plus « forte », on utilise plutôt du jus de canne à sucre pour l'infusion et le résultat est époustouflant !

Noir ou au lait ? Une tasse ou une demi-tasse ? Ces questions sont récurrentes dans les gargotes et les salons de thé. Vient ensuite cette autre question : « voulez-vous du pain ? »

et il vous faut alors choisir entre mofogasy, ramanonaka ou menakely, des spécialités malgaches qui accompagnent le café au petit déjeuner. Le café typique malgache se moque d'être Arabica ou Robusta. Seule compte sa préparation au feu de bois et le fait qu'il soit servi dans une tasse en métal, pour un goût unique. Cette boisson est ancrée dans la vie quotidienne d'une majorité de Malgaches. Elle est utilisée comme stimulant et connue pour ses propriétés diurétiques. L'histoire de la caféiculture à Madagascar date du XVIIIe siècle où les premières graines furent introduites. Après la vanille et les crustacés, le café occupe la troisième place des produits agricoles exportés.



The heady aroma of roasting coffee wafts through the air all around the village, particularly in the afternoon, when the women are busy roasting. Traditionally, coffee brewed in Madagascar is made from roasted coffee beans crushed using a mortar and pestle. The powder is then added to water and brought to the boil before being filtered using a sort of special little sack. In the east of the island, in order to obtain a stronger brew, sugar-cane juice sometimes replaces water: the result is just amazing.

Black or white? A full cup or half a cup? These are the questions often asked in cafés and tea-rooms. The next question will then be: "Would you like some bread?" and you will have to choose between mofogasy, ramanonaka and menakely, Malagasy specialities taken with the coffee for breakfast. Typical Malagasy coffee does not differentiate between Arabica and Robusta.

The only important point is that it has been brewed over a wood fire and that it is served in a metal cup, giving it a unique flavour.

Coffee is an integral part of the daily life of most Malagasy. It is used as a stimulant and known to have diuretic properties. The coffee grown in Madagascar goes back to the 18th century, when the first coffee beans were brought in. After vanilla and crustaceans, coffee ranks as Madagascar's third agricultural export product.



MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTION

avec



DZAMA

dzama.mg

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

Bienvenue

Tonga soa

Soava dia

Bon voyage

Libertalia

Za'Malagasy !

Un Remerciement A Thanks Giving

Tradition

Un signe de respect pour les aînés, un merci et une demande de continuité de la bénédiction, Santa-bary est un festin coutumier célébrant les premières gerbes de riz datant de générations.

Le « santa-bary », qui signifie littéralement « prémices du riz » est l'une des coutumes qui a su traverser les époques, et qui est encore actuellement perpétuée par les Malgaches de la région des hautes terres et d'Alaotra-Mangoro, région que l'on considère comme le grenier à riz de Madagascar. C'est une célébration qui vise à remercier le Créateur (Zanahary) et les ancêtres (Razana) pour les récoltes obtenues pendant la première moisson de riz. Si autrefois, on offrait les premières gerbes de riz au souverain, désormais, on adresse cette offrande aux « Ray aman-dreny », c'est-à-dire aux aînés. Dans certaines régions encore, ces prémices sont données à des personnalités politiques. Sur les Hauts plateaux, d'autres produits viennent rejoindre les offrandes, comme le miel, le lait, les cailles, les pintades, les anguilles ou encore les écrevisses.

Le santa-bary, généralement célébré entre avril et mai, est l'occasion pour le peuple de se réjouir, car il est synonyme d'abondance et de richesse. Autrefois, les familles préparaient un grand festin, composé de sept plats différents. Cela permettait aux proches de se rassembler et de festoyer autour d'un repas fastueux. De nos jours, on se contente simplement de préparer sept recettes différentes en plus du riz pour célébrer le santa-bary, pour respecter la tradition mais plus simplement.

A sign of respect for the elders, a thank you and a request for continuity of blessing, Santa-bary is a customary feast celebrating the first sheaves of rice dating back generations.

Santa-bary, which literally means 'early rice', is one of Madagascar's timeless customs and which today is still handed down from generation to generation by the population of the Alaotra-Mangoro region of the high plateaus, considered to be Madagascar's bread-basket. The object of the celebrations is to thank the Creator (Zanahary) and the ancestors (Razana) for the crop obtained during the first rice harvest.

Whereas in the past, the first sheaves of rice were given to the sovereign, today, the products of the early harvest are given to the Ray aman-dreny, the elders. In some regions, the gift is given to political figures. On the high plateaus, other products are added, such as honey, milk, quails, guinea fowl, eels and even crayfish.

Santa-bary, generally held between April and May, is synonymous with abundance and wealth and is the occasion for celebrations. In the past, families used to prepare a true feast, with seven dishes, giving the opportunity for everyone to gather and celebrate around a delicious meal. Today, to celebrate santa-bary, people tend to simply prepare seven different recipes, in addition to rice, respecting the tradition, but in a more modest manner.





Since 1928



Hotel Colbert, at your service since 1928!



HOTEL COLBERT

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

Beko

Le Blues Malgache

The Malagasy Blues



Musique

Découvrez une musique, le "beko" ou le blues malgache qui résonne dans le monde entier avec des racines profondes au sud de Madagascar.

Si quand on pense « grand sud malgache », on pense surtout, aridité et baobabs, il ne faut pas oublier la culture très riche du peuple Mikea. En musique, cette région constitue une immense source d'inspiration pour des artistes de tout horizon. On vient y trouver l'inspiration ou mieux, pour enrichir son répertoire, comme c'est le cas avec le beko. Plus qu'un style musical, le beko est un fondement de la société Antandroy.

Le peuple du sud malgache est appelé les « Antandroy », de nombreux artistes connus mondialement de la « world music » viennent de là. C'est le cas par exemple de Théo Rakotovo, du groupe Mikéa, lauréat du prix RFI musique en 2009 et qui a porté le beko dans le monde. C'est aussi le cas du trio vocal féminin Tiharea, originaire du grand sud de Madagascar mais se produisant en Europe et qui s'est aussi spécialisé ce style musical.

Le beko plaît par sa proximité avec le rythme du Blues. Il est toujours chanté a capella et généralement interprété par des hommes appelés « sahiry ». Cette musique fait résonner sa litanie répétitive et gutturale durant les veillées funèbres, où les mpibeko sont assis à même le sol pour accompagner l'esprit du défunt dans la marche vers l'Est, là où vivent les ancêtres. Traditionnellement, les jeunes Antandroy sont bercés par ce rythme dès le plus jeune âge. Les instruments peuvent être traditionnels: les percussions (le katsa fabriqué avec des boîtes de conserve), ou le langoro (tambour de guerre) et des djembés.

Music

Discover a music, the "beko" or the Malagasy blues that resonates around the world with roots in the deep south of Madagascar.

For most of us, the 'deep south' of Madagascar conjures up visions of arid landscape and baobabs. However, there is also the very rich culture of the Mikéa tribe. Musically, the region is a huge source of inspiration for artists from different regions, who come here in search of inspiration or, even more, to enrich their repertoire, which is the case of the beko. More than simply a musical style, beko forms the basis of the Antandroy Society.

People from the south of Madagascar are referred to as Antandroy, and many renowned musicians producing 'world music', come from the region. This is the case of Théo Rakotovo, playing with the band Mikéa, that won the 2009 RFI music award, making the beko style known the world over. The female singing trio Tiharea, specialised in this musical style, also comes from the south of Madagascar, but plays mainly in Europe.

Beko became popular through its link with rhythm and blues. The musicians, usually men referred to as 'sahiry', always sing a capella. The singing, repetitive and guttural, is produced during wakes. The mpibeko sit on the bare floor and accompany the spirit of the dead person on its journey to the East, where the ancestors reside. Traditionally, the Antandroy children will be lulled by this rhythm from a very early age. Instruments played may be traditional: percussions (katsa, made out of tin cans), or the langoro (war drum), as well as the djembe.

HAVAL

VOYEZ. CONDUISEZ. REVEZ.



HAVAL H6 COUPE

5 PLACES - SUV
2.0L TDI
4x4 : 4x2

HAVAL M4
5 PLACES - SUV
1.5L
4x2



GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

Lamba

Le Chic au Masculin The Cool Guise



La mode n'est pas seulement pour les femmes à Madagascar. Pendant des siècles, les hommes se sont également habillés et, aujourd'hui, créent leur style chic dans le style culturel du lamba traditionnel.

Fashion is not just for women in Madagascar. For centuries, men have also been dressing up and, today, create their chic style in the cultural guise of the traditional 'lamba'.

Femme et homme, la mode n'a pas de limite. Le lamba est l'un des habits les plus populaires à Madagascar. C'est le fameux châle porté par les femmes des hauts plateaux autour de l'épaule ou encore le paréo « lambahoany » qu'arbore les femmes sur les côtes, et est aussi pour les hommes une façon de démontrer leur ancrage culturel.

Prenons exemple sur le peuple betsileo, le peuple aux nombreux invincibles. C'est le troisième groupe ethnique par son importance numérique. Dans cette région le lamba, est l'habit national qui résiste le plus obstinément aux modes nouvelles. Il fait l'unité des peuples et constitue la toilette des morts. Chez les Betsileo, le lamba est souvent de couleur vive avec des lignes verticales. Le port du lamba a aussi une signification. Si la manière la plus usuelle (le « misalampina »), consiste pour les hommes à rejeter le bout droit sur l'épaule gauche et à le laisser pendre derrière, laisser ce pan rejeté sur l'épaule droite, signifie que la personne est en deuil.

Un peu plus au sud de Fianarantsoa, toujours dans l'ethnie Betsileo, vers Fandriana, le long de cette route, vous apercevrez les hommes avec de larges tissus qui leur enveloppent tout le corps. On croirait sûrement que cela est pour se protéger du froid, mais détrompez-vous, c'est un habit traditionnel. Certains portent des tissus assez épais comme le lambamena, d'autres utilisent des couvertures. Une façon de s'habiller qui subsiste depuis l'époque royale.

The 'lamba' or the famous shawl that women from the high plateaus wear around their shoulders, or the 'lambahoany' worn by women from the coast, is also used by men as a sign of their cultural awareness.

We can take the example of the Betsileo tribe, often invincible. It is the third largest ethnic group of Madagascar. In their region, the 'lamba', is a national piece of clothing that has stubbornly resisted modern fashion trends. It creates a link between members of the tribe and is used to dress any person who has just died. For the Betsileo, the 'lamba' is often brightly coloured, with vertical patterns. The way of wearing the 'lamba' also conveys a message. Whereas the most common way of draping it (the 'misalampina') for men consists of throwing the right hand end over the left shoulder and leaving the other end hanging at the back, leaving this end draped over the right shoulder means that the person is in mourning.

A little further south in Fianarantsoa, around Fandriana, still in the ethnic group of the Betsileo, along the road, you can see men wearing large pieces of cloth wrapped around their whole body. You might think that this is to protect themselves from the cold, but actually, it is a traditional way of dressing. Some drape themselves in thick pieces of cloth such as the 'lambamena', while others use blankets. This way of dressing has existed since the period of royalty in Madagascar.

FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
SOLUTIONS

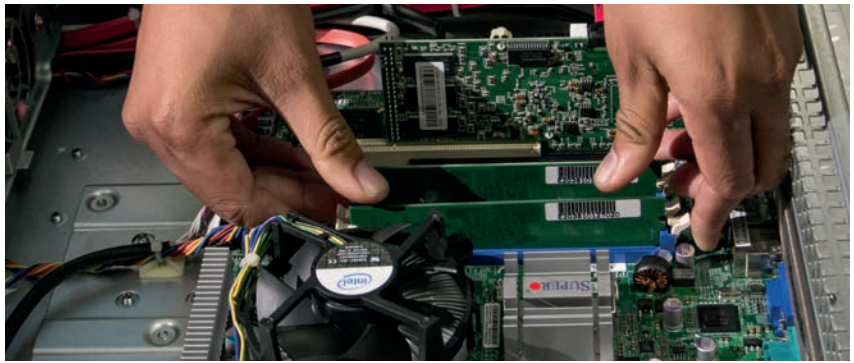
Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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

Maintenance et SAV : services indissociables à la technologie

La société connaît une forte évolution qui ne fait que s'accroître grâce à l'essor des nouvelles technologies. Mais quand la fonctionnalité de ces technologies ne répond pas aux attentes des consommateurs, cela peut engendrer un désagrément. C'est la raison d'être des services de Maintenance et de SAV. Le service de maintenance assure des opérations d'assistance afin de maintenir en bon état un matériel. La maintenance peut être préventive ou curative, la première vise à prévenir les risques de pannes, tandis que la seconde a pour objet de remédier aux pannes et remettre en fonction les matériels ou système. Le SAV, quant à lui, doit pouvoir réparer tout appareil défectueux et aider les consommateurs dans l'utilisation de leur bien.



Maintenance and after-sales service: services inseparable from technology

The company is undergoing a strong evolution that is only increasing thanks to the development of new technologies. But when the functionality of these technologies does not meet consumer expectations, it can cause inconvenience. This is the purpose of the Maintenance and After-Sales Services. The maintenance service provides assistance operations to maintain equipment in good condition. Maintenance can be preventive or curative, the first aims to prevent the risk of breakdowns, while the second aims to remedy breakdowns and restore the equipment or system to service. The after-sales service must be able to repair any defective equipment and assist consumers in the use of their property.

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@teknetgroup.com - Tel.: 020 23 334 45 - 032 03 313 14

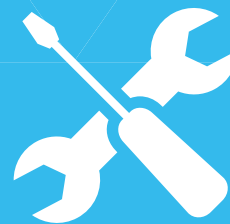
ballou[®]
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

MAINTENANCE SERVICE APRÈS - VENTE (SAV)

- Contrat de maintenance selon les besoins de votre organisation
- Maintenance sur place et/ou en atelier
- Service informatique délocalisé (BPO : Business Process Outsourcing)
- Administration d'infrastructure informatique (infogérance)



système d'information
réseaux & sécurité



Sûreté - Sécurité
Identification



Numérisation &
gestion documentaire



Badges &
cartes personnalisés



Développement
informatique



Géolocalisation



Formation



Cybersécurité

**teknet**
group

Votre Partenaire Technologique & Numérique



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





Photo © : ONTM

Crafts

De Brillants Exemples

Des marmites provenant d'Ambatolampy, une ville située à 70km d'Antananarivo. Ville agricole connue par son marché de zébus mais surtout pour sa fabrique artisanale d'ustensiles de cuisine en aluminium.

Il s'agit là d'un artisanat très particulier, typiquement malgache ! Un certain Randrianantoanina bâtit une fonderie à son retour du front, 3 ans avant la fin de la Grande Guerre. Il s'inspira de ce qu'il avait vu en Europe et des ruines restant des fonderies de Jean Laborde à Mantasoa. Il introduit à Madagascar la technique de moulage en latérite et fabriqua avec ses ouvriers des cloches en bronze.

Cet artisanat utilise aujourd'hui de l'aluminium de récupération: jantes, pièces de voitures, etc... Il est fondu dans de simples fourneaux de briques, le liquide fondu sera versé dans une matrice spéciale en forme de l'objectif. Enfin, une grande touche de finition avant de livrer ou vendre les marmites aux marchés. Mais les produits sont de plus en plus concurrencés par les produits industriels et ont tendance à perdre son importance. De là est alors venue l'idée de faire d'autres produits pour une cible étrangère. Les voyageurs de passage à Ambatolampy apprécient beaucoup les objets qui en sortent : zébus, makis, caméléons, baobabs, etc. Il est possible de se rendre à Ambatolampy et de visiter les fonderies artisanales pour découvrir la fabrication de marmites et d'autres objets en aluminium.

Artisanat

Shining Examples

Most cooking pots are made in Ambatolampy, an agricultural town situated 70km from Antananarivo, well-known for its cattle market for trading zebus, but above all for its handmade aluminium cooking utensils.

It is a very specific, typically Malagasy craft. Upon returning from the front, three years before the end of the First World War, a certain Randrianantoanina built a foundry, taking inspiration from what he had seen in Europe. He set up the foundry in what remained of the ruins of the foundries built by Jean Laborde in Mantasoa. He brought the technique of casting using laterite and took on workers to produce bronze bells.

Today, the craftsmen use recycled aluminium such as wheel rims and car parts. It is melted down in simple brick kilns and the melted metal is poured into a special mould in the shape of the intended object. A final touch is given to the cooking pot before it is delivered or sold on the market. However, today, the articles, facing competition from industrial products, are becoming less popular, which is why a number of craftsmen have decided to produce objects targeting the tourist market. Travellers coming through Ambatolampy greatly appreciate the objects made there: zebus, lemurs, chameleons and baobabs. In Ambatolampy, you can visit the foundries and see how the craftsmen produce cooking pots and other aluminium objects.



Bague en or blanc avec Spessartite et diamants



LUMIÈRE SUR LE SPESSARTITE

Spessartite est le nom scientifique et officiel. Spessartine est également un synonyme, employé davantage en minéralogie qu'en gemmologie. Il existe deux appellations commerciales que l'on rencontre parfois dans les écrits, Grenat Mandarin, en rapport avec la couleur orange de la mandarine, et aussi Grenat Fanta (en particulier à Madagascar), en référence à la couleur orange vif de la célèbre boisson gazeuse.

Le Grenat Spessartite de belle grosseur, bien orange et sans inclusions visibles à l'œil nu fait partie des grandes et belles raretés, très convoité en joaillerie de luxe car il existe très peu d'autres gemmes orange vif dans la nature.

Cette pierre aurait une action bénéfique sur l'appétit pour retrouver une alimentation perdue, mais aussi elle aurait un effet sur le désir sexuel qu'elle permettrait aussi de retrouver. Selon certains, elle permettrait de déculpabiliser les personnes anxieuses.

MOREBELLI

JOAILLIER

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



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Danse

La danse tient une grande place dans la culture malgache. Pas uniquement en tant qu'art, mais aussi pour vecteur de transmission des valeurs traditionnelles entre anciens et générations nouvelles. A Madagascar, un proverbe met en avant l'importance de la danse dans la société malgache : « malahelo tsy mahalany andro mitomany, faly tsy mahalany andro andihizana » ce qui signifie que lorsque l'on est triste, on passe notre temps à pleurer, mais qu'en revanche, lorsqu'on est heureux, on le passe en dansant. Il n'est donc pas rare, lors des cérémonies en tout genre, que la danse prenne une place importante dans les rites et coutumes. Chacune des 18 ethnies que compte l'île, a sa propre danse. Celle des Hautes terres se caractérise par le mouvement des épaules, le dihy soroka, un geste gracieux et expressif, riche en émotion.

Le dihy soroka est pratiqué par les mpihira gasy, des chanteurs folkloriques malgaches, qui accompagnent leur art oratoire, d'un petit geste. Cette danse est depuis l'époque royale, synonyme de grâce et de charme. Pour danser, laissez-vous porter par le rythme de la musique. Bougez légèrement les épaules de l'avant vers l'arrière et posez les mains sur les hanches pour donner plus d'amplitude au geste. Penchez-vous en avant puis en arrière pour donner accentuer le charme du mouvement. Aujourd'hui les jeunes chorégraphes s'inspirent de ce style de danse et créent de nouvelles figures.

Dihy soroka Let's Rock

Les gestes font la beauté de la danse, à Madagascar les femmes malgaches usent de leur charme dans le dihy soroka ou la danse des épaules. Une danse féminine qui emploie charme et vivacité.

The gestures make the beauty of the dance. In Madagascar, the Malagasy women use their charm in the dihy soroka, or the dance of the shoulders. A feminine dance that uses charm and vivacity.

Dance

There is a Malagasy proverb that reflects the importance of dance in the island's society: 'Malahelo tsy mahalany andro mitomany, faly tsy mahalany andro andihizana. It means that when you are sad, you spend your time weeping, but when you are happy, you spend it dancing. During all kinds of ceremonies, dance is an important element of the rites and customs. Each of the island's 18 ethnic groups has its own style of dance. In the high plateaus, the dance movements are characterised by a movement of the shoulders, referred to as dihy soroka, a graceful and expressive gesture, rich in emotions.

Dihy soroka is practised by mpihira gasy, Malagasy folk singers, who accompany their oratory with a small movement. Since royal times, this form of dance has been synonymous with grace and charm. To dance it, just let yourself move to the rhythm of the music. Rock your shoulders slightly to and fro and place your hands on your hips to give more expression to your movement. Lean forward, then backwards to increase the spirit of your dancing. Today's young choreographers often draw inspiration from this style of dance to create new figures.

REXTON

7 places
2,2L turbo diesel
181 cv



MUSSO

Pick-up
2,2L turbo diesel
181 cv



GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km



Faune

Fauna

Le Microcèbe de Madame Berthe

Le lémurien minuscule doit son nom à la conversationniste et primatologue Berthe Rakotosamimanana. Avec son allure de souris, il ne mesure qu'environ 10 cm et ne pèse que 30g, un poids qui varie selon les saisons.

On le reconnaît à sa fourrure bicolore cannelle et brun grisâtre, et à sa tête plus colorée. Ce petit animal nocturne, se nourrit de fruits, de fleurs et de petits vertébrés. Il se reproduit une fois par an, en novembre.

Le microcèbe Madame Berthe vit dans la région de Menabe, au sud-ouest de la rivière de Tsiribihina. Il s'abrite dans les forêts sèches de Kirindy et d'Ambadira ainsi que dans les forêts du nord-ouest d'Analabe.

La vie de ce primate est rendue très vulnérable par la dégradation de son habitat, l'intrusion humaine et par les prédateurs qui s'en prennent à sa petite taille. Il est donc classé en « danger critique d'extinction » par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).

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

Suite à notre article du mois d'octobre sur le "Poisson scie", nous tenons à vous informer que cet article est tiré des résultats des recherches effectuées par Dr. Ruth Leeney, les seules informations disponibles à Madagascar sur l'espèce proprement dite.

Madame Berthe's Mouse Lemur

This little lemur owes its name to the conservationist and primatologist Berthe Rakotosamimanana. Similar to a mouse, the average body length is only around 9 to 11cm with a seasonal weight of 30g.

It is distinguished by its two-tone cinnamon fur and a touch of greyish brown, but its face is more colourful. This little animal is nocturnal, and feeds on fruits, flowers, small vertebrates. It reproduces once a year in November.

The Madame Berthe'S Mouse Lemur is found in the Menabe region, in the south-west of the Tsiribihina River, sheltered in the dry forests of Kirindy and Ambadira, and in the north-western forests of Analabe.

This primate is highly vulnerable to habitat degradation, human intrusion, and predators due to its small size and therefore classified as "Critically Endangered" by the International Union for Conservation of Nature (IUCN).

Prime thanks WWF for developing this text and pictures.

Following our October article on "Sawfish", we would like to inform you that this article is based on the results of Dr. Ruth Leeney's research, the only information available in Madagascar on the species itself.



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

Le Cancer

La radiothérapie pour mieux se soigner

Radiotherapy for better treatment



Le cancer peut être traité par chirurgie, chimiothérapie et radiothérapie. La radiothérapie est une arme technologique moderne et essentielle du traitement.

Cancer can be treated by surgery, chemotherapy and radiotherapy. Radiotherapy is a modern and essential technological weapon of treatment.



L'information pour sensibiliser

Les cancers les plus répandus à Madagascar sont ceux du sein et du col de l'utérus pour les femmes et de la prostate pour les hommes, même si les cancers du côlon, du poumon et de la gorge sont également relativement courants. Être informé, c'est se donner la chance de consulter à temps et plus vite le diagnostic est posé, plus les chances de guérison sont importantes.

La prévention pour diagnostiquer

Le dépistage consiste en une réalisation d'examen sans que des signes ou des symptômes ne soient présents. La détection précoce est l'identification de signes d'alerte donc de symptômes à un stade où un traitement léger et peu traumatisant est possible.

La radiothérapie pour guérir le cancer dans plus de 40 % des cas

Seule ou associée à la chimiothérapie et la chirurgie, la radiothérapie est une technique de traitement non invasive, efficace et générant peu d'effets secondaires. Madagascar dispose désormais de cette technologie auparavant réservée aux pays de l'hémisphère Nord et la sensibilisation et le dépistage associés à celle-ci permettront aux familles de ne plus subir cette épreuve sans espoir, sans oublier que se soigner près de chez soi et entouré de ses proches est un facteur favorable à la guérison.

Prime conseillère parmi plusieurs structures médicales : la Polyclinique d'Ilafy à Madagascar.

Information to raise awareness

The most common cancers in Madagascar are those of the breast and cervix for women and the prostate for men, although colon, lung and throat cancers are also relatively common. Being informed is giving yourself the chance to consult in time and the sooner the diagnosis is made, the greater the chance of healing.

Prevention to diagnose

Screening involves carrying out examinations without any signs or symptoms present. Early detection is the identification of symptom warning signs at a level where a light and low-traumatic treatment is possible.

Radiotherapy to cure cancer in more than 40 % of cases

Whether alone or combined with chemotherapy and surgery, radiotherapy is a non-invasive, effective treatment technique with few side effects. Madagascar now has this technology previously reserved for the countries of Northern Hemisphere and the awareness and screening associated with it will allow families to no longer suffer this test without hope, without forgetting that taking care near your home and surrounded by your family is a factor conducive to healing.

Prime advises among several clinics : Ilafy Polyclinic in Madagascar.



CRÉONS de la **VALEUR** pour **VOS MARQUES**
à travers des **IDÉES FORTES**

hello
AGENCE 360°

Stratégie de marques | Corporate & event | Production audiovisuelle

Immeuble VITASOA, 1^{er} étage - Analakely, Antananarivo - Madagascar - 032 11 899 01 - info@agence-hello.mg
www.agence-hello.mg

LA PERFORMANCE AU SERVICE DES PROS

KOMATSU D65
(GAMME COMPLETE)

SUV **AX7**

PICKUP **ZNA RICH**

DFM
(GAMME COMPLETE)

HELI
CHARIOTS ELEVATEURS

CIMC
REMOREQUES TOUS TYPES

ID MOTORS

Route Digue Andohatapenaka
Antananarivo - MADAGASCAR
e-mail : info@idmotors.com
M : 032 11 035 15  ID Motors

REPRESENTANT EXCLUSIF DE

KOMATSU ET  **DONGFENG**
DONGFENG MOTOR CORPORATION

SCOOTERS **SYM**

A GROUP SMTP COMPANY

LA GAMME SCOOTERS



**GARANTIS 2ANS
OU 24 000 KM**
[1^{er} TERME ATTEINT]



Immeuble STTA Morarano Alarobia
Antananarivo - 101 MADAGASCAR
Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg

TANA
- MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 48/61
- ID MOTORST
GSM : (0) 32 11 035 15

TAMATAVE
NOVELTA
GSM : (0) 34 07 043 99
MAJUNGA
PISTE ROUGE
GSM : (0) 32 45 902 35

TULÉAR
MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 80
NOSY BE
VDM MADA SERVICE
GSM : (0) 32 07 761 24

SAMBAVA
AUTO IMPORT
GSM : (0) 32 07 143 08

Aa coeur de la ville de Majunga

Coco***
Lodge



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com

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



Les 3 Métis
L'ATABLE D'ÉPICURE
Tananarive

HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antananinandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

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

E-mail: infos@les-trois-metis.com - Web : www.les-trois-metis.com - Fb : Guest-House Les 3 Métis

Diégo

Le mot malgache qui décrit le mieux Diégo est "Moramora" qui signifie là où le temps semble s'arrêter. Diégo aussi connu sous le nom Antsiranana, était une garnison française, envahie par les Alliés en 1942, mais est maintenant une ville avec une image dominante de paix et de tranquillité.

La Paix Après La Guerre

War And Now Peace



The Malagasy word that best describes Diego is 'Moramora', which means when time seems to stop. Diego also known as Antsiranana, used to be a French garrison, invaded by the Allies in 1942, but is now a city with a prevailing image of peace and quiet.

Photo © : ONTM

**Vous découvrirez sur
les lieux des vieilles
maisons coloniales, qui
ont su malgré le temps,
garder leur charme.**

**You will discover
that the old colonial
houses, despite the
time that has passed,
have kept their charm.**

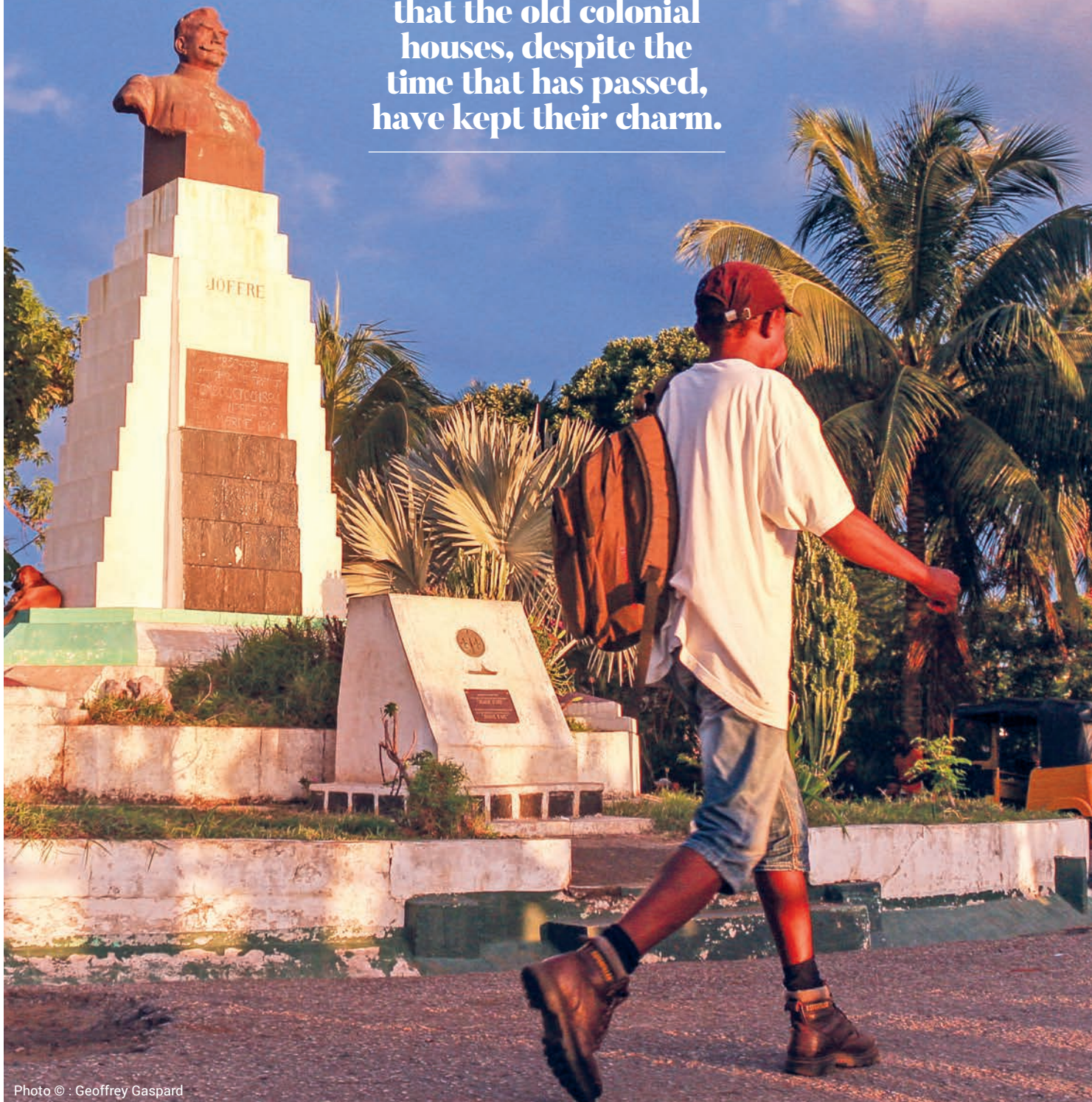


Photo © : Geoffrey Gaspard

La ville renferme des monuments historiques issus de l'histoire de Madagascar ainsi que le 3ème port de l'île. En effet, elle a longtemps été l'ancienne garnison française, et on peut encore aujourd'hui observer les vestiges de la colonisation comme « Le tribunal D'architecture classique », la statue du Maréchal Joffre, œuvre du sculpteur Raymond Sucre.

A 32km visitez Joffreville, elle tire son nom français de Joseph Joffre, colonel chargé de la région de Diego-Suarez. Lieu de villégiature, Joffre ville est aussi une ville de garnison. Lors du départ des militaires, le camp a été transformé en camp d'aguerrissement de l'armée malgache. Vous découvrirez sur les lieux des vieilles maisons coloniales, qui ont su malgré le temps, garder leur charme.

The city contains historical monuments from the history of Madagascar and is the third port of the island. Indeed, it was the former French garrison, and we can still observe the remains of colonisation, today, in the form of The Court of Classical Architecture, the statue of Marechal Joffre, which is the work of the sculptor Raymond Sucre.

It's 32km to Joffreville, which takes its French name from Joseph Joffre, colonel in charge of the region of Diego-Suarez. The holiday resort of Joffreville is also a garrison town. When the soldiers left, it was transformed into a war camp for the Malagasy army. You will discover that the old colonial houses, despite the time that has passed, have kept their charm.

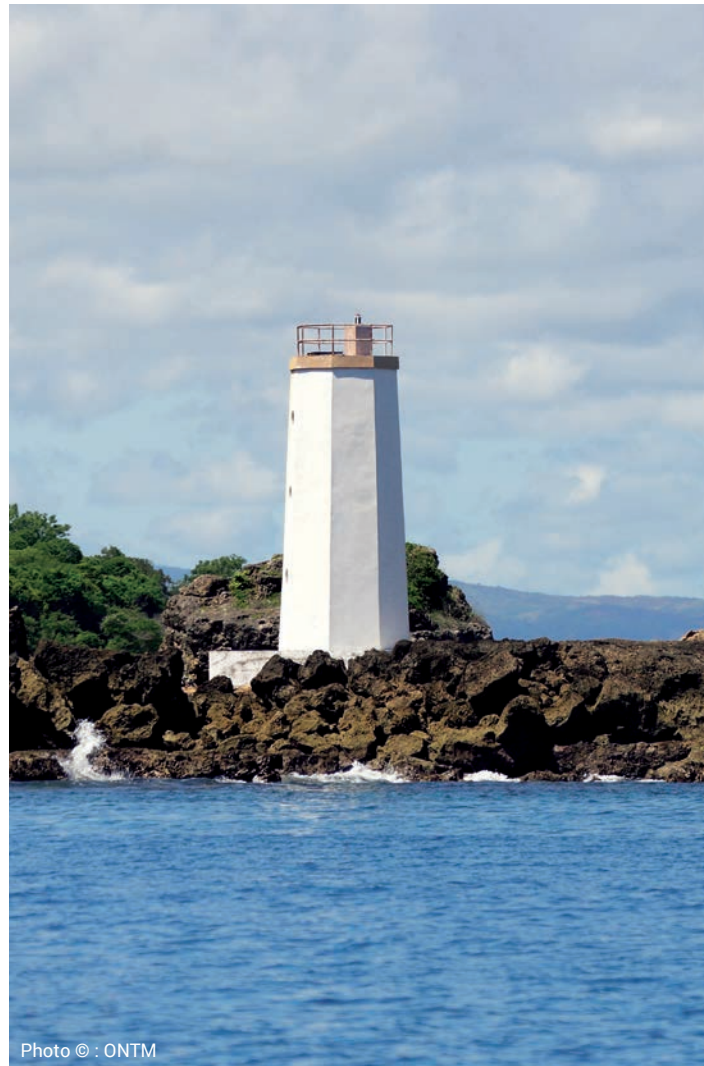


Photo © : ONTM



Photo © : Geoffrey Gaspard

Finissons en beauté, non loin de la ville vous aurez la vue sur une des sept merveilles de Madagascar, une île mystérieuse nommée le Nosy Lonjo autrement dit l'île au Pain de Sucre. Ensuite, hors de la ville nous avons Ramena et sa plage de rêve, un site balnéaire du Nord de Madagascar. La faible profondeur d'eau conjuguée à un fond sablonneux donne une teinte turquoise à cette petite mer intérieure bordée de plages de sable blanc très peu fréquentée. De là, il est possible de faire des haltes sur des petites îles vierges aux plages de sable blanc ou dormir en bivouac sur des sites paradisiaques.

La faible profondeur d'eau conjuguée à un fond sablonneux donne une teinte turquoise à cette petite mer intérieure bordée de plages de sable blanc très peu fréquentée.

Let's finish with beauty, not far from the city you will have a view of one of the seven wonders of Madagascar, a mysterious island named Nosy Lonjo, in other words the Sugar Loaf island. Then out of town we have Ramena and its dream beach, a seaside resort in northern Madagascar. The shallow water combined with a sandy bottom gives a turquoise hue to this small inland sea lined with beaches of white sand which is little frequented. From there, it is possible to visit small pristine islands with white sand beaches or sleep in bivouacs on paradisiac sites.



Photo © : ONTM

The shallow water combined with a sandy bottom gives a turquoise hue to this small inland sea lined with beaches of white sand which is little frequented.



Photo © : ONTM

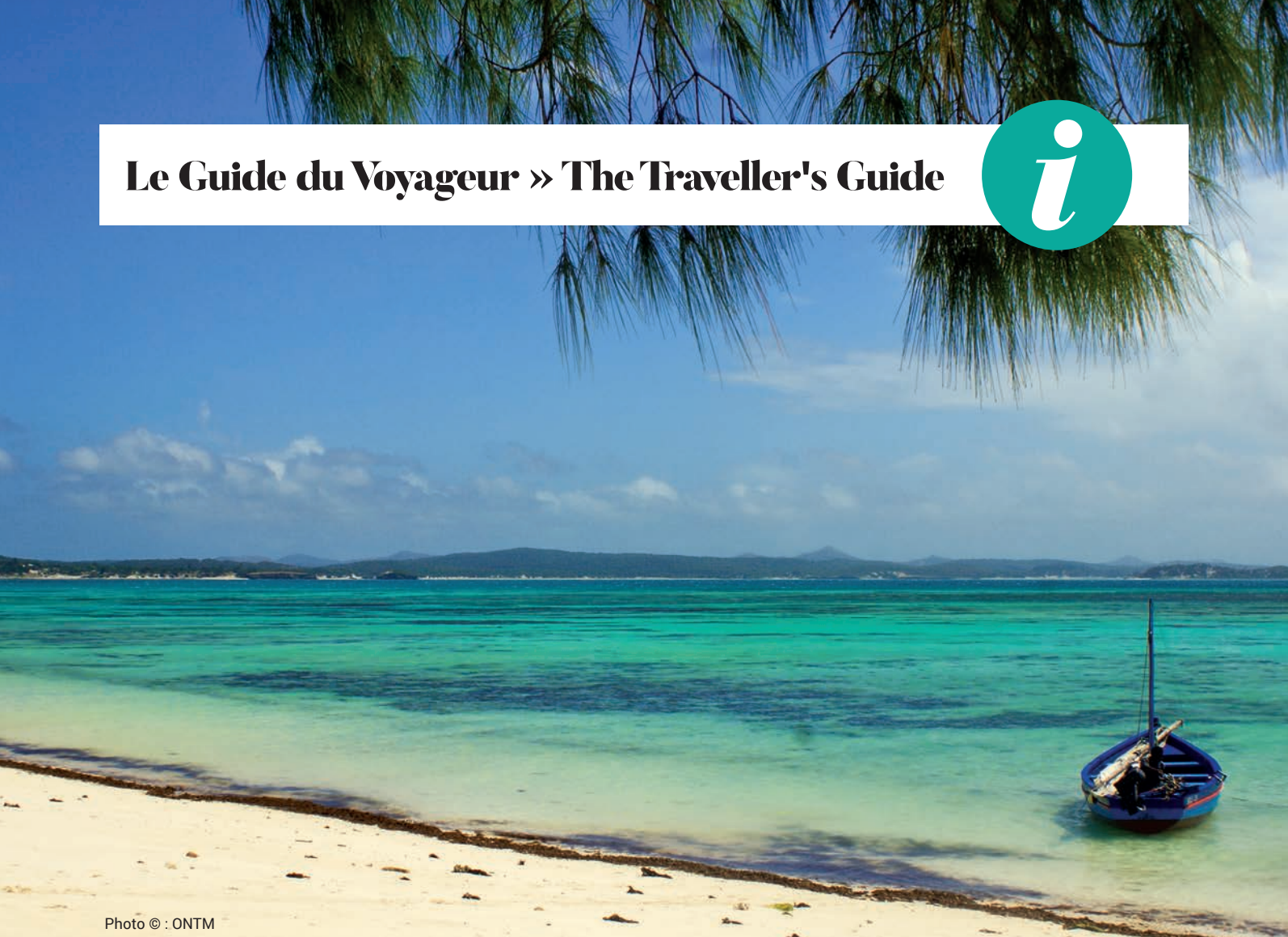


Photo © : ONTM



Quand y aller? / When to go?

Entre avril et octobre, la température moyenne est comprise entre 25°C et 30°C. C'est la période idéale pour effectuer un séjour dans cette ville.

Between April and October, the average temperature is between 25 °C and 30 °C. This is the ideal time to stay in this city.



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

Possibilité de rejoindre Diégo Suarez en avion via les compagnies aérienne national Air Madagascar/Tsaradia ou d'y aller en taxi-brousse.

It's possible to reach Diego Suarez by plane via the national airlines Air Madagascar / Tsaradia or to go there by bus-taxi.



Où se loger? / Where to stay?

Nous vous recommandons Le Grand Hôtel Diego & SPA sur la rue principale de Diego, pour un séjour confortable ou encore l'Hôtel Allamanda. Pour un séjour au calme, nous vous conseillons le Royal Sakalava.

We recommend The Grand Hotel Diego & SPA on the main street of Diego, for a comfortable stay or the Hotel Allamanda. For a tranquil trip, we recommend the Royal Sakalava.



Où manger? / Where to eat?

Les adresses ne manquent pas. Coco Pizza, répondra aux envies de pizza. Sinon, nous recommandons aussi le restaurant du Grand Hôtel, Sue Giu, le Tsara Be, La Mouna ou le Shangra Li.

The addresses are not lacking. Coco Pizza, will satisfy the cravings of pizza. Otherwise, we also recommend the Grand Hotel restaurant, Sue Giu, Tsara Be, La Mouna or Shangra Li.



Que voir? / What to see?

Le circuit de la vallée des baobabs, les trois baies de Diego ou encore la montagne des français figurent parmi les rares sites de la région nord de Madagascar à rester en proximité de la ville. Sans oublier le Parc National de la montagne d'Ambre, où vous découvrirez des cascades, des herbes médicinales, mais aussi des lémuriens.

The circuit of the valley of the baobabs, the three bays of Diego or the mountain of the French are among the few sites in the northern region of Madagascar to stay close to the city. Don't forget the National Park of the Amber Mountain, where you will discover waterfalls, medicinal herbs, and also lemurs.



Le Monde Incroyable Du The Incredible World Of *Parc National Masoala*

La plus grande Aire Protégée de Madagascar National Parks, un lieu exceptionnel par la diversité de ses paysages vous permet de faire des visites culturelles, des découvertes faunistiques et floristiques à Masoala.

Quand la forêt rencontre la mer, le paysage est tout simplement à couper le souffle. Une vue inoubliable qui fait partie des cadres exceptionnels que nous offre le Parc National Masoala. Situé dans le Nord-Est de la Grande Ile, la plus grande Aire Protégée de Madagascar National Parks, en termes de superficie vous fera « découvrir » tous les sens du mot « découverte ».

La forêt, ornée par de nombreuses cascades, des étendues de marécages et de mangroves, abrite de nombreuses espèces d'orchidées, une cinquantaine d'espèces de palmiers dont l'endémique palmier trièdre et la plante carnivore *Nepenthes masoalensis*. Faisant partie des forêts humides de l'Atsinanana, classé patrimoine mondial de l'UNESCO, ce site est également le refuge d'une faune exceptionnelle, à un taux d'endémicité élevé. La vue du ciel est embellie par les 102 espèces d'oiseaux. Parmi eux, le hibou rouge de Madagascar. Sur terre, les lémuriers sont bien évidemment au rendez-vous. Perché sur les arbres, l'Aye-Aye, un drôle de lémurien nocturne vous étonnera avec « ses oreilles de chauve-souris, les soies du sanglier, les mains du singe et la queue du renard ».

Poursuivant la visite, le Parc National Masoala n'a pas encore fini de vous surprendre. Avec la présence des récifs coralliens, vous découvrirez directement la grande variété de poissons marins de toutes les couleurs et de toutes les tailles. Un espace marin qui accueille des baleines à bosse et des dauphins de juillet à octobre. Alors, envie d'une aventure extraordinaire ? Le Parc National Masoala vous attend.



The largest Protected Area of Madagascar National Parks, this is an exceptional place defined by the diversity of its landscape allowing you to make cultural visits plus faunistic and floristic discoveries.

When the forest encounters the ocean, the landscape simply becomes breathtaking. It is a truly unforgettable view, part of the stunning surroundings of the Masoala National Park. Located in the north-east of Madagascar, the largest of Protected Areas of all of the Malagasy National Parks will allow you to grasp what the term 'discovery' really means.

The forest, adorned with several waterfalls, as well as stretches of marshland and mangrove, shelters a large number of species of orchids, 50 or so species of palm trees, including the endemic Triangle palm (*Dypsis decaryi*), as well as the carnivorous pitcher plant *Nepenthes masoalensis*. Part of the rainforest of Atsinanana, a UNESCO World Heritage site, it is also home to exceptional fauna, with a high number of endemic species. A 102 species of birds can be seen soaring through the skies above the park, such as the Malagasy red owl. On the land, you will, of course, be able to observe lemurs. At night, you can spot the Aye aye perching up in the trees: a strange little nocturnal lemur with its 'bat's ears, wild boar's coat and fox's tail'.

As your visit continues, more surprises lie in wait: as the shores of the park are lined with coral reefs; they are teeming with a huge variety of many-coloured fish of all sizes. From July to October, you can also observe whales and dolphins swimming in the ocean off the coast.

So, if you have been looking for an extraordinary adventure, the Masoala National Park will make your dreams come true.





Quand y aller? / When to go?

Le Parc National Masoala se trouve dans la région la plus humide de Madagascar, une forte précipitation y est enregistrée surtout en dernier trimestre de l'année. Il hérite du climat tropical chaud et humide du nord-est de l'île. La période la plus propice pour sa visite s'étend de juillet à décembre.

The National Park of Masoala is situated in the wettest part of Madagascar, with high rainfall, particularly during the last quarter of the year. The park has the hot and humid tropical climate of the north-east of the island. The best period to visit is from July to December.



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

Vous avez deux possibilités pour rejoindre le Parc : depuis Maroantsetra ou depuis Antalaha, la Compagnie Air Madagascar/Tsaradia dessert ces deux villes. A Maroantsetra, des opérateurs proposent un service de location de bateau ou de vedette rapide pour rejoindre la presqu'île Masoala. En optant pour l'accès via Antalaha, en 4x4 ou en moto, vous passerez par la forêt littorale Cap-Est (60km). Les habitants et votre guide vous informeront des différents Fady (tabous) à respecter.

There are two ways to get to the park: from Maroantsetra or from Antalaha. Air Madagascar/Tsaradia airline runs flights to both of these towns. In Maroantsetra, there are tour operators who propose boat or speed boat rentals to the peninsular of Masoala. From Antalaha, it is 60km drive through the coastal forest of Cap-Est, by 4x4 or motorbike. The locals or your tour guide will give you information concerning the different Fady (taboos) to be respected.

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



Où se loger? / Where to stay?

Pour passer la nuit sur le site, vous aurez toutes les informations nécessaires au bureau d'accueil à Maroantsetra ou réservez à Masoala Resort, à l'Hôtel Manga Beach, chez Arol, au Relais du Masoala ou encore au Masoala Forest Lodge.

You can obtain information about where to stay at the welcome desk in Maroantsetra or you can book a room at the Masoala Resort, Hôtel Manga Beach, Chez Arol, the Relais du Masoala, or else at the Masoala Forest Lodge.



Où manger? / Where to eat?

Les fruits de mer comme les autres spécialités de l'est de la grande Ile sont proposés au Restaurant « Manga Beach », « Avia monah » ou « La Rive droite ».

The Manga Beach, the Avia monah and the Rive droite all serve seafood, as well as other specialities from the east of Madagascar.



Que voir? / What to see?

Le Parc étant situé entre deux régions: SAVA et Analanjirofo, dont les Antimaraoa sont majoritaires, vous aurez l'occasion de vous familiariser avec les cultures traditionnelles betsimisaraka. L'accès via Maroantsetra vous permet la visite de Nosy Mangabe et du grand Parc Masoala.

As the park is situated between two regions: SAVA and Analanjirofo, with the majority of the population being Antimaraoa, you will come into contact with the traditional Betsimisaraka culture. Travelling to the park through Maroantsetra, in addition to the vast Masoala Park, you can also visit the island of Nosy Mangabe.

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



*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: commercial@azuragolf.mg et info@azuragolf.mg 🌐: www.azuragolf.mg

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



Anakao

Le Village Des Vezo Village Of The Vezo

Des plages de sable fin, de beaux paysages, une grande biodiversité marine sans oublier la riche culture Mahafaly, Anakao c'est tout cela.

Beaches of fine sand, beautiful landscapes, great marine biodiversity without forgetting the rich Mahafaly culture, Anakao is all that.



Anakao

La beauté du coucher du soleil y est inégalable. A l'orangé du ciel, répondent les pirogues Vezo, colorées de rouge, bleu, vert et noir et alignées sur la plage.

The stunning sunsets here have no equal. The bright orange colour of the sky competes with the hues of the Vezo dugouts, moored in a row along the beach.

Au-delà de la baie Saint-Augustin, est installé un village de pêcheurs Vezo. Dès la première visite, vous serez inmanquablement séduits par les paysages sauvages et pittoresques et la découverte de la merveilleuse région d'Anakao. La beauté du coucher du soleil y est inégalable. A l'orangé du ciel, répondent les pirogues Vezo, colorées de rouge, bleu, vert et noir et alignées sur la plage. En journée, la brillance d'eau invite les amateurs de découvertes des trésors marins à pratiquer la plongée ou le snorkelling. Les eaux sont riches en végétations marines et en poissons multicolores qui s'épanouissent dans un décor turquoise. Le sable doux est un appel à la sieste...

Des espèces endémiques dont le coelacanthe, un poisson préhistorique rare, y ont été découvertes vers 1995 ce qui a suscité l'arrivée d'une centaine de pêcheurs du Sud. Située à 38 km de Tuléar, près du Tropique du Capricorne, la communauté se compose de peuples migrants. Une population cosmopolite à la diversité de cultures intéressante. Des infrastructures anciennes, tombeaux de grande dimension ou cases traditionnelles de pêcheurs nomades du Sud, sont des exemples de respectables et somptueux monuments historiques à découvrir. Des voiles, rames ou morceaux de filets rappelant leur passé maritime, ornent ces sépultures.

Beyond the bay of Saint Augustin, is a village of Vezo fishermen. From your very first visit, you will inevitably fall under the spell of the picturesque unspoiled scenery and the discovery of the wonderful region around Anakao. The stunning sunsets here have no equal. The bright orange colour of the sky competes with the hues of the Vezo dugouts, moored in a row along the beach, painted red, blue, green and black. During the day, the crystal clear waters invite those wishing to explore underwater treasures through scuba diving or snorkelling. The waters are alive with marine vegetation and multi-coloured fish that thrive in this turquoise-coloured environment and the soft sand will invite you to lie down and take an afternoon snooze.

Endemic species, including the Coelacanth, a rare prehistoric fish, were discovered here around 1995, provoking the arrival of 100 or so fishermen from the south. Situated 38km from Tuléar, close to the Tropic of Capricorn, the community is composed of migrating groups of people. It is a cosmopolitan population, with an extremely interesting diversity of cultures. Ancient infrastructures, large tombs or the traditional huts of nomadic fishermen from the south are examples of imposing sumptuous historical monuments to be discovered in the area. Sails, oars or fragments of fishing nets adorning the tombs are reminders of the seafaring past of the deceased.



Photo © : R Bohan Transcontinents



Quand y aller? / When to go?

Entre le mois de mai et octobre, les conditions climatiques sont idéales avec une température moyenne de 27°. Le temps pluvieux et orageux est à oublier.

Between May and October, the climate is ideal, with an average temperature of 27°C and heavy rains or storms are few and far between.



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

Comptez une heure de vol entre Antananarivo et Tuléar. Anakao se rejoint ensuite en bateau ou en navette. Des services de transfert fluvial proposés 7 jours sur 7.

Tuléar is a one-hour flight from Antananarivo. You then need to take a boat or ferry to Anakao. River transport services run seven days a week.



Où se loger? / Where to stay?

Anakao héberge de nombreux hôtels comme Anakao Ocean Lodge qui offre une destination originale et exclusive. Le Kintana hôtel situé à quelques centaines de mètres du village propose des maisons 100% écologiques. Longo Vezo dispose qu'en a lui de chambres confortables et spacieuses qui donnent sur l'immense plage de sable blanc.

Anakao has several hotels, such as the Anakao Ocean Lodge, which offers original luxury



Où manger? / Where to eat?

Qui dit mieux que chez Clovis ? La cuisine est excellente et la vue, splendide. Au menu : des produits de la mer tels que la langouste, cigale de mer, capitaine ou autre poisson et calamars grillés... Et pour finir, pourquoi pas des mangues en dessert ?

Where better than Chez Clovis? The cuisine is excellent and the view is stunning. On the menu: seafood such as crayfish, slipper lobster, emperor fish, grilled squid and other seafood. And why not finish after your meal with a dessert of fresh mangoes?



Que voir? / What to see?

Les sites de plongée sont exceptionnels et parfaits pour observer poissons et coraux. Mais la mer permet aussi de profiter des plaisirs de la natation, de la lecture sur le sable ou de la navigation.

The spot presents exceptional diving sites, perfect for observing fish and coral. However, you can also enjoy simply swimming, reading on the sand or sailing.



C'est parti

POUR LA

NOUVELLE

♦ Saison ♦

2019



MIKEA LODGE
Tuléar II - Madagascar
f Mikea Lodge, Andravona Tuléar II - www.mikealodge.com

*Renseignements et réservations :
+261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com

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



Beradaka

Les Grenouilles En Choeur The Frog Chorus

Beradaka



Pour une rencontre avec les grenouilles nocturnes de Beradaka et entendre leur choeur de croassements, visitez Beradaka à la saison des pluies, à deux pas d'Andapa.

For an encounter with the nocturnal frogs of Beradaka and to hear their chorus of croaking then visit Beradaka in the rainy season, just a hop from Andapa.

A un kilomètre de la ville d'Andapa se trouve un site inauguré par le ministère du Tourisme en 2012 : Beradaka. Un nom qui signifie à la fois

« abondance de grenouille » et « grenouille de grande taille ». Dans tous les cas, c'est un site idéal pour observer les grenouilles nocturnes.

En période des pluies, le chant des grenouilles anime les forêts du nord. Le joyeux tintamarre s'explique tout simplement par leur reproduction en saison chaude et pluvieuse. La majorité des grenouilles présentes à Madagascar est endémique.

Ce site est facile d'accès car situé à seulement 200m de la route. Sa visite est une occasion de découvrir

des dizaines de bassins et d'observer des poissons endémiques d'Andapa et des espèces introduites. Autour de ces bassins, il est possible de pêcher, puis de pique niquer en mangeant les poissons grillés et capturés sur-place. Beradaka est connue aussi par la rivière Antangena qui irrigue la ville d'Andapa. Une source d'eau limpide aux chutes et bassins de baignade situées non loin de la ville, dans un milieu sauvage et calme.

En visitant ce village, attardez-vous sur le champ de 6ha environ planté d'arbres fruitiers, ou sur la piscine naturelle et le point de vue panoramique. Les visiteurs se voient offrir par le gérant des fruits de saison : ananas, bananes, jacquier, litchis, mangue, goyave et canne à sucre.

En période des pluies, le chant des grenouilles anime les forêts du nord.

During a rainy spell, the croaking of the frogs fills the air of the northern forests.



One kilometre from the town of Andapa is Beradaka, a site that was inaugurated by the Ministry of Tourism in 2012. The name means both 'abundance of frogs' and 'large-sized frogs'. In any case, an ideal site for observing nocturnal frogs.

During a rainy spell, the croaking of the frogs fills the air of the northern forests, their joyous cries quite simply due to the period of reproduction, during the hot and wet season. Most of the frogs to be found in Madagascar are endemic to the island.

Access to the site is fairly easy, as it is situated just 200m from the road. A visit is an opportunity to discover dozens of

pools and observe the endemic fish of Andapa, as well as introduced species. Around these pools, it is possible to fish, then picnic, eating the fish you have caught and grilled on the spot. Beradaka is also well known for the Antangena River and its crystal clear waters, which irrigate the town of Andapa. Not far from the town, there are also waterfalls and pools where you can bathe, in calm natural surroundings.

When you visit the village, take a pause to admire the six hectares or so of orchards or the natural swimming pool and the sweeping viewpoint. The manager of the orchard will hand out seasonal fruits to visitors: pineapples, bananas, Jack fruits, lychees, mangoes, guavas and sugar-cane.



Quand y aller? / When to go?

Un climat subéquatorial caractérise la ville d'Andapa et toute la Région SAVA. La visite du site Beradaka se fait presque toute l'année. Seuls les passionnés de herpétofaune (spécialistes des amphibiens) vont préférer s'y rendre en période de pluies. La visite nocturne est idéale pour observer les grenouilles. Commencez votre visite à partir de 16h.

The town of Andapa, as well as the whole of the Sava region, is characterised by a sub-equatorial climate. The site of Beradaka can be visited all the year round. Only those passionate about herpetology (study of amphibians) will prefer to visit during the rainy season. To observe the frogs, a nocturnal visit is ideal, beginning at 4pm.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia pour rejoindre Sambava ou bien aventurez vous par la route, soit quelques 1450km : Antananarivo-Ambondromamy (RN4), Ambilobe (RN6) puis Vohémar (RN5A) et Sambava. Il vous restera ensuite 120km pour arriver à destination.

Take an Air Madagascar/Tsaradia flight to Sambava or, for the more adventurous, you can get there by car: a 1450km drive : Antananarivo-Ambondromamy (RN4), Ambilobe (RN6) then Vohémar (RN5A) and Sambava. Beradaka is 120km further along.



Où se loger? / Where to sleep?

Si vous choisissez de passer la nuit dans la ville d'Andapa, réservez à l'hôtel Vatosoa, à l'hôtel

Riziky ou à l'hôtel Beanana. L'hôtel Carrefour, situé sur la route de Sambava, est aussi très chaleureux.

If you decide to spend the night in the town of Andapa, book at the Vatosoa hotel, at the Riziky or the Beanana. the Hotel Carrefour, along the road to Sambava, will also give you a warm welcome.



Où manger? / Where to eat?

L'endroit est idéal pour un pique-nique, mais il faut l'avoir préparé avant. Si ce n'est pas le cas, essayez le restaurant de l'hôtel Carrefour ou le restaurant Maroantsetra aux spécialités nationales et internationales.

The spot is ideal for picnics, but you need to prepare in advance. If this is not the case, the Carrefour Hotel has a restaurant, and the Maroantsetra offers national and international specialities.



Que voir? / What to see?

Après un trajet en route secondaire d'environ 9km du centre-ville d'Andapa, découvrez le barrage d'Ampotsilahy, barrage d'irrigation arrosant 8 000ha de rizières. Une virée dans la Réserve Spéciale d'Anjanaharibe, située à 40km d'Andapa est aussi à prévoir.

After taking a minor road about 9km from the centre of Andapa, you will reach the dam of Ampotsilahy, irrigating 8,000 hectares of rice fields. The special nature reserve of Anjanaharibe, 40km from Andapa, is also worth a visit.





*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



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

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

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



Antsirabe

La Place Au Joyau A Gem Of A Place

Rubis, saphir, émeraude, grenats... la liste est longue. Si vous ne connaissez Madagascar que par les lémuriens ou encore ses plages paradisiaques, sachez que dans ses cratères, l'île regorge de milliers de pierres précieuses. De quoi faire rêver tous les joailliers du monde.

Rubies, sapphires, emeralds, garnets ... the list is long. Madagascar is often associated with lemurs or stunning sandy beaches, but actually, in its craters, the island hides thousands of precious stones: the dream of jewellers from all over the world.



Située à 170km au sud de la capitale, se trouve la ville thermale d'Antsirabe, dont le nom signifie « lieu où il y a beaucoup de sel et des bains thérapeutiques relaxants ». A Antsirabe, on peut acheter des pierres brutes, des pierres taillées et des pierres ornementales. Le marché le plus connu est celui du Cercle Mess, à quelques pas de l'hôtel des Thermes, sorte de passage obligé pour les touristes qui visitent Antsirabe et qui s'intéressent aux pierres gemmes ou ornementales.

Les sous-sols de la région regorgent de richesse et toutes ces pierres, essentiellement semi-précieuses, sont de véritables trésors pour qui veut bien s'en donner la peine. Dans l'enceinte de l'ancien cercle de garnison d'Antsirabe, une trentaine de petites échoppes se partagent l'espace et exposent pour le plaisir des yeux, de nombreuses pierres travaillées de tailles et de formes très variées : de la pierre taillée, polie et montée en bijou aux pierres plus industrielles sans oublier les réputés jeux de solitaire. C'est ici que les professionnels du monde entier viennent s'approvisionner.

Très rapidement, les vendeurs vous sollicitent pour venir voir leurs pierres, qui évidemment, à les écouter, sont de très bonne qualité et valent le détour ! Le gemmologue averti sait qu'il doit acheter avec les yeux.

Les sous-sols de la région regorgent de richesse et toutes ces pierres, essentiellement semi-précieuses, sont de véritables trésors pour qui veut bien s'en donner la peine.

Of a distance of 170km from the capital is the spa town of Antsirabe, a name which means 'the place where there is a lot of salt and relaxing thermal baths'. In the town, you can buy cut stones, uncut stones and ornamental stones. The most popular market is that of Cercle Mess, a stone's throw away from the spa hotel of les Thermes, a must for tourists visiting Antsirabe who are interested in precious or ornamental stones.

The ground beneath the region conceals huge wealth and all these stones, essentially semi-precious, are true treasures for anyone taking the trouble to seek them out. There are 30 or so little stalls spaced around inside the walls of the former garrison of Antsirabe, exhibiting stones of different sizes and shapes, that have been worked by craftsmen, ranging from cut and polished stones set in jewellery to industrial stonework, not to forget the famous solitaire sets. Professional jewellers from all over the world come here for their stock.

Very quickly, the vendors will come and invite you to admire stones which, they claim, are of course of the highest quality. The experienced gemologist knows that each needs to be studied very carefully.

The ground beneath the region conceals huge wealth and all these stones, essentially semi-precious, are true treasures for anyone taking the trouble to seek them out.





Quand y aller? / When to go ?

Le marché du cercle mess se trouve au centre de la ville d'Antsirabe, à quelques minutes de l'hôtel des thermes. Le climat est de type tropical chaud avec une température oscillant entre 6 °C et 31 °C. L'hiver austral y est plutôt rude par rapport aux autres régions de l'île. La meilleure période pour y aller est comprise entre mars et octobre.

The market for precious stones is held in the former garrison located in the centre of the town of Antsirabe, a few minutes from the Hôtel des Thermes. The region has a hot tropical climate, with temperatures varying between 6°C and 31°C. Southern winter is often colder here than in the other regions of Madagascar. The best period to visit is between March and October.



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

Outre la location de voiture, avec ou sans chauffeur, le meilleur moyen de se rendre à Antsirabe est de prendre un taxi-brousse à la gare routière de Fasan'ny Karana, au sud d'Antananarivo.

Apart from renting a car, with or without a driver, the best way to travel to Antsirabe is to take a bush taxi from the bus station of Fasan'ny Karana, in the south of Antananarivo.



Où se loger? / Where to sleep?

Antsirabe offre une large gamme d'infrastructures hôtelières. Les appartements d'hôtes Marciloui, l'hôtel H1, Le Royal Palace, l'hôtel le Trianon, Green Land Lodge, Couleur Café, hôtel des Thermes ou encore hôtel Vahiny, la liste est longue et chacun se fera un plaisir de vous héberger dans la ville d'Eaux.

Antsirabe offers a wide range of accommodation. There are the self catering apartments of Marciloui, but also H1 Hotel, the Royal Palace, the Trianon, the Green Land Lodge, Couleur Café, the Hôtel des Thermes or the Vahiny. The list is long and you will be made very welcome wherever you stay in the town.



Où manger? / Where to eat?

Rien de plus facile que de trouver un bon restaurant à Antsirabe, la majorité des hôtels disposent d'un coin resto. Certaines tables méritent toutefois d'être citées. Ainsi, Zandina, Chez Jenny, Le Pousse-pousse, Le Rêve, La Cabane Chez Cla, figurent parmi la liste des bons restaurants. Vous pouvez également manger en ville pour apprécier la qualité de l'accueil du peuple d'antsirabe.

You will have no difficulty at all finding a good restaurant in Antsirabe and most of the hotels also have their own restaurant. However, a few addresses deserved a special mention: Zandina, Chez Jenny, Le Pousse-pousse, Le Rêve, and La Cabane Chez Cla. You can also find high quality food in town and you will appreciate the warm welcome of the local population.



Que voir? / What to see?

Visitez la station thermale d'Antsirabe puis faites une balade le long de l'avenue de l'indépendance. Si la durée de votre séjour vous le permet, optez plutôt pour les eaux thermales de Betafo sans oublier le détour au lac d'Andraikiba et au lac Tritriva.

Visit the spa of Antsirabe then take a stroll along the Avenue de l'Indépendance. If you have the time, the best spa is Betafo and take a trip to appreciate the beauty of the lakes of Andraikiba and Tritriva.



Le brunch

des hôtels  TAMBOHO

Tous les dimanches
10h00 à 15h00

40 000Ar



Làlana RAHAMEFY
Ambatonakanga

Tana Water Front
Ambodivona



Bienvenue Au Petit Vietnam

Welcome To Little Vietnam

Les baobabs poussant sur de minuscules îles, les rochers géants en forme de champignon et le magnifique corail ne sont que quelques-unes des attractions de la baie d'Halong à Madagascar.

Baobab trees growing on tiny islands, giant mushroom shaped rocks and beautiful coral are just some of the attractions of Madagascar's 'Bay of Halong'.



Photo © : Serge Marizy

Parsemée d'étranges formations calcaires, la baie de Moramba est surnommé « Baie d'Halong de Madagascar ». Un endroit magnifique et extraordinaire où vous pourrez trouver des baobabs qui poussent sur des îlots et surplombent les bords de mer. À marée basse, l'observation des champignons de roche géants aux bases érodées et qui tiennent on ne sait comment en équilibre, défiant les lois de la physique, est un spectacle étonnant.

Ce site naturel de rêve est localisé au nord-ouest de Madagascar, entre Nosy Be et Mahajanga. Il est accessible depuis ces deux villes. Choisir cette destination c'est bénéficier de moments agréables, ponctués d'activités multiples : plongée, pêche, balade dans les îles avoisinantes et farniente en bateau sont au rang de ces bonheurs proposés. Côté écosystème, des poissons multicolores, des lémuriers, des perroquets et des aigles pêcheurs peuvent être observés. En sillonnant les eaux, sentez les coraux caressant la surface de l'eau et si la chance est là, peut-être pourrez-vous observer un ou deux bancs d'espadon. L'association du vert émeraude des palmiers, la couleur de la mangrove et la terre ocreuse, confèrent au paysage une profondeur spectaculaire et multicolore. Sans oublier, le vent léger qui souffle dans la région et berce tranquillement...

La particularité du village est de réserver la pratique de la pêche à la crevette et aux camarons, aux femmes. Vivez un vrai moment de découverte et d'émerveillements dans la Baie de Moramba.



Photo © : Serge Marizy

The Bay of Moramba, with its strange sandstone rock formations, is nicknamed Madagascar's 'Bay of Halong'. In this extraordinarily beautiful spot, you will find baobab trees growing on tiny islands that look out over the pristine waters of the bay. At low tide, you can marvel at the giant mushroom-shaped rocks with their base eroded away, defying the laws of physics. You wonder how they manage to remain standing.

This stunning natural site is situated off the north-west coast of Madagascar, between Nosy Be and Mahajanga and can be reached from these two places. Here, you can indulge in a number of activities: diving, fishing, island-hopping or

simply lazily sailing along. The ecosystem includes numerous multi-coloured fish, lemurs, parrots and fish-eagles. As you sail around, you will gaze in wonder at the beautiful corals growing close to the surface and you may well be lucky enough to spot a shoal or two of swordfish. The association of the emerald green of the palm trees, the deeper colour of the mangrove and the ochre-coloured earth gives a spectacular depth to the landscape. There is often a gentle breeze blowing through the region, adding to its charm.

A specific characteristic of the village is that fishing for shrimps and prawns is an activity reserved for the women. A visit to the Bay of Moramba is always a true delight.



Photo © : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go?

La partie nord-ouest de la grande Île est sous climat tropical, soit chaud toute l'année avec une saison pluvieuse de décembre à mars. La période la plus propice pour visiter la Baie de Moramba est entre avril et novembre.

The north-west of Madagascar has a tropical climate: hot all the year round with a rainy season from December to March. The most appropriate period for visiting the bay is between April and November.



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

L'accès à ce lieu paradisiaque se fait uniquement par la mer. Depuis Nosy Be, passez par la Baie des Russes, l'archipel Radama et Nosy Lava avant d'arriver à destination. En partant d'Analalava ou de Mahajanga, l'accès est plus facile. Des vols de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia desservent Nosy Be et Mahajanga au départ d'Antananarivo.

This heavenly spot can only be reached from the sea. From Nosy Be, sail through the Baie des Russes, the Radama archipelago and Nosy Lava. The bay is more easily accessible from Analalava or Mahajanga. The airline Air Madagascar/ Tsaradia runs flights to Nosy Be and Mahajanga from Antananarivo.



Où se loger? / Where to stay?

Pour un séjour de plusieurs jours, les opérateurs proposent des formules complètes. Mais passer une nuit en bivouac, sur la plage ou à bord du

bateau, est aussi possible. Lodge des Terres Blanches, à Mahajanga, est situé au sud de la Baie.

For a stay of several days, tour operators propose packages, but it is also possible to bivouac on the beach or sleep on board the boat taking you there. The Lodge des Terres Blanches in Mahajanga is situated at the southern end of the bay.



Où manger? / Where to eat?

Les fruits de mer, « grillades de capitaine », crevettes ou camaron sont proposées par les villageois.

Seafood, 'the captain's grill', shrimps or prawns are proposed by the villagers.



Que voir? / What to see?

Au-delà de la balade en pirogue ou en pirogue à voile, une sortie à pied permet de faire d'autres découvertes. La vue sur l'ensemble de la Baie depuis les sommets des massifs de dentelles calcaires est spectaculaire. Découvrez aussi les îles voisines : la Baie des Russes et son histoire, les 4 îles Radama et leurs végétations, puis la mystérieuse Nosy Lava.

As well as taking a trip in a dugout or sailing boat, you can walk around the bay to discover other sites. The view over the whole bay from the peaks of the sandstone formations is spectacular. You can also explore the nearby islands, the Baie des Russes and its history, the four Radama islands and their lush vegetation, as well as the mysterious Island of Nosy Lava.



VOUS ETES SINGLE, EN COUPLE,
EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Café de l'Est Foulpointe

est l'avre de paix pour vos
Séjours & Vacances

BUNGALOWS ET TABLE D'HOTES
Route du Manda, Foulpointe Madagascar



Réservation

- ✉ cafedelest@yahoo.com
- ☎ +261 32 73 209 31
- f [cafedelest.mahavelona](https://www.facebook.com/cafedelest.mahavelona)
- 🌐 www.cafedelest.mg.sitew.com



le Chat'O

PARK HOTEL

Hôtel

Chambres Twin, Double, Familiale

Restaurant

Venez vous reposer
dans notre espace de verdure

LE CHAT'O PARK HOTEL c'est aussi

- Parc d'attraction
- Anniversaire, Attractions, pour enfant...
- Prestations Commerciales :
- Salle de fêtes, Séminaire, Réunion...



**Votre Hôtel à 1 minutes
de l'aéroport Ivato**

- 📍 Aéroport Ivato
- ☎ +261 34 23 033 33
- ✉ contact@le-chato.com
- 🌐 www.le-chato.com

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



Hotel Tripolitsa
★ ★ ★

L'essentiel pour un beau séjour



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



**5 NUIT RÉSERVÉES
=
1 NUIT GRATUITE**

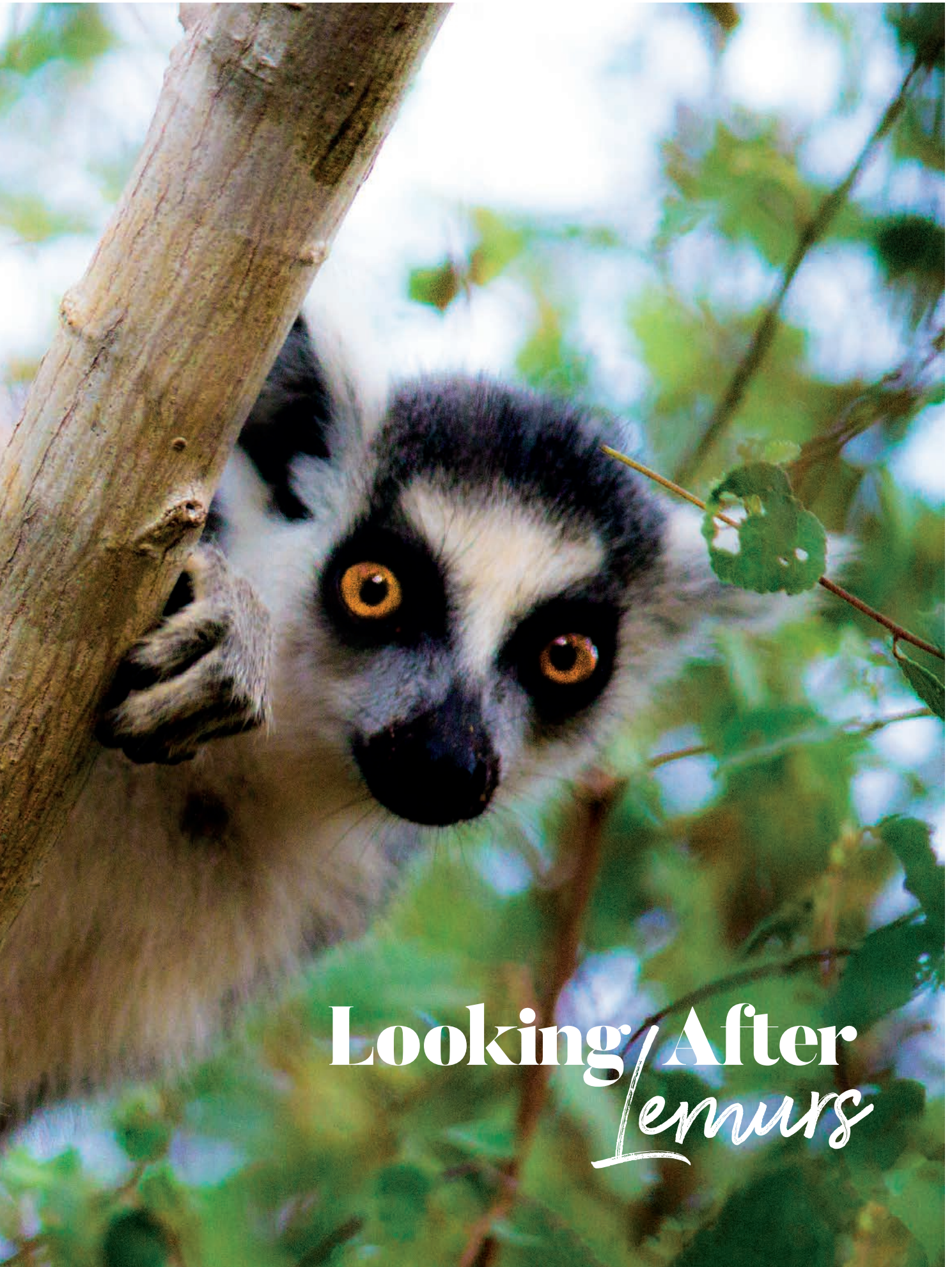
DU 15 FÉVRIER AU 31 MARS 2019

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

E-mail : contact@grand-hotel-diego.com - +261 (0) 32 40 881 43 - (0) 82 230 63 - FB : Le Grand Hôtel

Prendre Soins Des *Lémuriens*

Photo © : Zoe Blanchet



Looking After Lemurs

Présent uniquement à Madagascar et dans certaines îles voisines, c'est un réel plaisir de voir les lémuriens dans leurs propres habitats, comme le voulait la nature.

Malheureusement, ce n'est pas toujours le cas; à Madagascar, les lémuriens ont été introduits dans les ménages comme animaux de compagnie, utilisés comme accessoires de photographie pour les touristes et font maintenant partie du commerce illégal de viande de brousse. Environ 50 pourcent des 101 espèces de lémuriens sont également en danger, la déforestation jouant un rôle clé.

Créé en 2011, «The Lemur Rescue Centre», situé dans la réserve de Reniala, à 24km au nord de Tuléar, dans le sud-ouest de Madagascar, cherche à réhabiliter les lémuriens et à les renvoyer dans la nature. Financé par des organisations telles que la «Fondation Bardot», le Centre a reçu en 2015 l'approbation ministérielle pour devenir un centre d'accueil pour les lémuriens saisis.

Situé au milieu de la forêt épaisse et de ses baobabs, le centre de sauvetage abrite actuellement 39 lémuriens à queue annelée, trois lémuriens à front roux (*Eulemur rufifrons*) et deux lémuriens noirs et blancs qui ont été soit confisqués par les autorités ou donnés par des personnes qui les gardaient illégalement. Initialement placés dans de grands enclos, les lémuriens ont la possibilité d'interagir et de socialiser les uns avec les autres, ainsi que de former des groupes stables. Après cela, dans la plupart des cas, les lémuriens sont libérés dans la réserve de Reniala où ils continuent d'être surveillés. Quand il sera décidé qu'ils seront prêts, chaque groupe sera emmené dans une zone sûre et sauvage où l'évaluation du bien-être des lémuriens se poursuit.

Axé sur l'éducation, le centre de secours est un excellent endroit pour observer le comportement des lémuriens. Les amateurs de lémuriens, experts et non-experts, du monde entier sont les bienvenus pour aider le Centre pendant des durées variables.



Photo © : Diana Williams

Found only in Madagascar, and some neighbouring islands, it is a real pleasure to see lemurs in their own habitats – just as nature intended. Unfortunately this is not always the case; within Madagascar lemurs have been brought into households as pets, used as photo props for tourists and have become part of the illegal bush meat trade. Around 50 percent of the 101 species of lemur are also endangered, with deforestation playing a key role.

Set up in 2011, the Lemur Rescue Centre in Reniala Reserve, 24km north of Tulear in Madagascar's south-west, seeks to rehabilitate lemurs and return them to the wild. Funded by organisations such as the 'Bardot Foundation', in 2015 the Centre received ministerial approval to be a reception centre for seized lemurs.

Located in the midst of spiny forest and its baobabs, at present the Rescue Centre is home to 39 ring tailed lemurs, three red-fronted brown lemurs (*Eulemur rufifrons*) and two black and white varis lemurs which have either been confiscated by the authorities or donated by people who were keeping them illegally. Initially placed in large enclosures, the lemurs are given the opportunity to interact and socialise with each other, as well as form stable groups. After this, in most cases, the lemurs are set free in Reniala Reserve where they continue to be monitored. When it is decided that they are ready, each group will be taken to a safe and wild area where an assessment of the lemurs' well-being continues.

Focusing on education, the Rescue Centre serves as an excellent place to observe lemur behaviour. Lemur enthusiasts, expert and non-expert, from all around the world are welcome to help out at the Centre for flexible durations.



Photo © : Zoe Blanchet

Situé au milieu de la forêt épineuse et de ses baobabs, le centre de sauvetage abrite actuellement 39 lémuriens à queue annelée, trois lémuriens à front roux et deux lémuriens noirs et blancs.

Located in the midst of spiny forest and its baobabs, at present the Rescue Centre is home to 39 ring tailed lemurs, three red-fronted brown lemurs and two black and white varis lemurs.

Photo © : Zoe Blanchet

Les populations locales jouent un rôle dans Reniala et dans la réserve, agissant comme guides et s'occupant des lémuriens.



Photo © : Zoe Blanchet

La forêt épineuse de 60 hectares de Reniala abrite également une très grande variété d'oiseaux, notamment le Rouen à longue queue (*Uratolernis chimera*), le Naka (*Monias de Benschi*), le coua à la tête rouge et le vanga bleu. En ce qui concerne la flore, avec les baobabs, y compris celui qui a un diamètre de 12,5m, la forêt épineuse comprend une famille de plantes endémiques complète - les didieraceae (plantes succulentes) et environ 2 000 espèces de plantes différentes.

Dans le but de promouvoir l'écotourisme, un hébergement confortable est proposé, comprenant une auberge de jeunesse et quelques bungalows. Les populations locales jouent un rôle dans Reniala et dans la réserve, agissant comme guides et s'occupant des lémuriens, tout en étant encouragées à prendre part à des formes d'agriculture plus durables telles que l'apiculture, la culture de la vanille et l'apiculture. Un projet de maraîchage sur 8400 m² a été mis en place dans le but d'enseigner aux gens comment cultiver des aliments tels que des bananes, des carottes et des concombres, tout en fournissant de la nourriture aux lémuriens. Un espace est également prévu pour les femmes de la région afin qu'elles puissent vendre leurs produits d'artisanat.

Reniala's 60 hectare spiny forest is also home to a huge variety of birds including the long-tailed ground roller (*Uratolernis chimera*), the Naka (*Monias de Benschi*), the red-capped coua and the blue vanga. As for the plant life, along with the baobabs, including one which has a diameter of 12.5 metres, the Spiny forest includes a complete endemic plant family – the didieraceae (spiny succulents) and around 2,000 different plant species

With the intention of promoting ecotourism, comfortable accommodation is provided including a hostel and some bungalows. Local people play a role in Reniala and the Reserve, acting as guides and looking after the lemurs, as well as being encouraged to take part in more sustainable forms of agriculture such as apiculture, growing vanilla and bee keeping. A market gardening project on 8400 m² of land has been set up, which aims to teach people how to grow foods such as bananas, carrots and cucumbers, whilst at the same time providing food for the lemurs. Space is also provided for local women so that they can sell their handicrafts.





Photo © : Zoe Blanchet

Alors que tant de lémuriens ont besoin de passer de la captivité à la liberté, le centre de secours a encore beaucoup à faire. Maurice Adiba, le fondateur du Lemur Rescue Center et son expert scientifique en chef, a déjà mis en place un plan visant à étendre Reniala de 30 hectares afin de prendre en charge davantage de lémuriens. La collecte de fonds est en cours pour acheter le terrain.

Pour plus d'informations, veuillez contacter Maurice Adiba à l'adresse maurice.adiba@reniala.org.

With so many lemurs in need of the transition from captivity to freedom, the Rescue Centre has plenty of work ahead. Maurice Adiba, the founder of the Lemur Rescue Centre and its Chief Scientist, already has a plan in place to extend Reniala by 30 hectares in order to cater for more lemurs. Fundraising is currently being undertaken to purchase the land.

For more information please contact Maurice Adiba at maurice.adiba@reniala.org.

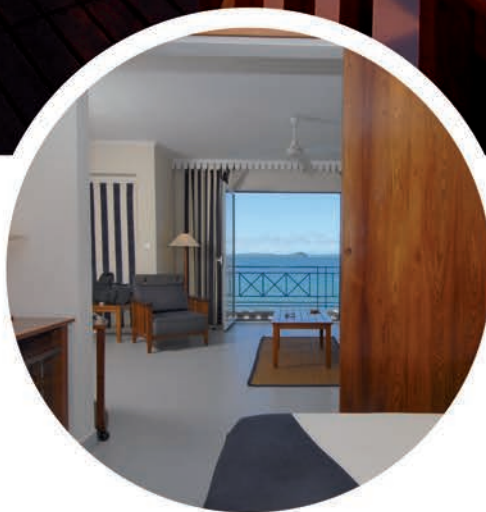
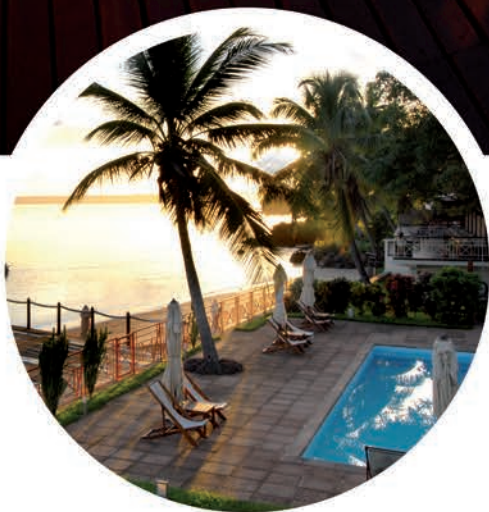
Prime remercie Mme Diana Williams pour l'élaboration de ce texte.

Prime wishes to Thank Mrs. Diana Williams for developing this text.



Local people play a role in Reniala and the Reserve, acting as guides and looking after the lemurs.

Photo © : Diana Williams



En ville, au bord de la mer



Allamanda

H Ô T E L * * *
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97
Diégo-Suarez 201
MADAGASCAR

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

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : hotelallamanda@gmail.com

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

reinetina.pangalanes@gmail.com / Tel +261 32 02 76

 Air Madagascar

 TSARADIA





Avec ses piscines naturelles entourées d'oiseaux et de papillons rares, la cascade des nymphes du parc national de l'Isalo est vraiment un lieu magique.

Rien qu'à entendre son nom enchanteur, on a envie d'y aller ! La cascade des Nymphes abrite de nombreux oiseaux rares, des papillons et des lézards. Cet endroit est entouré de piscines naturelles, la piscine noire et la piscine bleue. Une baignade dans de l'eau si claire et limpide vous fera sûrement du bien. Il est évident que c'est le circuit le plus visité du Parc National Isalo.

L'eau de cette cascade est tiède, souvenez-vous, vous êtes à Ranohira une ville qui hérite du climat chaud du sud. En redressant la tête, la vue est spectaculaire car vous êtes en effet dans un canyon.

Les rayons de soleil se reflètent sur l'eau des chutes et l'ensemble est un spectacle visuel fantastique pour les visiteurs. Les enfants et les jeunes seront fascinés. Un guide accompagnateur vous aidera à vous familiariser avec la culture malgache tout au long de la visite. Il vous racontera sûrement l'histoire de cette cascade qui doit son nom au fait qu'elle abritait autrefois des grenouilles (une «nymphé» est un type de grenouille).

Fondé en 1962, le Parc National Isalo (80540 ha) a de quoi vous divertir pendant des heures. Avec une cinquantaine de kilomètres de long et une vingtaine de kilomètres de large, cette visite sera certainement la plus remarquable de votre séjour dans la grande



Ile. La faune et la flore gâteront les amoureux de la nature. On y observe facilement plusieurs espèces d'oiseaux, des amphibiens et des reptiles et parfois des lémuriens. Des paysages sont divers et alternent savane, vallées sablonneuses, forêt sclérophylle, site géologique et tsingy...Le massif Isalo est un plateau de grès continental datant du Jurassique.

Une baignade dans de l'eau si claire et limpide vous fera sûrement du bien.

With its natural pools for swimming surrounded by rare birds and butterflies the Waterfall of the Nymphs in the national park of Isalo is truly a magical place.

Simply hearing its enchanted name makes you want to go there. The area around the waterfall ('Waterfall of the Nymphs') harbours a large number of rare species of birds, butterflies and lizards. The spot is surrounded by natural pools, 'the blackpool' and 'the blue pool'. Swimming in such cool warm clear waters can only do you good and it is the most frequently visited site of the National Park of Isalo.

The water flowing is generally tepid ; remember that the site is close to Ranohira, a town that is in the south of the island, which has a hot climate. The waterfall is at the bottom of the canyon and if you look up towards the sky, you will have a stunning view. The sun's rays are reflected in the water, creating fantastic patterns. Children, as well as older visitors, are always absolutely fascinated. The tour guide will give you information about Malagasy culture during your visit and will certainly tell you the history of this waterfall, which owes its name to the fact that the site used to shelter a large number of frogs (a 'nymphe' is a type of frog).

The national park of Isalo, founded in 1962, covers an area of 80,540 hectares, and there is plenty to keep you busy during your visit. 50 or so kilometres long and 20km wide, with its extraordinary fauna and flora, the site will undoubtedly mark your stay on the island of Madagascar. Visitors will easily spot several species of birds, amphibians and reptiles, and often lemurs. The scenery is very varied: it includes savannah grassland, sandy valleys, sclerophyll forest, geological formations, as well as the Tsingy (needle-shaped limestone peaks). The mountain massif of Isalo is composed of a plateau of continental sandstone dating back to the Jurassic period.

Swimming in such cool warm clear waters can only do you good.



Quand y aller? / When to go?

Isalo est sous climat tropical sec. La visite est possible toute l'année. Entre décembre et mars, vous pourrez observer les centaines de canards sauvages près du Lac d'Andranovorokaolo. Apportez suffisamment d'eau pour la visite du Parc d'Isalo et couvrez-vous vous de chapeau.

Isalo has a tropical dry climate and can be visited all year round. Between December and March, you can observe hundreds of wild ducks around the lake of Andranovorokaolo. Bring enough water for your visit to the Isalo Park and make sure you wear a hat.



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

Prenez la route qui mène vers Toliara (RN7). Après 15 heures de trajet, vous arriverez à destination. Isalo est à 700 km de la capitale. Vous pouvez joindre Toliara depuis Fort-Dauphin ou Antananarivo par un vol Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia puis continuer en voiture vers Ranohira.

Isalo is situated 700km from the capital ; a 15 hour drive along the RN7 highway towards Toliara. You can also fly to Toliara from Fort-Dauphin or Antananarivo with the airline Air Madagascar / Tsaradia, and from there, drive to Ranohira.



Où se loger? / Where to stay?

Le Parc dispose d'un bivouac pouvant accueillir les visiteurs. Si vous choisissez de dormir en ville, vous pouvez réserver vos chambres au

« Jardin du Roy », au « Isalo Ranch », au « Relais de la Reine », ou encore au « Isalo Rock Lodge ». Ces établissements vous feront vivre un séjour inoubliable.

The park has a campsite for visitors. If you decide to stay in town, you can book rooms at the Jardin du Roy, the Isalo Ranch, the Relais de la Reine or the Isalo Rock Lodge. All these hotels offer top quality accommodation for an unforgettable stay.



Où manger? / Where to eat?

Essayez les tables du restaurant « Le Zébu grillé » qui est bien coté. « Liberta », avec ses spécialités italiennes, se situe à quelques kilomètres du Parc.

Try the restaurant Le Zebu grillé, which enjoys a very good reputation. Liberta, with its Italian specialities is a few kilometres from the national park.



Que voir? / What to see?

A part les richesses naturelles du Parc, admirez les paysages d'un genre « western » du site. Visitez le jardin botanique d'Ambatosola ainsi que le Musée d'Isalo. Les activités alternent écotourisme, randonnées, trekking, ou encore balade en VTT.

Apart from the natural wealth of the park, you can admire scenery worthy of a Western. Visit the botanical gardens of Ambatosola, as well as the Isalo Museum. Possible activities include ecotourism, hiking, trekking or mountain biking.



"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

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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





Réserve Peyrieras
Focus
Sur La Faune » On Fauna

Vous aurez besoin de votre appareil photo prêt pour les espèces endémiques et les beaux paysages de la réserve naturelle de Peyrieras.

You'll need to have your camera ready for the endemic species and beautiful scenery of the Peyrieras nature reserve.

Aimez-vous la nature et souhaitez-vous passer le plus de temps possible avec

les animaux ? La Réserve Peyrieras, située à Marozevo, sur la Route Nationale 2, est une étape à ne pas omettre, avant d'atteindre le Parc National d'Andasibe. C'est une belle introduction à la faune de Madagascar, par ses nombreuses variétés d'animaux endémiques.

Cette réserve fait également office de centre de reproduction, et le très joli paysage orné d'une vallée de rizières, de manguiers et de plantations de litchis, n'est vraiment pas des plus déplaisants ! Visiter ce site permet de découvrir de nombreuses plantes aquatiques et ornementales et une multitude d'animaux dont des reptiles, des caméléons (de toutes tailles et de toutes

les couleurs), des batraciens, des serpents, des geckos, des iguanes et des crocodiles. On y trouve également deux espèces de lémuriens, le Sifaka et le Fulvus.

La Réserve privée doit son nom à l'entomologiste et naturaliste André Peyrieras. Elle est très connue des photographes animaliers car il y a une grande proximité avec les animaux ce qui permet de faire de bonnes photos, dans des conditions favorables. L'endroit n'est pas immense, mais il bien entretenu.

Elle est très connue des photographes animaliers car il y a une grande proximité avec les animaux.

For lovers of nature wishing to spend time in contact with the local fauna, a visit to the nature reserve of Peyrieras, situated at Marozevo along the RN2 highway is a must, an essential stop-over before reaching the National Park of Andasibe. With its many endemic species, Peyrieras is a great introduction to the fauna of Madagascar.

The reserve is also a centre of reproduction for certain species and is surrounded by beautiful scenery, including a valley of paddy fields, mango plantations and lychees. A visit to the site will enable you to discover a large number of aquatic and ornamental plants, as well as a multitude of animals, including reptiles, chameleons (of all sizes and colours), amphibians,

snakes, geckos, iguanas and crocodiles. The reserve also has two species of lemurs: the Sifaka and the Fulvus.

This private reserve owes its name to the entomologist and naturalist André Peyrieras. It is a popular destination for nature photographers, due to the close proximity to the animals makes it possible to take high quality photographs in favourable conditions. It is not a huge reserve, but it is well-maintained.

It is a popular destination for nature photographers, due to the close proximity to the animals.

📍 Réserve Peyrieras



Quand y aller? / When to go?

Cette partie de l'île jouit d'un climat tropical humide avec une température moyenne de 18°C. La période la plus propice est entre avril et décembre.

This part of island has a tropical humid climate with an average temperature of 18°C. It is advisable to visit between April and December.



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

Depuis Antananarivo, prenez la RN2 vers Toamasina. Sur la route menant à Toamasina, après la descente de Mandraka, se trouve la Réserve Peyrieras. Elle est ouverte tous les jours de 7 heures à 17 heures.

From Antananarivo, take the RN2 Highway towards Toamasina. The nature reserve of Peyrieras is along the road leading to Toamasina, after driving down towards Mandraka. It is open every day from 7am to 5pm.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres à Andasibe, au Mantadia Lodge pour profiter de la vue panoramique sur la forêt. Andasibe Hôtel, Vakona Forest Lodge, Hôtel Feon'ny Ala et Grace Lodge sont également de bonnes adresses.

You can book rooms at Andasibe at the Mantadia Lodge, from where you will have a sweeping view over the forest. Andasibe Hôtel, Vakona Forest Lodge, Hôtel Feon'ny Ala and Grace Lodge can also be recommended.



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant du Mantadia Lodge avec sa terrasse, son bar et son salon de lecture, propose chaque jour des suggestions gourmandes. Vous pouvez également manger au Vakona Forest Lodge, à l'hôtel Feon'ny Ala et au Grace Lodge. Pour savourer des plats typiquement malgaches, essayez les gargotes locales.

The restaurant of the Mantadia Lodge, with its terrace, bar and reading room, proposes a different menu each day. You can also eat at the Vakona Forest Lodge, at the Feon'ny Ala or the Grace Lodge. To taste typical Malagasy food, eat at the small local restaurants.



Que voir? / What to see?

Par Andasibe, les circuits proposés par le parc national Andasibe Mantadia permettent de découvrir des piscines naturelles, de splendides cascades et des chutes d'eau au cœur de la nature. Ce parc est un paradis pour les fans de trekking et les bird watchers. Profitez de la visite pour vous baigner dans la cascade d'Anevoka, non loin de là.

From Andasibe, tours organised through the Andasibe Mantadia National Park will take you to natural pools, breathtaking waterfalls lying at the heart of lush vegetation. The park is a paradise for hikers and birdwatchers. Take the time to swim under the waterfall of Anevoka close by.

“ 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





SAKATIA
LODGE

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

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

reservations@sakatia.co.za +261 (0) 32 05 30 7 48
www.sakatialodge.com

LA LOCATION
SUR MESURE
POUR LES **PROS**



BUREAUX A LOUER
A PARTIR DE

1 999 000 Ar*
HT/MOIS

- / À partir de 35m²
- / Bureaux
- / Open space modulable
- / Equipé ou non équipé
- / Immeuble connecté sur fibre optique
- / Sécurité - Parking
- / Ascenseur par bâtiment
- / Nombreux commodités: fitness, salon de coiffure, pressing, foodcourts...

* hors charge



Le must

EN PLEIN CENTRE VILLE

À PARTIR DE
59 €
petit déjeuner en sus



DÉCOUVREZ NOS PACKAGES

59 À 159 €

ESSENTIEL

Chambre standard
Cocktail de bienvenue

BUSINESS +

Suite junior
Cocktail de bienvenue
Petit déjeuner en buffet
Déjeuner ou Dîner
Transfert aéroport-hôtel (A/R)
Véhicule avec chauffeur
Jacuzzi & Sauna

RÉSERVEZ

DÈS MAINTENANT AU
+261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli
Antaninarenina ANTANANARIVO
tanahotel@moov.mg
www.tana-hotel-madagascar.com



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

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

My CAPRICORNE



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

Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

TSARADIA



Art by [signature]

Une île, un sourire
et vous



Call center
020 23 444 44



www.tsaradia.com

UN BEAU VOYAGE

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

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

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

L'orientation-client :

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

Le professionnalisme :

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

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

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



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

TMM-WMN : J1 J2 J5

WMN-TMM : J2 J5

TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J3 J7

NOSY BE

NOS-DIE-NOS : J1 (18 JUN AU 03 SEP) J4

DIE-NOS-DIE : J2 (11 SEP AU 23 OCT) J4

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

SVB-TMM-SVB : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3-J7

TOAMASINA

TMM-SVB-TMM : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3 J7

TMM-SMS-TMM : J6

TMM-WMN-TMM : J5

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS **TROUVER** ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

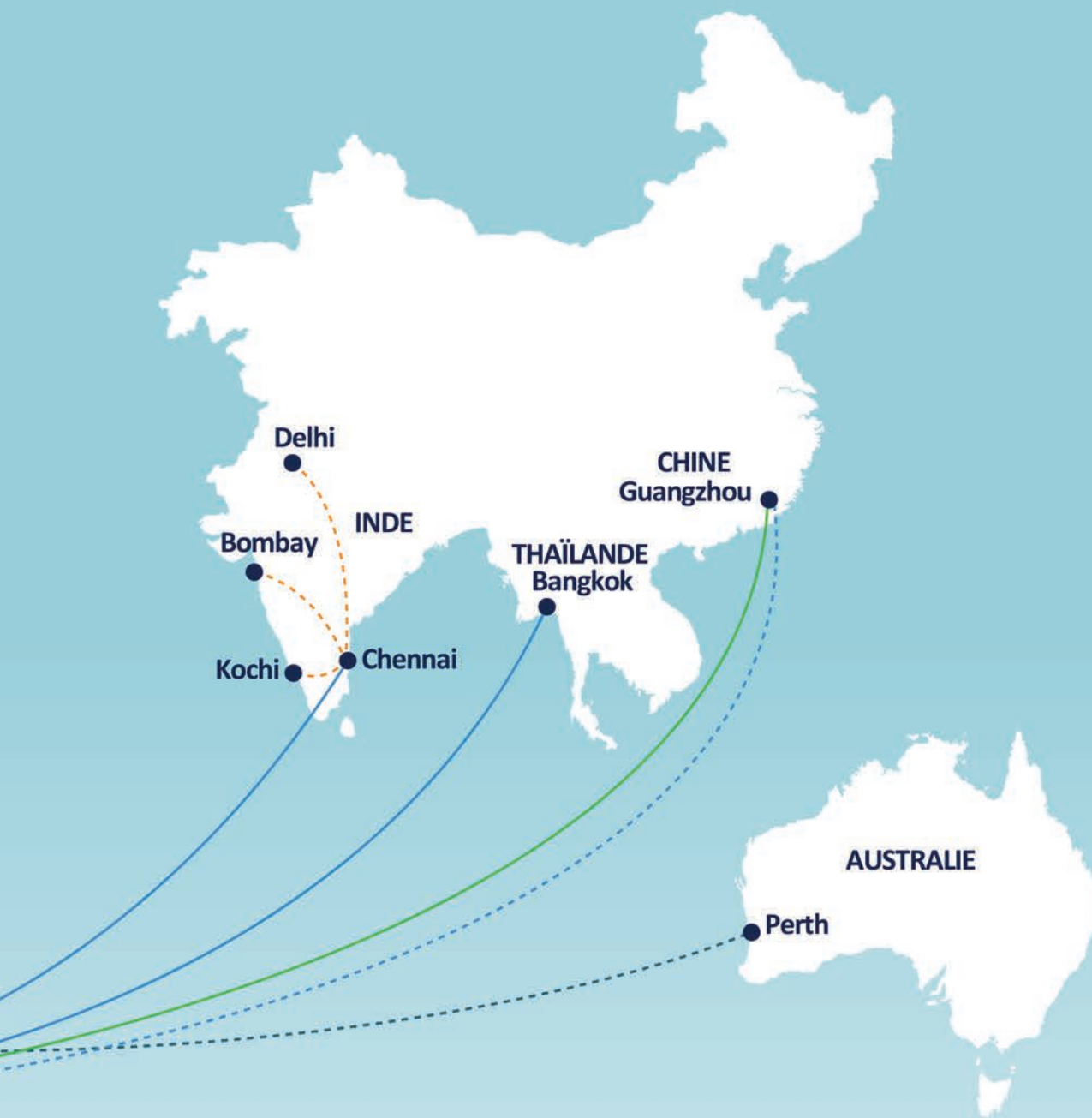


Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU







 **AIR AUSTRAL**

 **Air Madagascar**

 **TSARADIA**
Filiale d'Air Madagascar

 **ewa**
Filiale d'Air Austral

 *Ouverture des lignes saison programme hiver 2018

AIR AUSTRAL

----- En code-share avec  **AIRFRANCE**
FRANCE IS IN THE AIR

----- En code-share avec  **Air Madagascar**

----- En code-share avec  **AIR INDIA**

----- Opéré en partenariat avec  **AIR MAURITIUS**

AIR MADAGASCAR

----- En code-share avec  **AIR AUSTRAL**

----- En code-share avec  **AIR MAURITIUS**

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par

Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

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



Greetings from the publisher

Retrouvez Prime Magazine tous les mois - gratuitement - sur tous les vols d'Air Madagascar, dans des endroits de qualité ;

sélectionnés dans toute notre grande île, mais aussi dans la région de l'Océan Indien et à l'étranger.

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

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

Avec nos meilleures salutations,

Every month for free, you will find Prime Magazine on all Air Madagascar flights, at selected spots with quality all over the

Big Island, in the entire Indian Ocean Region and Internationally.

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



MADAGASCAR,

TERRE DE MERVEILLES
LAND OF WONDERS



Dans la perspective de la mise en œuvre du Plan Stratégique IV, la Fondation Tany Meva continuera ses efforts pour atteindre les Objectifs de Développement Durable (ODD) à Madagascar tout en accompagnant les structures locales de base en finançant au moins 150 projets pour 2019.

Afin de mieux servir les structures locales de base, ces projets sont surtout axés sur l'Amélioration du bien-être et des conditions de vie de la population, la Contribution à l'atténuation et adaptation au changement climatique ainsi que la conservation durable des écosystèmes.

In the perspective to implement the Fourth Strategic Plan, Fondation Tany Meva will continue its efforts to achieve the Sustainable Development Goals (SDG) of Madagascar by implementing at least 150 projects for 2019.

To better serve the local community particularly located in rural and remote place, funding will be more focused by improving their life standard and social well-being, reinforcing their capacity to address with effectiveness climate change damages, as well as implementing ecosystems services mechanisms.

Pour plus d'information

(politique, appel for projets, apport au capital, partenariat),
prière de nous contacter au :

For more information

(policy, call for projects, contribution to capital, partnership),
please feel free to contact us to :



Email. Contact@tanymeva.org



Website. www.tanymeva.org



Facebook. Fondation Tany Meva

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

+44 (0) 20 3699 6608 www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO₂ emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

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