

Mai / May 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

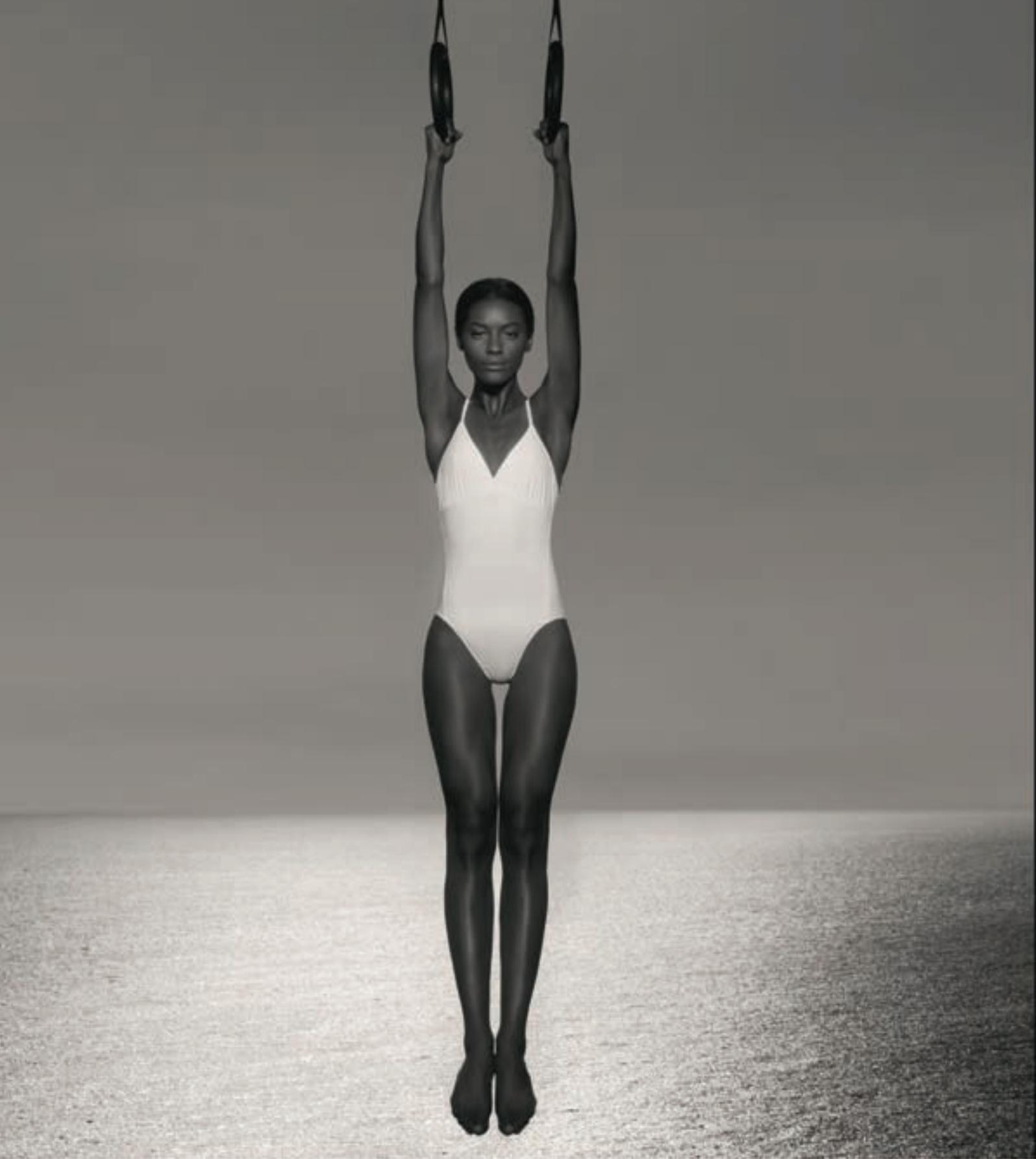
magazine

Air Madagascar

*Votre Partenaire
incontournable vous
attend au Salon ITM 2018*

*Your essential Partner
is waiting for you at
the ITM Fair 2018*







L'INSTANT
CHANEL

6 **Edito****Mots des Partenaires »**

- 8 **Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- Ministère du Transport**
Ministry of Transport
- 9 **Fondation Tany Meva**
Tany Meva Foundation
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- ADEMA**
- 10 **CTM - Confédération du Tourisme de Madagascar**
CTM-Confederation of Tourism of Madagascar
- MNP - Madagascar National Parks**
- WWF - World Wild Fund For Nature**
- Fédération des Hôtelliers et Restaurateurs de Madagascar**
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar
- 11 **ONE - Office National pour l'Environnement**
ONE - National Office for the environment
- TOP MADA - Association des Tours Opérateurs Réceptifs Professionnels de Madagascar**
TOP MADA - Association of Professional Tour Operators of Madagascar

Agenda Festival »11 **Mai / Juin** - May / June87 **Juillet** - July**Food & Drink »**

- 12 **Art Culinaire : Hanim-pitoloha ou nourriture pour sept têtes, le repas de jouissance**
Culinary Arts : Hanim-pitoloha or food for seven heads, the meal of rejoicing
- 14 **DZAMA : Cocktail du mois: Ambre de Nosy Be Prestige**
DZAMA : Cocktail of the month: Ambre de Nosy Be Prestige
- 16 **Art Boisson : Pervenche de Madagascar**
Lifestyle Drinks : Periwinkle of Madagascar

Interviews »

- 18 **Black Nadia**
Chanteuse
Singer
- 20 **Razaka Ralphine Manantenasoa**
Activiste féminine
Feminin activist
- 22 **Bary Jean Andrianalizah**
Jeune engagé
Committed youth
- 24 **Guy Tam Hyock**
Éleveur de poissons
Fish breeder
- 26 **Henri Ratsimbazafy**
Chanteuse
Singer
- 28 **Marie Stéphanie Aina**
Créatrice de chaussures
Shoe designer

Actus / News »

- 30 **Salon du chocolat, le rendez-vous préféré des gourmands**
Chocolate Saloon, your favourite place to enjoy cocoa-food creations
- 32 **Le grenier à riz de Madagascar relance son tourisme**
The rice granary of Madagascar revives its tourism
- 33 **Un arbre pour demain: un reboisement effectif**
A tree for tomorrow: an efficient method of reforestation
- 34 **Madagascar, invitée d'honneur du Salon nautique "Le Grand Pavois"**
Madagascar: guest of honour at a popular french boat show
- 35 **Une heure pour la terre 2018 - place à la jeunesse!**
Earth Hour 2018 - place to the youth!

Histoires et Contes de Madagascar »

- 36 **Histoire de Madagascar : Les douze épouses du Roi Andrianampoinimerina**
History of Madagascar: The twelve wives of King Andrianampoinimerina
- 37 **Conte : Ravenala, Fils de Dieu Zanahary**
Legend: Ravenala, Son of God Zanahary



Technologie / Technology »

- 38 **Les nouvelles Technologies au service de la sécurité**
New Technologies for security

Health & Beauty »

- 40 **L'accident Vasculaire Cerebral: Agir vite por prévenir les risques**
The Cerebral Vascular Accident: Lithotripsy for treatment
- 42 **Les merveilles de l'huile de coco**
The wonders of coconut oil

Astuces / Tips »

- 42 **Que faire en cas de crevaison?**
What to do in case of puncture?

Fashion »

- 44 **Le bracelet Vangovango, une histoire de bijou**
The Vangovango bracelet, a jewel story
- 46 **Canne Mpanjakabenitany, plus qu'un symbole**
Canne Mpanjakabenitany, more than a symbol

Culture »

- 48 **Danse : Tsinjabe: La danse traditionnelle Antandroy**
Dance : Tsinjabe: The traditional dance of the Androy Region
- 50 **Musique : Antsiva, un instrument de musique, outil de communication**
Music : Antsiva, a musical instrument and communication tool
- 52 **Tradition : L'arbre sacré d'Ambavan'Iharana**
Tradition : The sacred tree of Ambavan'Iharana
- 54 **Artisanat : Osier de Madagascar**
Crafts : Madagascar wickerwork
- 56 **Mada faune : Les tortues de mer**
Mada wildlife : The Sea Turtle

Air Madagascar »



- 60-69 **Pages Spéciales Air Madagascar**
Air Madagascar special pages

Grand Dossier / Feature Story »

- 74-79 **Activités : Les accrobrances du Parc Adventures**
Ambohimanambola
Activities : Tree climbing at Ambohimanambola Park
Adventures

Destinations »

70 - 72
Îles Vanilles: Le Mont Benara
-Mayotte
Vanilla Islands: Mount Benara- Mayotte

80 - 82
Visitez Macolline
Visit Macolline

84 - 86
Réserve de Vohibola, l'oasis de l'est
de la grande île
Réserve de Vohibola, an oasis in the
East of the big Island

88 - 90
Ankify, station balnéaire et site
historique
Ankify, seaside resort and historic site

92-94
Ankadimanga : ancien fief de
Ramiangaly
Ankadimanga : the former stronghold
of Princess Ramiangaly

96 - 98
Nosy Mamoko, petite île de richesse
Nosy Mamoko, small island of wealth

100 - 102
Ilakaka: western c'est fini!
Ilakaka: the wild west is over!

104 - 106
Domaine de la Cascade, un havre
de paix
Domaine de la Cascade, a haven of
peace

108 - 110
Faites une descente sur la rivière
Matsiatra
Take a raft down the Matsiatra River

112 - 114
Ampangalantsary Andasibe, aux
portes des Aires protégées
Ampangalantsary Andasibe, the gates
to the Protected Areas

116 - 118
Le Lac Vert, une beauté cachée riche
d'histoire
The Green Lake, a hidden beauty rich
in stories

120 - 122
Antongona, quand l'histoire
rencontre la géographie
Antongona, UNESCO world heritage



Edito

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

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

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

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

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

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

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners



NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA
MADAGASCAR

A WHOLE PRIVATE ISLAND
Just for You and your Guests!

incentives | seminars | weddings | private parties



contact@nosysaba.mg
www.nosysaba.mg





MCPASP

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

Ministry of Culture, Promotion of
Handicraft and Heritage Preservation

Le 27 mars dernier, nous avons célébré la Journée Mondiale du Théâtre, et tous ceux et toutes celles qui ont toujours eu à cœur d'illustrer cet art populaire, ont été mis à l'honneur.

De nombreuses « journées mondiales » dédiées à la Culture et à l'Artisanat ponctuent notre calendrier. Elles se focalisent sur la langue maternelle, les monuments et sites, les musées, le livre et le droit d'auteur, l'artisanat, la musique, la danse etc..... Ce qui témoigne de la grande diversité et de la complémentarité des éléments constitutifs de notre secteur.

Ces journées mondiales constituent des opportunités mises à profit pour sensibiliser les acteurs concernés : institutions étatiques ou privées, artistes, artisans, partenaires techniques et financiers et surtout le grand public.

En effet, le plein développement de la Culture et de l'Artisanat requiert un engagement collectif de toutes les bonnes volontés, pour mobiliser les ressources nécessaires à nos besoins, et surtout à la hauteur de nos ambitions...

Jean Jacques RABENIRINA
Ministre

On March 27, we celebrated World Theatre Day, and all those who have always been passionate to illustrate this popular art, were honoured.

Many "World Days" dedicated to Culture and Crafts mark our calendar. They focus on the mother tongue, monuments and sites, museums, books and copyright, crafts, music, dance, etc. This testifies to the great diversity and complementarity of the constituent elements of our sector.

These global days are opportunities used to raise the awareness of all stakeholders: state or private institutions, artists, artisans, technical and financial partners and especially the general public.

Indeed, the full development of Culture and Crafts requires a collective commitment of all good will, to mobilize the resources necessary for our needs, and above all to match our ambitions.

Jean Jacques RABENIRINA
Minister



Ministère du Transport

Ministry of Transport

Découvrir Madagascar par route, par avion, par voie maritime et fluviale ou par voie ferroviaire c'est possible.

2018 est une année de renouveau pour le transport à Madagascar. Atteindre les normes requises pour le bien être des usagers, la sécurité des réseaux et la professionnalisation du secteur dans sa globalité est notre priorité.

Pour le secteur aérien, le plan de redressement de la compagnie Air Madagascar est sur la bonne voie. L'agrandissement de l'aéroport d'Ivato Antananarivo, la rénovation de celui de Nosy-Be et les prochains travaux de mise en conformité prévus dans les aéroports de Tuléar et de Fort Dauphin marquent un changement sur les infrastructures aéroportuaires.

Le transport maritime entamera également l'extension du Port de Toamasina ainsi que le projet de réhabilitation du Canal des Pangalanes.

Le transport terrestre connaît quant à lui une mue sans précédent avec la construction des nouvelles gares routières. Pour le secteur ferroviaire, la ligne mythique FCE reliant Fianarantsoa et Manakara est fonctionnelle.

BEBOARIMISA Ralava
Ministre

Discover Madagascar: by Road, by Rail, by Water or through the Air.

2018 is a year of renewal for transport in Madagascar. Achieving the standards required for the well-being of users, the security of networks and the professionalisation of the sector as a whole is our priority.

For the airline industry, Air Madagascar's recovery plan is on the right track. The expansion of the Ivato Antananarivo airport, the renovation of the Nosy-Be airport and the forthcoming compliance work planned at the Tuléar and Fort Dauphin airports mark a change in airport infrastructure.

The maritime transport will improve through the extension of Port of Toamasina, as well as by the rehabilitation project of the Pangalanes Channel.

Land transport is undergoing an unprecedented change with the construction of the new bus stations. Regarding the railway sector, the mythical FCE line linking Fianarantsoa and Manakara is already operational.

BEBOARIMISA Ralava
Minister



Fondation TANY MEVA

TANY MEVA Foundation

Forte de nos 20 années d'existence, l'année 2018 nous porte vers de nouveaux défis dans la protection et la conservation de l'environnement mais surtout vers le développement durable.

Sachant que les communautés locales sont toujours nos cibles prioritaires mais non privilégiés de nos actions à travers le financement des projets environnementaux, les quatre thématiques-clés de la Fondation sont :

- l'amélioration du bien-être et des conditions de vie,
- l'atténuation et l'adaptation au changement climatique,
- la conservation durable des écosystèmes,
- les actions favorisant le changement de comportement.

Notre appel à projets national est lancé depuis le mois d'avril !

M. Claude FANOHIZA - Directeur Exécutif
E-mail : c.fanohiza@tanymeva.org

Building on our 20 years of existence, we welcome the new challenges of 2018 in the protection and conservation of the environment but especially regarding sustainable development.

We are aware, that local communities still remain our priority but not a privileged target of our activities in the financing of environmental projects.

The four cornerstones of the Foundation are:

- improving well-being and living conditions,
- mitigation and adaptation to climate change,
- sustainable conservation of ecosystems,
- actions to promote behavioural change.

Our national call for projects has been launched in April!

M. Claude FANOHIZA - Executive Director
E-mail : c.fanohiza@tanymeva.org



ONTM

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

Afin d'appuyer l'ONTM dans le renforcement de la communication positive sur la destination auprès de ses trois principaux marchés émetteurs, l'ONTM appuyé par le Projet PIC2 de la Banque Mondiale, s'associera à trois agences de relations presse pour 2018, à savoir TQC en France, KPRN en Allemagne et BRIGHTER au Royaume-Uni. Réputées dans leur domaine, ces agences de représentation internationale vont s'employer à accroître la notoriété de Madagascar sur ces marchés et rehausser l'image du tourisme. En outre, elles viendront en appui à l'ONTM dans l'organisation d'actions marketing et de formations dédiées aux professionnels internationaux partenaires de la destination.

To support the ONTM in strengthening positive communication in its three main target markets, the ONTM, with funding of the PIC2 Project of the World Bank, will collaborate with three public relation agencies in 2018, namely TQC in France, KPRN in Germany and BRIGHTER in the United Kingdom. Well known in their field, these international agencies will strive to boost the reputation of Madagascar in their markets and increase the interest in tourism. In addition, they will support the ONTM in the organisation of marketing campaigns and conduct awareness-training of international professional partners in the target-countries.

BODA Narijao
Président du Conseil d'Administration » Chairman



ADEMA

Aéroports de Madagascar
Airports of Madagascar

ADEMA (Aéroports de Madagascar) est actuellement engagé dans le processus de certification de quatre aérodromes, à savoir, Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara et Tolagnaro. Une des finalités de ce processus est de pouvoir donner à ces plateformes le statut d'aéroports internationaux à l'instar d'Ivato, Nosy Be, Mahajanga et Toamasina, déjà certifiés. Les aéroports d'Antsiranana et Sainte Marie accueillent déjà des vols régionaux (La Réunion, Comores, Mayotte...) tandis que ceux de Toliara et Tolagnaro seront appelés à faire de même avant la fin de cette année pour des vols sur La Réunion.

ADEMA (Aéroports de Madagascar) is currently engaged in the certification process of four airfields, namely Antsiranana, Sainte-Marie, Toliara and Tolagnaro. Our main objective in conducting this process is to obtain a status-upgrade to "international airport" in addition to the already certified facilities of Ivato, Nosy Be, Mahajanga and Toamasina. The airports of Antsiranana and Sainte Marie already host regional flights (Reunion, Comoros, Mayotte, etc.) while those of Toliara and Tolagnaro are expected to offer flights to Reunion before the end of this year.

ANDRIAMIHAFY Herison
Directeur Général » General Manager



CTM

Confédération du
Tourisme de Madagascar

La Confédération du tourisme de Madagascar souhaite contribuer aux dynamiques nationales de développement durable et équitables. L'Organisation Mondiale du Tourisme définit le tourisme responsable comme des produits qui tiennent pleinement compte des impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil. Dans sa vision, la Confédération du Tourisme de Madagascar, mettra l'accent sur ce concept de tourisme responsable et développement durable. A cet effet, les produits qualifiés d'authentique seront valorisés, des actions de sensibilisation sur le tourisme en général seront menées sur l'ensemble du pays, ciblant les jeunes, les autorités, les communautés ainsi que la promotion de produits touristiques authentiques.

The Confederation of Tourism of Madagascar wishes to contribute to the national dynamics of sustainable and equitable development. The World Tourism Organization defines responsible tourism as products that take full account of current and future economic, social and environmental impacts, by combining the needs of visitors, professionals, the environment and host communities. In its vision, the Confederation of Tourism of Madagascar, will emphasize on this concept of responsible tourism and sustainable development. In this regard, the products described as authentic will be promoted, awareness campaigns on tourism in general will be conducted throughout the country, targeting young people, authorities, communities and the promotion of authentic tourism products.

Patrice RAOULL

Président du Conseil d'Administration » Chairman of the Board of Directors



mnp

Madagascar National Parks

Savez-vous qu'une visite dans nos Aires Protégées constitue votre contribution dans la conservation des joyaux de la biodiversité malgache?

Chaque jour, Madagascar National Parks s'emploie à préserver la nature si généreuse et unique qui fait tant la renommée de notre beau pays. Bien plus qu'une mission, la conservation est une des valeurs chères à MNP. Avec l'appui d'Orange Madagascar, notre Partenaire en Télécommunication, tout le personnel de MNP ont récemment effectué une restauration forestière dans la Reserve Spéciale d'Ambohitantely. Cet attrait touristique, situé à seulement trois heures de la Capitale sur la RN4, est l'une des Aires Protégées gérées par MNP n'attend plus que vous.

Do you know that by visiting one of our Protected Areas you directly support the conservation of the jewels of Madagascan biodiversity?

Every day, Madagascar National Parks works to preserve the so generous and unique nature that makes our beautiful country famous for its uniqueness. Much more than just a mission, conservation is the core value held dear by MNP. With the support of Orange Madagascar, our Partner in Telecommunications, all MNP staff have recently completed a forest restoration in the Ambohitantely Special Reserve. This tourist attraction, which can be reached from the capital via the RN4 in just three hours, is one of the protected areas managed by MNP waiting for you.

RARIVOHELISON Hajamihamina

Directeur Marketing et Partenariat, Madagascar National Parks
Marketing and Partnership Director, Madagascar National Parks



WWF

World Wide Fund For Nature

La célébration de «Une heure pour la terre» a été un franc succès cette année avec un engagement particulier des jeunes.

Nous vous invitons dans cette édition de mai à découvrir comment nous avons célébré cet évènement international avec la campagne « Mitsitsy mba haharitra! Ndao hampiasa fatana mitsitsy » (Economisons pour que cela dure ! Utilisons les foyers économes). Pour continuer à vous connecter à la nature, nous vous invitons aussi à découvrir le pluvier à bandeau noir, petit oiseau endémique de Madagascar.

The celebration of "One Hour for the Earth" has been a great success this year, with a special commitment from young people.

In this May edition we invite you to discover how we celebrated this international event with the campaign "Mitsitsy mba haharitra! Ndao hampiasa fatana mitsitsy" (Let us save for that!) To continue to connect to nature, we also invite you to discover the black banded plover, a small endemic Madagascan bird.

Tiana Ramahaleo,

Directeur de conservation » Director of conservation



FHORM

Fédération des Hôteliers et
Restaurateurs de Madagascar

Federation of Hotel and
Restaurant Associations of Madagascar

Madagascar, une destination à visiter en plusieurs fois. Vous êtes la seule personne qui savez ce qui est le mieux pour vous. Et si vous ne savez pas encore quoi faire, attendez que cela arrive. En attendant, profitez de mon pays. Madagascar émerge sûrement de son statut de diamant brut pour devenir un véritable joyau. Je pense que le moment est venu et que cela va en crescendo. La nourriture et la culture de notre pays sont très fortes et sont facilement intégrées dans la conception touristique. Madagascar a tant d'atouts naturels - les gens, la nourriture, la beauté naturelle, les lémuriers, les baobabs, les vanilles, le rhum, un littoral varié et la capacité d'offrir beaucoup d'expériences. La répétition et la multiplication des visites augmenteront sûrement parce qu'il faut du temps pour tout voir. Et il faut tout voir, ça vaut le coup, croyez-moi!

Madagascar happens to be a repeated visit destination. You are the only person who knows what's best for you. And if you don't know what to do yet, wait until you do. In the meantime, bask in your awesomeness in my country. Madagascar is surely emerging from its diamond-in-the rough status to become a true gem. I think the right time is coming and it will only continue to grow. The country's food and culture are very strong and could easily be brought into the tourism design. Madagascar has so many natural assets - the people, the food, the natural beauty, the lemurs, the baobabs, the vanillas, the rum, a varied coastline and the ability to offer a lot of experiences. Repeating journey visitors will sure increase because it takes time to see it all. And you have to see it all, its worth it, believe me!

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



ONE

Office National pour
l'Environnement

National Office for
the Environment

La richesse en biodiversité de notre île, classé hotspot vous invite à apprécier la nature et associer santé et environnement. Cette biodiversité fournit de nombreux services écologiques pour le pays et procure les moyens de subsistance pour une grande partie de la population. Outre le potentiel d'écotourisme, qu'elle procure à travers les activités de loisir comme les randonnées, les trekking, ...etc., notre biodiversité, particulièrement notre flore regorge de ressources utilisées en santé verte. En effet, les produits naturels ont toujours été utilisés en médecine traditionnelle. Grâce aux vertus des huiles essentielles et des plantes médicinales, vous pouvez exaucer votre tendance « bio et nature » tout en prenant soin de votre santé.

The biodiversity of our island, classified hotspot, encourages you to appreciate nature and combine health and environment. This biodiversity provides many ecological services for the country and provides livelihoods for a large part of the population. In addition to the ecotourism potential that it provides through leisure activities such as hiking, trekking, etc., our biodiversity, particularly our flora is full of resources used in green health. Indeed, natural products have always been used in traditional medicine. Thanks to the virtues of essential oils and medicinal plants, you can fulfill your organic and natural tendency while taking care of your health.

Dorothée RABEMANANJARA

Directeur de la Qualité et de la Communication
Director of Quality and Communication



TOP MADA

Association des Tours Opérateurs Réceptifs
Professionnels de Madagascar

Association of Professional Tour
Operators of Madagascar

En ce début de la saison touristique 2018, nous, Association des Tours Opérateurs Réceptifs de Madagascar sommes prêts à vous accueillir. Nous avons travaillé d'arrache pied pour créer des voyages inoubliables aux 4 coins de Madagascar, pour que vous puissiez explorer en sécurité les endroits les plus insolites selon vos rythmes et vos désirs. Que vous ayez choisi le Nord ou le Sud ou l'Ouest ou l'Est, nous avons organisé minutieusement vos voyages pour que vous ne passiez pas à côté des merveilles de notre « Ile aux trésors ». Pendant votre séjour, nous vous suivrons pas à pas, assurant votre confort et sécurité 24/24. Bon séjour !!

For the beginning of this 2018 tourist season, we, the Association of Tour Operators receptive of Madagascar are ready to welcome you. We have worked hard to create an unforgettable trip to the 4 corners of Madagascar, for you to securely explore the most unusual places according to your rhythms and your desires. Whether you have chosen the North, the South, the West or the East, we organized thoroughly your trips so that you don't miss the wonders of our "Treasure island". During your stay, we will follow you step by step, ensuring your comfort and security 24/24. Good stay!!

Hely RAKOTOMANANTSOA

Présidente TOP Madagascar » Chairwoman

Mai Donia | Libertalia



DONIA : Festival International culturel et Artistique des Iles de l'Océan Indien. Au programme : carnaval et concert, animations culturelles, activités sportives et rencontres.

International festival of culture and arts of the islands of the Indian Ocean. In the program: Carnival and concerts, cultural animations, sports activities and meetings.



LIBERTALIA : Découverte d'artistes et des concerts au programme.

Artists discovery and concerts in the program.

Juin Kidodo | Carnaval de Madagascar



KIDODO : Mise en avant la culture de la ville mais également les costumes traditionnels des 18 ethnies. Au programme : concerts et activités culturelles.

Put forward the culture of the city but also the traditional costumes of the 18 ethnic groups. In the program: concerts and cultural activities.

CARNAVAL DE MADAGASCAR :

Présence des stands de plusieurs régions, ventes de produits artisanaux, concerts, carnaval de toutes les ethnies malgaches.

Presence of stands of several regions: Sales of handicrafts, concerts and a carnival showing the different ethnic groups of Madagascar.



ART CULINAIRE

Hanim-pitoloha signifie «au moins sept sortes de plats » ou selon Hemerson, un écrivain malgache, « nourriture pour sept têtes », un terme qui relève de l'imaginaire. Repas de réjouissance durant les cérémonies traditionnelles, Hanim-pitoloha est aussi l'occasion de manger à volonté et sans restriction. Avis aux gourmands et aux gourmets...

Hanim-pitoloha fait référence à l'abondance. « Hanina » pour repas, et « fito loha » pour sept têtes. Le chiffre sept est l'idée de l'aboutissement. Il signifie, à Madagascar, la plénitude, le caractère de ce qui est parfait. Pour l'histoire, le "hanim-pitoloha" était servi aux rois et aux reines de Madagascar. A l'origine, les sept plats étaient composés de riz, de lait, de miel, de fruits, de brèdes (jeunes pousses comestibles), de légumes, d'animaux à deux pattes (canard, poulet...) et d'animaux à quatre pattes (bœuf, mouton...) excepté le cochon, car selon l'histoire de nombreux malgaches descendent des Arabes.

Avec le temps, les composants du « hanim-pitoloha » ont changé. Servi dans sept marmites, il est devenu un plat de festivité. Au menu donc : le « vorombe sy henakisoa » (dinde ou oie et porc), « amalona sy henakisoa » (anguille et porc), « varanga » (filet de zébu désossé), « hen'omby ritra » (viande de bœuf cuite sans ajout d'épices ou condiments quelconque) et « henan-janak'omby sy tsaramaso » (viande de veau aux haricots). Le « trondro



Photo © : Agir avec Madagascar

Avec le temps, les composants du « hanim-pitoloha » ont changé. Servi dans sept marmites, il est devenu un plat de festivité.

lafihana voanjobory, ovy, sosety ou anandrano » (poisson cuit sur un lit de pois, pomme de terre, chouchoute ou cresson) et le « ro mazava » bouillon obtenu avec de la viande de bœuf, des brèdes et du gingembre. Bon appétit !

Hanim-pitoloha

*ou nourriture pour sept têtes,
le repas de réjouissance*

*or "food for seven heads"
the traditional meal of the
Malagasy Royalty*

Hanim-Pitoloha is a true gourmet feast which consists of 7 ancestral dishes served in 7 small pots. The name refers to abundance. "Hanina" for meals, and "fito loha" for seven heads. According to Hemerson, a Malagasy writer, a "food for seven heads" was celebrated – since the number of seven was imagined as the ideal and perfect constellation. Historically the "hanim-pitoloha" was served to the kings and queens of Madagascar.

Actually Hanim-Pitoloha is tantamount to "all you can eat", because gourmands and gourmets can expect lots of foods in a variety of tastes – as the perfection of the number 7 needs to be represented! Originally, the seven dishes were composed of rice, milk, honey, fruits, brèdes (young shoots), vegetables, two-legged animals (duck, chicken ...) and animals to four legs (beef, mutton ...) – except the pig, probably because many Madagascans are of Arabic heritage.

Over the course of time, also the components of the hanim-pitoloha course have changed. Still served in seven pots, it became THE dish of general festivity in Madagascar. On today's menu: "vorombe sy henakisoa" (turkey or goose and pork), "amalona sy henakisoa" (eel

CULINARY ARTS

and pork), "varanga" (boneless zebu fillet), "hen'omby ritra" (cooked beef) without adding any spices or condiments) and "henan-janak'omby sy tsaramaso" (veal with beans). The "trondro lafihana voanjobory, ovy, sosety or anandrano" (fish cooked on a bed of peas, potatoes, puddles or watercress) and the "ro mazava" broth obtained with beef, brèdes and ginger. Enjoy your opulent meal!

*Over the course of time,
also the components of
the "hanim-pitoloha" have
changed. Still served in seven
pots, it became THE dish of
general festivity.*

En
déplacement

Partager tous mes moments
inoubliables depuis Madagascar

Vanilla Connect Pack

Rendez-vous dans nos points de vente (dans les aéroports et en ville)

Connectez-vous à la **meilleure qualité réseau 3G et 4G** à Madagascar et partagez vos bons moments avec vos proches.

Vanilla Connect Pack inclut une puce Orange, un forfait internet et un compte Orange Money. A l'épuisement du forfait, accédez à la page 123.orange.mg puis cliquez sur «achat de forfait» pour continuer à surfer.



Vous rapprocher
de l'essentiel

www.orange.mg

facebook.com/orangemada

twitter.com/orange_mg

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

Rouge et noir, un mariage réussi ! C'est toujours le cas que ce soit dans le domaine de la mode ou de la décoration. De plus, il est indémodable.

Le cocktail proposé par Dzama Cocktail Café pour ce mois n'y fait pas exception. « ROUGE ET NOIR », un cocktail à étage, vraiment rafraîchissant !

Red and black, a successful marriage! This is always the case whether in the field of fashion or decoration. Moreover, it is timeless.

The cocktail offered by Dzama Cocktail Café for this month is no exception. "RED AND BLACK", a multi-layered cocktail, really refreshing!



Ambre de Nosy-Be Prestige

C'est l'un des produits DZAMA les plus réputés à Madagascar. Du rhum aux caractères bien développés qui donnent au plus simple cocktail des saveurs inoubliables. Une symphonie de senteurs qui se révèle mystérieusement et subtilement à chaque dégustation.

It is one of the most renowned DZAMA products in Madagascar. Rum with well developed characters that give the simplest cocktail unforgettable flavours. A symphony of scents that mysteriously and subtly reveals itself in every tasting.



Ingédients :

- 4 cl Rhum Prestige ambré de Nosybe de Dzama
- 2 cl Sirop de grenadine
- 12 cl Big Cola
- 20 g de citron
- 6 morceaux de glaçons
- 1 tranche de citron

Préparation :

Ecraser le citron dans le shaker. Y ajouter le sirop de grenadine, le rhum ambré de Nosybe Prestige et les glaçons. Les frapper et les passer par la suite à l'aide d'une passoire à shaker. Rajouter à la fin le Big cola afin de ressortir l'effet à étage. Décoration : tranche de citron.

Ingredients :

- 4 cl Rhum Prestige ambré de Nosybe de Dzama
- 2 cl Grenadine syrup
- 12 cl Big Cola
- 20 g lemon
- 6 ice cubes
- 1 slice of lemon

Preparation:

Squeeze the lemon into the shaker. Add the grenadine syrup, the amber rum of Nosybe Prestige and the ice cubes. Shake and then sieve them through a strainer into the shaker. Top up at the end with Big Cola in order to bring out the multi-layered effect. Decoration: lemon slice.



airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

**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.



/airtelmg



/airtelmg

*Offre soumise à condition

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

Pervenche de Madagascar

Periwinkle of Madagascar

Une boisson »
A unique remedy

ART BOISSON

LIFESTYLE DRINKS

Si pour les uns, la tisane de pervenche est prise pour purger l'estomac et prévenir les ulcères, d'autres considèrent cette plante comme un remède à part entière. Des diarrhées aux cancers, sa fleur, sa feuille et sa racine, sont utilisées à des fins thérapeutiques.

La pervenche est une plante endémique de Madagascar qui fait l'objet de nombreux travaux de recherches. Répondant au nom scientifique *Catharanthus roseus*, la pervenche de Madagascar est connue sous le nom « Vonenina ».

Pour une infusion, faites bouillir 1L d'eau avec sept feuilles de pervenche. La boisson est amère et de couleur verte.

Pour le traitement du diabète de type 2, la feuille de cette plante donne de très bons résultats, poches de ceux de l'insuline. On retrouve aussi dans la pervenche des molécules utilisées en chimiothérapie comme la vincristine et la vinblastine. Enfin, une fois séchée, la racine agit sur la fonction cérébrale car elle contient des molécules anti-hypertensives.

Mais la pervenche contient aussi des composants pouvant entraîner des effets indésirables. Aussi est-il toujours conseillé de consulter un professionnel pour ne pas se tromper dans le mode d'emploi, la concentration et la posologie propre à chaque traitement.

Out of eight known species of a flowering plant with the name Periwinkle, only one is widely naturalized around the world. The other seven are endemic alone in Madagascar! No wonder that the Madagascan culture has developed a variety of applications for Periwinkle.

While for some, the infusions of periwinkle herb constitute just a tea helping to purge the stomach and to prevent ulcers, others consider this plant as a remedy of its own class, utilising flower, leaf and root for different therapeutic purposes.

Also the pharmaceutical industry has discovered the value of *Catharanthus roseus*, as the main source of vinca alkaloids, which form the basis of two drugs to treat cancer. Other periwinkle compounds are useful in chemotherapy. Last not least, the dried root can boost certain brain functions because it contains antihypertensive molecules.

For an infusion, boil 1l of water with seven leaves of periwinkle. The resulting drink is bitter and green in colour. But the leaves have an effect similar to insulin, thereby supporting the treatment of type 2 diabetes.





DZAMA

Madagascar

vous accueille.

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

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

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

Bienvenue
Tonga soa
Soava dia
Bon voyage



Black Nadia

Chanteuse/Singer



Je priorise mes fans !

Kantoniaina Ornella Edith Nadia alias « Black Nadia » a débuté à dans le sud de Madagascar. Elle était danseuse d'un chanteur célèbre avant de poursuivre une carrière de chanteuse en solo, en 2011. Avec trois albums à son actif (dont le dernier « Reveko seul » qui inclut le tube « Mizara karatse », Black Nadia est passée maître du « coupé-décalé » avec un répertoire varié de slow, reggae et traditionnel malgache.

Mes fans m'ont choisie comme la reine du coupé-décalé à Madagascar

My fans are my first Priority!

Kantoniaina Ornella Edith Nadia aka "Black Nadia" started in the south of Madagascar. She was a dancer in the band of a popular singer before starting her solo singing career in 2011. After releasing three albums, especially since the last one, titled "Reveko alone", which includes the video "Mizara karatse", Black Nadia is considered a leading artist of the "coupé-décalé" dance style, while also offering a manifold repertoire of slow, reggae and traditional Malagasy music.

My fans chose me as the queen of the "coupé-décalé" dance style in Madagascar

Prime Media : Qu'est-ce qui a fait décoller votre carrière ?

Black Nadia : Plusieurs chansons comme « Bonjour, Bonsoir », « Système » et « Ataoko akory » sont devenues des tubes et ont lancé ma carrière. Ensuite, tout est allé assez vite. Mes fans m'ont choisie comme la reine du coupé-décalé à Madagascar. J'ai gagné plusieurs trophées musicaux nationaux et j'ai été élue "Voix de l'océan Indien" en 2014.

Prime Media : What made your career take off?

Black Nadia : Several songs like "Hello, Good evening", "System" and "Ataoko akory" became hits and launched my career. Then everything went pretty fast. My fans chose me as the queen of the "coupé-décalé" dance style in Madagascar. I won several national musical awards and was voted "Voice of the Indian Ocean" in 2014.

Prime Media : Quelles sont vos ambitions professionnelles ?

Black Nadia : Dream big ! Je voudrais faire connaître mon pays et montrer que nous sommes « Dorents Retsy an » (authentiques). J'envisage une carrière internationale, que mes tubes soient diffusés sur TRACE. Dans cette même veine, j'aimerais me produire aux USA, réaliser des featuring avec des stars internationales. A ce propos, je prépare justement un duo-surprise pour bientôt...

Prime Media : What are your professional ambitions?

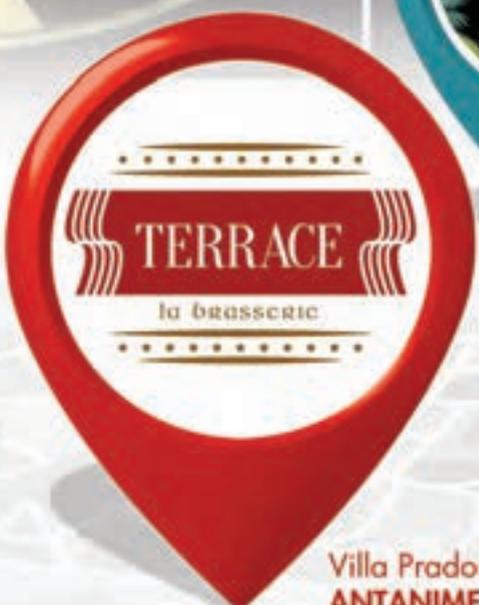
Black Nadia : Dream big! I would like to make my country better known and show that we are "Dorents Retsy an" (authentic). I plan an international career, that my music videos are broadcast on TRACE. At the same time, I would like to perform in the USA, being featured by international stars. In this regard, I am preparing a double-surprise soon to come...

Prime Media : Comment gérez-vous ce succès phénoménal ?

Black Nadia : Primo, toujours avoir les pieds sur terre. Je suis heureuse d'avoir une famille qui me conseille, des proches qui me soutiennent. Je suis à l'écoute de mes fans et heureuse de pouvoir les satisfaire. Très perfectionniste, je ne laisse rien au hasard : sachez que je passe dans cinq studios différents avant chaque sortie de titre pour un résultat parfait ou presque (rires).

Prime Media : How do you manage this phenomenal success?

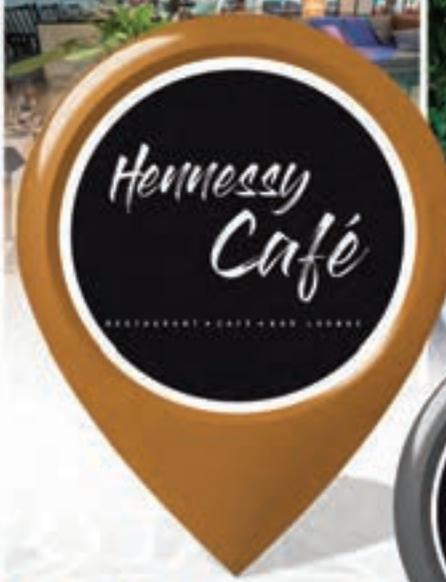
Black Nadia : First, always keep your feet on the ground. I am happy to have a family that advises me, relatives who support me. I am listening to my fans and happy to be able to satisfy them. Very perfectionist, I leave nothing to chance: Keep in mind that I go through five different studios before each release title – for the perfect result – or almost (laughs).



Villa Pradon
ANTANIMENA
 Tél : +261 34 11 043 56



TANA 2000
ANKORONDRANO
 Tél : +261 32 03 06 0 05



EX-DHL
IVANDRY
 Tél : +261 34 11 420 71



ANTSAHAVOLA
 Tél : +261 32 03 060 05

4 perceptions gustatives
4 Ambiances



hello

Razaka Ralphine

Manantenaso

Activiste féminine / Feminin activist



Le handicap nous concerne tous

Enseignante pendant 27 ans, Razaka Ralphine est aujourd'hui à la tête du département des personnes handicapées et des personnes âgées au sein du ministère de la population malgache. Elle est également à la tête du réseau national des femmes handicapées de Madagascar. Femme de défis, Razaka Ralphine a fait de sa différence un moteur. Elle a traversé 27 pays pour une cause : le handicap.

Le handicap ne concerne pas uniquement le ministère ou l'état. Il implique tout le monde.

Disability concerns us all

Being a teacher for 27 years, Razaka Ralphine is now the head of the Department for Disabled and Elderly People in the Malagasy Ministry of Population. She is also in charge of the National Network of Women with Disabilities. Razaka Ralphine is a woman who never gave up. Instead she made her difference her driving force. She crossed 27 countries for a cause: the handicap.

Disability does not only concern the ministry or the state. The entire world should be implicated.

Prime Media : En quoi consiste votre travail?

Razaka Ralphine Manantenaso : Avec le groupe, nous n'étions plus sur les mêmes attentes, il était donc difficile de continuer tous ensemble. Mais repartir seul, cela n'a pas été facile. Il m'a fallu trouver de nouveaux musiciens pour les concerts. Mais avec le temps, j'ai cultivé mon indépendance, ma liberté et mon style. Je travaille toujours autour du reggae-roots, tout en essayant de nouvelles choses.

Prime Media : What is your job exactly?

Razaka Ralphine Manantenaso : Madagascar has already signed the International Convention for the Rights of Persons with Disabilities. My role in the department is to ensure that the rights of persons with disabilities are respected. The network I chair informs the disabled about their rights, still unknown to a large majority of people.

Prime Media : Quelle est la situation actuelle des personnes handicapées dans la société malgache ?

Razaka Ralphine Manantenaso : On note des efforts dans les changements de mentalité et de perception des personnes en situation de handicap, mais il reste encore du chemin à parcourir. Connaître les droits des personnes handicapées n'est pas suffisant, il faut les faire appliquer. Le handicap ne concerne pas uniquement le ministère ou de l'Etat. Il implique tout le monde.

Prime Media : What is the current situation of disabled people in the Madagascan Society?

Razaka Ralphine Manantenaso : There are efforts to change attitudes and perceptions of people with disabilities, but there is still some way to go. Promoting the rights of people with disabilities is not enough, they must be enforced. Disability does not only concern the ministry or the state. The entire world should be implicated.

Prime Media : Avez-vous un message à faire passer ?

Razaka Ralphine Manantenaso : Mon expérience personnelle m'a appris qu'il ne fallait jamais baisser les bras. J'ai vécu des moments difficiles, quand à 6 ans les autres enfants me dévisageaient. En grandissant, on acquiert une certaine maturité. J'étais intelligente, alors j'ai exploité ce point fort, et plus personne n'osait rire de moi à l'école ! (sourire). Exploitez vos points forts, montrez aux autres de quoi vous êtes capable et n'arrêtez jamais d'apprendre et de vous ouvrir au monde.

Prime : Do you have a message to convey?

Razaka Ralphine Manantenaso : My personal experience taught me, that you should never give up. I had a difficult time, when at 6 the other children stared at me. Growing up, one acquires a certain maturity. I was intelligent, so I used that strength, and no one dared laugh at me at school! (smile). Use your strengths, show others what you are capable of, and never stop learning and opening up to the world.

LOCATION DE VEHICULE AVEC CHAUFFEUR PARTOUT A MADAGASCAR

TEM

SCOLAIRE
PROFESSIONNEL
LOGISTIQUE

GROUPE



Nos agences de province :

**Antsirabe - Tamatave - Majunga
Nosy Be - Diego**

CONFIEZ NOUS VOS DEPLACEMENTS

**TRANSPORT SCOLAIRE
TRANSPORT DE PERSONNEL
TRANSPORT TOURISTIQUE
TRANSPORT ÉVÉNEMENTIEL
TRANSFERT AEROPORT
TRANSPORT VIP**

SÉCURITÉ

PONCTUALITÉ

CONFORT

FIABILITÉ

QUALITÉ

*Votre temps et votre confort sont au cœur de notre démarche
et votre satisfaction est la récompense de notre dévouement
Nos chauffeurs discrets d'une attitude des plus raffinées
sont à votre disposition pour tous vos déplacements.*

Pour aller plus loin...

LA SOLUTION AUX PROBLEMES DE TRANSPORT !

+261 32 11 400 00 contact@temgroupe.com

Lot II N 174 NF Analamahitsy / 101 Antananarivo - Madagascar



Bary Jean Andrianalizah

Jeune engagé / committed youth



Prime Media : D'où vient l'idée de créer un groupe centré sur la culture ?

Bary Jean Andrianalizah : J'ai toujours été fasciné par l'histoire de Madagascar. Je préfère cela aux jeux vidéo et on me traitait parfois de « zanakantitra » (Enfant de vieux)! J'ai collecté des documents sur l'Imerina, interrogé les aînés pour comprendre l'histoire familiale ou Lovantsofina, et puis est venue l'envie de partager ces connaissances.

Prime Media : Where does the idea of creating a group centered on culture come from?

Bary Jean Andrianalizah : I have always been fascinated by the history of Madagascar. I prefer that to video games and I was sometimes called "zanakantitra" (Child of old people)! I collected documents about Imerina, interviewed the elders to understand the family history or Lovantsofina, and then came the desire to share this knowledge.

Prime Media : Et d'où est venue l'idée des voyages organisés ?

Bary Jean Andrianalizah : Mon oncle et ma tante, une scandinave, étaient en vacances à Madagascar. Mais sous prétexte du peu d'intérêt d'Antananarivo, ils avaient prévu de n'y rester que quelques jours. Surpris, je leur ai proposé une journée de visite à Ambohimanga, un circuit pédestre entre Ankazomalaza - Mangabe et Imahazaza. C'est ainsi qu'est venue l'idée de promouvoir le tourisme en Imerina.

Prime Media : And where did the idea of organized trips come from?

Bary Jean Andrianalizah : My uncle and aunt, a Scandinavian, were on vacation in Madagascar. But under the pretext of the lack of interest of Antananarivo, they had planned to stay

Faire redécouvrir l'Imerina

Petit fils de défenseurs de la littérature malgache, Bary Jean Andrianalizah est un jeune issu d'une famille conservatrice de Soanavela Anganomasina et de Manintonimarovatana. L'histoire familiale transmise par ses parents lui a fait conserver les valeurs traditionnelles merina. Il est à l'origine du groupe « Voyage au cœur de l'Imerina » qui promeut les endroits culturels de l'Imerina.

Je ne saurais que trop conseiller aux jeunes de s'intéresser à leurs origines

Rediscover Imerina

Grandson of defenders of Malagasy literature, Bary Jean Andrianalizah is a young man from a conservative family of Soanavela Anganomasina and Manintonimarovatana. The family history transmitted by his parents made him keep the traditional Merina values. He is at the origin of the group "Journey to the heart of Imerina" which promotes the cultural places of Imerina.

I can only advise young people to take an interest in their origins

there only a few days. Surprised, I offered them a day trip to Ambohimanga, a walking tour between Ankazomalaza - Mangabe and Imahazaza. Thus came the idea of promoting tourism in Imerina.

Prime Media : Il était question d'impliquer des jeunes dans la sauvegarde des soatoavina. Où en sommes nous ?

Bary Jean Andrianalizah : Certains affirment que la relève est assurée (rires), que la culture du pays est sauvée. Je ne saurais que trop conseiller aux jeunes de s'intéresser à leurs origines, d'être fiers de leur pays et de son histoire pour mieux accueillir l'avenir. « Je ne ressens ni honte ni crainte au sujet des coutumes de mes ancêtres » disait la Reine Ranaivalona ...

Prime : There was a question of involving young people in the safeguarding of the soatoavina. Where are we ?

Bary Jean Andrianalizah : Some say the succession is assured (laughs), that the culture of the country is saved. I can only advise young people to take an interest in their origins, to be proud of their country and its history to better welcome the future. "I do not feel shame or fear about the customs of my ancestors," said Queen Ranaivalona ...



T I V O L I
I L O V I T

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

HAVAL

M4



DEVENEZ UNE ST4R

Possibilité de payer en* **12** mois **24** mois

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

* Voir les conditions en magasin

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar



Guy Tam Hyock

Eleveur de poissons / Fish breeder



Guy Tam Hyock de l'APPA (Association des Producteurs Privés) d'Alevins d'Andapa est notre invité. Il est éleveur de poissons d'eau douce endémiques des régions SAVA et SOFIA, dans la partie nord de Madagascar. Son équipe capture des espèces menacées, les élève dans des étangs privés puis relâchent des jeunes poissons dans la nature.

Guy Tam Hyock from the APPA or Association of Private Fry Producers of Andapa, in the SAVA Region is our interview-partner. He is a breeder of native freshwater fish from Madagascar. His team captures endangered species, nurtures them in private ponds at the Conservation and Research Centre for growth and fry production for repopulation of the wild.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous a motivé à exercer cette activité, à assumer ce « devoir » ?

Guy Tam Hyock : L'APPA a été créée en 1995 mais les activités ont débuté en 1980. Je suis passionné de nature et particulièrement de pisciculture. Cette activité me permet d'attirer les touristes et les chercheurs en biodiversité mais surtout cela me permet de valoriser et de « sauver » ces poissons endémiques de notre île qu'on estime aujourd'hui à 100.000 spécimens.

Prime Media : What motivated you to take over this "duty"?

Guy Tam Hyock : The APPA was created in 1995 but activities already began in 1980. I am passionate about nature and particularly fish farming. This activity allows me to attract tourists and researchers in biodiversity but especially it allows me to valorise and "save" these endemic fish species. Since the beginning of the project an estimated 100,000 specimens have already been dumped back into their natural habitat. And my challenge is to look for species already believed extinct but where traces of their existence have been found.

Prime Media : A quoi ressemble une journée de travail pour vous ?

Guy Tam Hyock : Ma journée peut se résumer comme suit : visiter les étangs le matin, nourrir les poissons et contrôler les sites. Nous enregistrons 23 espèces actuellement dont les plus connues sont le fony (Paratilapia) appelé également marakely, fia manga ou fia akanga et le Masovoantoaka.

Prime Media : What does your daily life look like?

Guy Tam Hyock : My day can be summarized as follows: visiting the ponds in the morning, feeding the fish and controlling the sites. We are currently recording 23 species of which the best known are Fony (Paratilapia) also called Marakely, Fia Manga or Fia Akanga, Masovoantoaka, Jaoba Mena and Lahamena.

Prime Media : Quelles sont les moments les plus passionnants dans cette pisciculture hors du commun ?

Guy Tam Hyock : Toutes les étapes sont passionnantes : l'évolution des poissons, leur développement, leur reproduction et les déversements d'alevins dans leurs milieux naturels. Cette activité m'a permis de me professionnaliser, de collaborer avec des partenaires externes et d'avoir une bonne gestion technique et financière. Car le manque de moyens pour capturer les espèces menacées reste le cœur du problème.

Prime : What are the most exciting moments at this extraordinary fish farm?

Guy Tam Hyock : All the stages are exciting: the evolution of the fish, their development, their reproduction and their discharge into their natural habitat. This activity allowed me to professionalise myself, to collaborate with external partners and to achieve good technical and financial management. Still the lack of funds required to capture sufficient endangered species remains a fundamental problem.

Plus loin. Ensemble.



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

Financer :

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

FIARO
VENTURE CAPITAL
- SINCE 1999 -

Henri Ratsimbazafy

Chanteur/Singer



Légende vivante de la musique malagasy, Henri Ratsimbazafy continue de bercer toutes les générations avec ses titres. A 85 ans, il ne cesse de faire parler de lui et de son indéniable talent qui lui a valu d'être élevé à la dignité de Grand Croix de 2ème Classe de l'Ordre National.

Je suis allé visiter beaucoup de pays étrangers mais Madagascar reste pour moi un endroit formidable où tout est beau et agréable avec ses belles plages de sable blanc fin et sa nature incroyable.

At 85, Henri Ratsimbazafy is regarded the Living legend of Madagascan music, especially since still all generations like to swing to his music-titles. In recognition of his great talent and his musical achievements, the Madagascan government awarded him with the National Order 2nd Class.

I went to visit many foreign countries but Madagascar remains for me a great place where everything is beautiful and pleasant with its beautiful beaches of fine white sand and its incredible nature.

country. We are not necessarily aware of it. Personally, I went to visit many foreign countries but Madagascar remains for me a great place where everything is beautiful and pleasant with its beautiful beaches of fine white sand and its incredible nature.

Prime Media : A votre avis, qu'est-ce qui manque dans les créations artistiques d'aujourd'hui ?

Henri Ratsimbazafy : Il m'est toujours difficile de critiquer mes collègues. Selon moi, il y a un manque de qualité. Les créations sont très nombreuses. Parmi elles, il y a toujours 2 ou 3 créateurs qui font les choses très bien. Ce manque de qualité c'est un peu la faute aux consommateurs aussi qui réclament plus de quantité à la qualité

Prime Media : In your opinion, what is missing in today's artistic creations?

Henri Ratsimbazafy : It's always hard for me to criticise my colleagues. In my opinion, there is a lack of quality. The creations are very numerous. Among them, there are always 2 or 3 creators who do things very well. This lack of quality is a bit of the fault to consumers too, who demand rather quantity than quality.

Prime Media : Le tourisme est en plein essor à Madagascar, comment voyez-vous ce secteur ?

Henri Ratsimbazafy : Il y a tant de choses à voir dans le pays. Nous en sommes pas forcément conscients. Personnellement, je suis allé visiter beaucoup de pays étrangers mais Madagascar reste pour moi un endroit formidable où tout est beau et agréable avec ses belles plages de sable blanc fin et sa nature incroyable.

Prime Media : Tourism is booming in Madagascar, how do you see this sector?

Henri Ratsimbazafy : There is so much to see in the

Prime Media : 85 ans, quel est le secret de votre longévité ?

Henri Ratsimbazafy : Sourire. Il n'y a pas de secret. J'essaie de voir que les bons côtés des choses. J'ai 85 ans et je ne me rappelle que des bonnes choses qui me sont arrivées, je trouve que la vie est belle. Par rapport à mes débuts, je suis satisfait de ma vie aujourd'hui.

Prime Media : 85 years, what is the secret of your longevity?

Henri Ratsimbazafy : Smile. There is no secret. I try to see the good side of things. I'm 85 years old and I only remember the good things that happened to me, I think life is beautiful. Compared to my beginnings, I am today satisfied with my life.



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

marie

Stéphanie Aina

Créatrice de chaussures / Shoes designer



La mode, une passion

Passionnée d'art, de beauté et de mode, Marie Stéphanie Aina a fait de sa passion son métier. Son entreprise emploie actuellement une vingtaine de personnes. Après une enfance en France, elle est revenue au pays et dirige actuellement un centre de beauté et un atelier de chaussures très apprécié en Europe.

La passion seule ne suffit pas. Il faut avoir un sens de l'organisation et des plans bien précis.

Fashion as Passion

Art, beauty and fashion: Marie Stéphanie Aina has made her three passions her job. Her company currently employs twenty people. Spending her childhood in France, she later returned to her homeland and currently runs a beauty centre and a shop, offering the most popular European shoe-models.

Passion alone is not enough. You need organisational talent and a specific concept

Prime Media : Pourquoi avez-vous décidé d'implanter votre activité professionnelle à Madagascar ?

Marie Stéphanie Aina : A l'âge de 14 ans, ma mère m'a ramenée à Madagascar. Je suis littéralement tombée amoureuse de mon pays, la chaleur des gens, leur côté débrouillard, leur créativité naturelle. J'ai décidé de m'attacher aux personnes marginalisées pour leur proposer un nouveau départ à travers l'emploi.

Prime Media : Why did you decide to make your living in Madagascar?

Marie Stéphanie Aina : At the age of 14, my mother brought me back to Madagascar. I literally fell in love with my country, the warmth of people, their resourcefulness, their natural creativity. I decided to devote myself to marginalised persons and offer them a new start through employment.

Prime Media : Comment avez-vous débuté dans la chaussure ?

Marie Stéphanie Aina : J'ai participé au plus grand salon de mode en France et il fallait que j'arrive à me distinguer des autres. J'ai eu l'idée de chaussures assez spéciales : les talons sont en bois sculptés, en nacre ou encore en corne de zébu. J'ai travaillé avec des artistes sculpteurs malgaches que j'ai formés de A à Z.

Prime Media : How did you get into the shoe-business?

Marie Stéphanie Aina : When participating in the largest French fashion show, I sought to distinguish myself from others. I had the idea of rather special shoes: with heels consisting of carved wood, mother-of-pearl or even zebu horn. Therefore I worked with Malagasy sculptor artists who I instructed from A to Z.

Prime Media : Que faut-il selon vous pour être une bonne styliste ?

Marie Stéphanie Aina : Avant tout, savoir se démarquer, être soi-même et avoir de la créativité. La passion seule ne suffit pas. Il faut avoir un sens de l'organisation et des plans bien précis. Personnellement tout ce que je fais est en accord avec mon prénom Aina (souffle de vie), et je remercie ma mère de m'avoir appelée ainsi (sourire).

Prime : What does it take to be a good stylist?

Marie Stéphanie Aina : Above all, to know how to stand out, to be yourself and to have creativity. Passion alone is not enough. You need organisational talent and a specific concept. Regarding my person, everything I do happens in line with the meaning of my first name, Aina (breath of life), therefore I thank my mother for calling me that (smiling).



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



LUMIÈRE SUR L'AIGUE-MARINE

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

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

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

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

MOREBELLI

— JOAILLIER —

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

Salon du chocolat

Le rendez-vous préféré des gourmands

La seconde édition du "Salon de la chocolaterie et de la gourmandise" a été couronnée de succès. Le salon proposait des dégustations, des démonstrations de savoir-faire et des découvertes.

L'événement, initié par l'association Wednesday Morning Group (WMG) s'est tenu dans la capitale et a rassemblé 24 participants. Instant gourmand par excellence, le Salon du chocolat, parce qu'il met les fonds récoltés au service d'un quartier défavorisé de la capitale, est aussi une œuvre caritative.

Noir ou au lait, aux amandes ou nature, en macaron ou dans des pains au chocolat, pendant une journée entière, le chocolat s'est présenté aux visiteurs sous toutes ses formes. Les grands noms de la chocolaterie et de la gastronomie malgache étaient présents. Il ne faut en effet pas oublier que le cacao malgache est classé parmi les meilleurs cacaos du monde et qu'il est labellisé « Cacao Fin » par l'Organisation Internationale du Cacao.



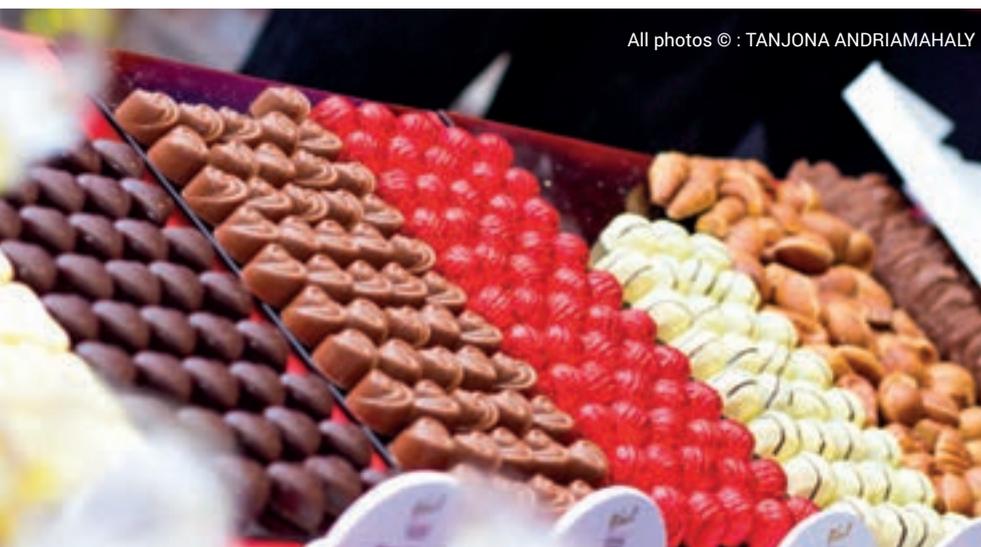
Chocolate Saloon

Your favourite place to enjoy cocoa-food creations

The Second Edition of the "Saloon for Chocolate Gourmets" turned out to be a huge success. The Saloon presented unique compositions, which demonstrate high degree of know-how in chocolate-processing.

The event, initiated by the Wednesday Morning Group (WMG), was held in the capital and gathered 24 attendees. Besides offering delicacies to these chocolate-gourmets, the Chocolate Saloon also pursued a charitable purpose in raising funds to support the vulnerable communities in the city.

Black or with milk, almonds or nature, macaron or chocolate buns, for a whole day, chocolate was presented to visitors in all its variety. The big names in chocolate and Madagascan gastronomy were present. Do we even have to mention, that the Madagascan cocoa is classified among the best cacaos in the world and is labeled "Fine cacao" by the International Cocoa Organization.



All photos © : TANJONA ANDRIAMAHALY



Charme et confort
au coeur de la capitale



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

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

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

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

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com Booking.com

RÉSERVATIONS : www.tana-hotel-madagascar.com



Photo © : R.Bohan - Transcontinents

Le grenier à riz de Madagascar relance son tourisme

La région Alaotra Mangoro située dans les hautes terres à l'est de Madagascar constitue le principal bassin rizicole du pays, avec environ 120.000 ha de rizières. La production rizicole annuelle oscille entre 250.000 tonnes et 300 000 tonnes, dont 80.000 tonnes en moyenne sont exportées.

Dans le cadre du dixième anniversaire de l'Ortalama (Office Régional du Tourisme Alaotra Mangoro), 6 grands festivals rizières seront organisés pour rendre la région plus attrayante. Le nouveau président de l'Ortalama a pour défi de faire du tourisme un levier pour le développement de la région Alaotra Mangoro en invitant ses habitants à s'ouvrir à d'autres horizons pour favoriser l'économie locale.

The rice granary of Madagascar revives its tourism

The Alaotra Mangoro region located in the highlands east of Madagascar is the country's centre of rice cultivation, with about 120,000 ha of rice paddies. Annual rice production ranges between 250,000 tonnes to 300,000 tonnes, of which an average of 80,000 tonnes is exported.

On occasion of the tenth anniversary of the Ortalama (Regional Tourism Office Alaotra Mangoro), six major rice festivals will be organised with the objective to attract additional visitors. The new president of Ortalama considers tourism a lever for the development of the Alaotra Mangoro region, thus inviting all locals to think outside the box and support his efforts to strengthen the local economy.

Un arbre pour demain:

Un reboisement effectif

Dans le cadre des projets de reforestation, le Consortium de MADEX et ses partenaires ont effectué une campagne de reboisement. Le 24 mars 2018, le domaine de Moramanga, a été choisi comme site pilote. Sur les 17 objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU, neuf sont concernés par le projet.

La particularité de cette initiative est la garantie de l'appui technique par AGTECH International, connu dans le domaine de l'expertise et de l'ingénierie. L'entreprise s'occupe de la réhabilitation du sol pour lui donner sa fertilité et assure la régénération et l'entretien des jeunes plants.

Ce projet accorde une importance à la dimension sociale par la valorisation des ressources locales. Une manière d'assurer un revenu à la population locale tout en respectant son environnement, son mode de vie et de sa dignité. Enfin, le recyclage n'est pas en reste à l'instar de la production et de l'utilisation du biochar (charbon à usage agricole), selon le responsable technique.

Des milliers d'arbres ont déjà été plantés (Lemongrass, Ravintsara, vetiver, muriers, bergamotiers...) et l'objectif reste de planter 20.000 plants sur 17 ha.



Photos © : MADEX

A tree for tomorrow:

An efficient method of reforestation



L'entreprise s'occupe de la réhabilitation du sol pour lui donner sa fertilité.

The company safeguards the rehabilitation of the soil to regenerate its fertility.

As part of the reforestation projects, the MADEX Consortium and its partners carried out a reforestation campaign. On March 24, 2018, the Moramanga estate was chosen as pilot site. Out of 17 Sustainable Development Goals (SDGs) of the UN, nine are supported by the project.

In order to achieve of these specific goals, the initiative relies on the technical support by AGTECH International, a reputable company in the field of expertise and engineering. The company safeguards the rehabilitation of the soil to regenerate its fertility, thereby fostering the cultivation and growth of the young plants.

The valorisation of their local resources directly benefits the local communities. The project activities are going to provide an income for the local population while respecting their environment, their way of life and their dignity. Last not least, recycling is implemented, e.g. the production and use of biochar (coal for agricultural use)..

According to the technical manager, thousands of trees, all containing valuable essential oils, have already been planted (lemongrass, ravintsara, vetiver, mulberry, bergamot trees...) the final goal remains to grow 20,000 plants on 17 ha.



**26 SEPT.
1ER OCT.
2018**

**LE RENDEZ-VOUS
DES PROFESSIONNELS
ET DES PASSIONNÉS
DU NAUTISME !**

THE MEETING PLACE
FOR MARINE PROFESSIONALS
AND PLEASURE BOATING FANS !

SALON NAUTIQUE INTERNATIONAL À FLOT
INTERNATIONAL IN-WATER BOAT SHOW

GRAND PAVOIS

LA ROCHELLE 2018

LA RÉFÉRENCE DES PASSIONNÉS / THE ONE FOR REAL FANS



Madagascar, invitée d'honneur du salon nautique « Le Grand Pavois »

Madagascar participera à la prochaine édition du Salon nautique « Le Grand Pavois » du 18 septembre au 1er octobre 2018, à La Rochelle en France. La grande Ile sera l'invitée d'honneur de ce salon international où un pavillon de 750m² lui est réservé.

Outre les activités nautiques représentées (sports nautiques, plongée, pêche au gros, observatoire marine, catamaran...), le salon de la Rochelle sera également l'occasion de découvrir la culture malgache à travers sa dimension touristique, sa culture, sa gastronomie et son patrimoine maritime.

Plus de 800 marques viendront exposer dans ce salon qui accueille 80000 visiteurs à chaque édition.

En tant que pays invité d'honneur, Madagascar aura donc l'opportunité de développer des échanges économiques entre les opérateurs malgaches et ceux de la Région Nouvelle Aquitaine, partenaire de l'événement.

Madagascar: guest of honour at a popular French boat show

Madagascar will take part in the "The Great Flag-Dressing" sailing exhibition between 18 September and 1 October 2018, in La Rochelle, France. Our Big Island will be the guest of honour of this international fair, with a pavilion of 750m² already reserved for us.

In addition to the nautical activities represented (e.g. water sports, diving, big game fishing, marine observatory, catamaran sailing), the lounge of La Rochelle will also offer an opportunity to discover the Madagascan culture, its touristic possibilities, its gastronomy and its maritime heritage.

More than 800 Madagascan brands will be presented, while 80000 visitors can be expected.

As a guest of honour, Madagascar will take this opportunity to strengthen economic cooperation between Madagascan stakeholders and those of the New Aquitaine Region, partner of the event.



Textes & photos © : WWF Madagascar

Une heure pour la Terre 2018 – place à la jeunesse !

L'événement international « Une heure pour la terre » qui s'est tenue le 24 mars dernier a été l'occasion pour Madagascar avec 180 autres pays de sensibiliser le public sur les effets du changement climatique et de mobiliser l'action individuelle ou collective pour y faire face.

Avec pour slogan « Economisons pour que ça dure », cet événement a eu pour objectif de vulgariser l'utilisation quotidienne des foyers économes (fatana mitsitsy) ou autres alternatives de cuisine écologique pour sauver nos forêts. La participation active des jeunes dans la conception, l'organisation et la tenue de l'événement, a marqué cette édition 2018.

« Réfléchir et agir sans les jeunes aujourd'hui, équivaudrait à réfléchir à moitié et agir avec un seul bras et une seule jambe » souligne Nanie Ratsifandrihamanana, Directeur de WWF Madagascar. Elle ajoute : « Donnons à cette jeunesse les moyens de s'exprimer et d'agir, ouvrons-leur les portes de nos institutions. Écoutons-les en reconnaissant avec humilité que nous, les moins jeunes, avons beaucoup à apprendre d'eux ».

Earth Hour 2018 - place for the youth!

Starting as a symbolic lights out event in Sydney in 2007, "Earth Hour" is now the world's largest grassroots movement for the environment, inspiring millions of people to take action for our planet and nature. The "Earth Hour 2018", celebrated on March 24, focussed on raising awareness about the effects of climate change and to mobilize individual or collective action to deal with it.

Here in Madagascar the slogan "Let's save that it will last", aimed at sensitising Malagasy families about the daily use of eco-stoves (fatana mitsitsy) or other ecological cooking alternatives to save our forests. The 2018 event especially encouraged the active participation of young people in the preparation, organisation and holding of the event.

"To think and act without the young people today would be like half-thinking and acting with one arm and one leg," says Nanie Ratsifandrihamanana, Director of WWF Madagascar. She adds: "So let's give this youth the means to express themselves and act, open them the doors of our institutions. Let's listen to them in recognising with humbleness that we less young, have much to learn from them."

Les douze épouses du Roi Andrianampoinimerina

Ny ranomasina no valam-parihiko ou "la mer est ma frontière" est une déclaration qui a rendu le roi Andrianampoinimerina (1787 – 1810) célèbre. Une phrase qui l'a aussi poussé à épouser douze femmes, chacune venant des douze collines qui entourent le royaume d'Imerina situé au centre de l'île.

A l'époque, la polygamie n'était pas interdite et faisait partie des mœurs. Épouser plusieurs femmes était d'avantage dicté par des raisons politiques que sentimentales. Dans son dessein de réunir le royaume, le roi Andrianampoinimerina avait gagné la soumission ou l'alliance de roitelets qui le combattaient en prenant pour femme l'une de leurs filles. Il avait ensuite fait installer ses épouses sur les douze collines de l'Imerina. Huit de ses douze femmes lui avaient donné des enfants. Quatre ne pouvaient en avoir.

Toutes ces femmes étaient, à des degrés divers, des parentes. Rabodonimerina, sa principale épouse ou « vadibé » en malgache, était aussi sa cousine puisque qu'elle était la fille de sa tante maternelle. Ces douze femmes répondaient au nom de Rafotsirabodo, Ravaonimerina, Ramisavola, Rasendrasoa, Ravalomisa, Ramiangaly, Ramanantenaso, Razafitrimo, Rabodozafimanjaka, Rasamona et Rambolamasoandro. Cette dernière donna naissance au roi qui succéda à Andrianampoinimerina au trône sous le nom de Radama 1er. Mais réduite au rang d'épouse secondaire, elle quitta le toit conjugal. Le roi, à la demande de son fils Radama, la fit rechercher. Quand il s'aperçut qu'elle se passait très bien de lui, il l'a remercia et elle épousa un autre homme.



Photo © : MACP GOV

The Twelve Wives of King Andrianampoinimerina

Ny ranomasina no valam-parihiko or "the sea is my border" is a statement that made King Andrianampoinimerina (1787 - 1810) famous. A statement that also made him marry twelve women, each from one of the twelve hills that surrounded his kingdom of Imerina, which was located in the centre of the island.

At the time, polygamy was not prohibited but a common habit. Nevertheless marrying several wives was rather dictated by political than sentimental reasons. In his plan to reunite the kingdom, King Andrianampoinimerina had won the submission or the alliance of all competing kinglets by taking for one of their daughters as a wife. He then had his wives settled on the twelve hills of Imerina. Eight of his twelve women had given him children. Four could not have one.

All these women were, to varying degrees, relatives. Rabodonimerina, his main wife or "vadibé" in Malagasy, was also her cousin since she was the daughter of her maternal aunt. These twelve women answered by the name of Rafotsirabodo, Ravaonimerina, Ramisavola, Rasendrasoa, Ravalomisa, Ramiangaly, Ramanantenaso, Razafitrimo, Rabodozafimanjaka, Rasamona and Rambolamasoandro. This last gave birth to the king who succeeded Andrianampoinimerina to the throne under the name of Radama 1st. When reduced to the rank of secondary wife, she left the conjugal roof. The king, at the request of his son Radama, looked after her. When he noticed that she was doing very well, he thanked her and she married another man.

Ravenala

Fils de Dieu Zanahary

Il était une fois une île appelée Gasikara dont la terre devenait de plus en plus aride. Affamée, la population décida de demander secours au grand Devin Ranokombe qui répondit qu'aucune solution n'était envisageable à moins que ses enfants (le Soleil, la Lune, l'Arbre et Ravenala) ne consentent à descendre sur terre, attirés par la mélodie d'un chant folklorique.

Au ciel, Ravenala, le benjamin, s'était isolé de ses frères et sœurs. Il n'aimait pas leurs quolibets. Soudain, il entendit un chant merveilleux. Il demanda au vent d'où venait cette musique. « Elle provient de la terre » lui répondit le vent. « J'aimerais m'y promener ! Emmène-moi sur terre afin que je puisse écouter cette chanson si agréable ». Le vent l'emmena ainsi traverser les recoins de la terre à la recherche de la mélodie extraordinaire, mais leur recherche demeura vaine. Épuisés, ils se reposèrent sur une île et le vent le laissa seul. C'est alors qu'il entendit le chant s'amplifier et se rapprocher ; c'étaient les Malgaches qui chantaient. Heureux de cette rencontre, l'enfant de Dieu décida de rester vivre définitivement sur l'île.

Pendant ce temps, ses frères et sœurs le cherchèrent partout et se mirent à pleurer. Informé de la disparition de Ravenala, Zanahary scruta l'univers et aperçut son enfant en pleine conversation avec les habitants

de Madagascar. Il lui demanda s'il voulait vraiment y vivre. Dieu décida alors d'envoyer le Baobab, son autre fils pour lui tenir compagnie. Puis Dieu leur envoya la pluie. Ce fut une bénédiction, la terre redevint fertile. Le frère Soleil et la sœur Lune cherchèrent à le kidnapper par la force en créant une éclipse, mais leur plan échoua.

Hélas, un jour, Dieu apprit que l'on faisait du mal à ses enfants. La fumée confirma sa crainte. Il demanda ainsi au Soleil de veiller sur ses frères le jour, à la Lune la nuit. Quant à Baobab et Ravenala, il leur missionna d'aider les humains, de les soutenir et de les guérir par leurs feuilles et racines. Il demanda également à la fumée de monter directement vers lui si quelqu'un s'avisait de vouloir brûler ses enfants. Enfin, il demanda au peuple d'aimer et de prendre soin de ses fils, sous réserve de faire redevenir la terre comme avant, sans arbres ni pluie. Parfois, des gouttes d'eau tombaient de l'arbre Baobab parce que ses frères et sœurs lui manquaient.

Ne faites plus de mal aux arbres car ils peuvent repartir vers le ciel.

Conte inventé par Ny Eja, conteuse

Son of God Zanahary

Once upon a time there was an island called Gasikara, whose land was becoming increasingly arid. Hungry, the population decided to seek help from the great Devin Ranokombe who replied that no solution was possible unless his children (Sun, Moon, Tree and Ravenala) agree to go down to earth, attracted by the melody of a folk song.

In heaven, Ravenala, the youngest, had isolated himself from his brothers and sisters. He did not like their jeers. Suddenly, he heard a wonderful song. He asked the wind where this music came from. "It comes from the earth," the wind answered. "I'd like to walk there! Take me to earth so I can listen to this nice song." The wind took him through the corners of the earth in search of the extraordinary melody, but their search was futile. Exhausted, they rested on an island and the wind left him alone. It was then that he heard the song grow louder and closer; it was the Malagasy who sang. Happy with this meeting, the child of God decided to stay permanently on the island.

Meanwhile, his brothers and sisters searched for him everywhere and began to cry. Informed of the disappearance of Ravenala, Zanahary scanned the universe and saw her child in full conversation with the inhabitants of Madagascar. He asked him if he really wanted to live there. God then decided to send Baobab, his other son, to keep him company. Then God sent them rain. It was a blessing, the land became fertile again. Brother Sun and Sister Moon sought to kidnap him by force by creating an eclipse, but their plan failed.

Alas, one day God learned that his children were being harmed. The smoke confirmed his fear. He asked Sun to watch over his brothers during the day, and Moon at night. As for Baobab and Ravenala, he commissioned them to help humans, to support them and to heal them with their leaves and roots. He also asked the smoke to go up directly to him if anyone thought of wanting to burn his children. Finally, he asked the people to love and take care of his sons, provided that the land became again as before, without trees or rain. Sometimes drops of water fell from the Baobab tree because he missed his brothers and sisters.

Do not hurt the trees anymore because they can go back to the sky.

Tale invented by Ny Eja, storyteller



Les nouvelles Technologies : au service de la sécurité

La surveillance de masse peut être considérée comme un trait caractéristique des sociétés modernes.

Son importance n'a d'égal que les moyens mis en place pour recueillir et amasser des renseignements. Parmi ces moyens, il y a les nouvelles technologies de surveillance et de contrôle (NTSC), par exemple la vidéosurveillance, beaucoup plus répandue et familière qui consiste à surveiller à distance les lieux publics ou privés, à l'aide de caméras le plus souvent motorisées, qui transmettent les images saisies à un équipement de contrôle et qui les reproduit sur un écran.

Actuellement le sentiment d'insécurité face à la criminalité dont il est souvent fait état dans les médias, est une réalité plutôt difficile à cerner notamment pour Madagascar, où les actes de violence sont très multipliés, mais l'avancée technologique tiendra un grand rôle qui facilitera notre quotidien, elle se mettra au service de la sécurité en garantissant une tranquillité d'esprit.



New Technologies for security

Mass surveillance can be considered a characteristic feature of modern societies.

Its importance is matched only by the means put in place to gather and collect information. These include new monitoring and control technologies (NTSC), such as video surveillance, which is much more widespread and familiar and remotely monitors public or private spaces, most often using motorised cameras, which transmit captured images to a control device and reproduce them on a screen.

At the moment, the feeling of insecurity with regard to crime, which is often mentioned in the media, is a rather difficult reality to understand, particularly for Madagascar, where acts of violence are numerous, but the technological advance will play a big role. It will make our daily life easier; it will benefit security by guaranteeing a peace of mind.

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



Suzy's Corner

Concept Store

Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101

Contact : +261 32 23 122 27

Email : suzyscornermg@gmail.com

Des possibilités illimitées pour la vidéosurveillance.



Numérisation & gestion de documents

Le meilleur des caméras réseau



1



2

1 Caméras Fixes

Pour la dissuasion, quel que soit l'environnement.



3



4

3 Caméras à dôme fixe

Pour une surveillance discrète, quel que soit l'environnement.

4 Caméras PTZ

Pour la couverture d'une grande zone avec capacités de panoramique, d'inclinaison et de zoom.



5



6

5 Caméras thermiques

Détection fiable : 24 heures/24, 7 jours/7.

6 Caméras avec protection contre les explosions

Pour les zones à risques.



7



8

7 Caméras modulaires

Installation souple pour une surveillance incroyablement discrète, partout.

8 Caméras embarquées

Surveillance à bord de bus et de trains.



Contrôle d'accès & badges personnalisés



Géolocalisation



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité

teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

Immeuble Trade Tower 020 23 334 45
3è étage Alarobia 032 03 313 14

commercial@teknetgroup.com



AXIS[®]
COMMUNICATIONS

L'accident Vasculaire Cérébral:

Agir vite pour prévenir les risques

L'accident vasculaire cérébral (ou AVC) est un déficit neurologique potentiellement grave causé soit par un infarctus (80 % des cas) soit une hémorragie (20 % des cas) au niveau du cerveau.



L'AVC est la première cause de handicap physique de l'adulte et la deuxième cause de décès.

L'AVC : une prévention nécessaire

L'AVC trouve son origine dans de nombreuses causes : hypertension, alcoolisme, arythmie cardiaque, âge, diabète, tabagisme voire hypercholestérolémie. De fait une bonne hygiène de vie (alimentation saine et équilibrée, sommeil suffisant, sport) est tout à fait indiquée pour réduire le risque de cette maladie.

Des signes évocateurs à prendre au sérieux

Un certain nombre de symptômes doivent conduire à une consultation médicale en urgence : perte de motricité ou de sensibilité d'un côté du corps, difficulté à parler, trouble de l'équilibre, perte de vision d'un œil, maux de tête violents. Bien entendu, un seul de ces symptômes n'est pas évocateur mais l'association de ceux-ci doit amener à consulter rapidement.

Un diagnostic à confirmer par l'imagerie

Au-delà des symptômes cliniques, le médecin procède à un examen d'imagerie médicale pour confirmer son diagnostic : scanner ou IRM, ce dernier étant plus indiqué pour un AVC récent ou venant de se produire.

Un traitement adapté au type d'AVC

La prise en charge thérapeutique de l'AVC diffère selon le type. Pour un AVC ischémique (présence d'un caillot qui obstrue une artère, 80 % des cas), le médecin doit procéder à une destruction du caillot en injectant un produit destiné à le dissoudre (thrombolyse). Par contre, pour un AVC hémorragique (20 % des cas), la thrombolyse est totalement contre-indiquée car elle met en danger le patient et le traitement consiste à contenir l'hémorragie par la chirurgie. Il est donc primordial de bénéficier d'un bon diagnostic d'imagerie pour déterminer le type d'AVC et de recourir à des spécialistes disposant d'un plateau technique performant pour une prise en charge en milieu hospitalier.

The Cerebral Vascular Accident :

Lithotripsy for treatment

The Cerebral Vascular Accident (or CVA) is a potentially serious neurological deficit caused by either an infarction (80 % of cases) or hemorrhage (20 % of cases) in the brain.



CVA is the leading cause of physical disability of adults and the second leading cause of death.

CVA : a necessary prevention

CVA originates in many causes : hypertension, alcoholism, cardiac arrhythmia, age, diabetes, smoking or even high cholesterol. In fact a good lifestyle (healthy and balanced diet, adequate sleep, sport) is very appropriate to reduce the risk of this disease.

Evocative signs to take seriously

A number of symptoms should lead to an emergency medical consultation : loss of motor skills or sensitivity on one side of the body, speaking difficulty, balance disorder, loss of vision in one eye, severe headaches. Of course, only one of these symptoms is not suggestive but the association of these must lead to consult quickly.

Diagnosis to confirm by imaging

Beyond the clinical symptoms, the doctor carries out an examination of medical imagery to confirm his diagnosis : scanner or MRI, the latter being more indicated for a recent CVA.

A treatment adapted to the type of CVA

The therapeutic management of CVA differs according to the type. For ischemic CVA (presence of a clot that obstructs an artery, 80 % of cases), the doctor must proceed to a destruction of the clot by injecting a product intended to dissolve it (Thrombolysis). On the other hand, for a haemorrhagic CVA (20 % of cases), thrombolysis is totally contraindicated because it endangers the patient and the treatment consists in containing the haemorrhage by surgery. It is therefore essential to have a good diagnostic imaging to determine the type of CVA and to use specialists with a high technical platform for care in hospital.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

1^{er} Service d'Assistance Médicale et de Rapatriement sanitaire dans tout Madagascar

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE 6000 INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :

Nos labels :



Les merveilles de L'huile de coco

Quelques mots sur les vertus de l'huile de coco... Celle de Madagascar est exceptionnelle. L'huile de coco est riche en nombreux nutriments essentiels à la peau (vitamine A et E). Elle nourrit la peau sans l'agresser.

Quel que soit votre âge ou votre type de peau, l'application d'huile de coco sur votre peau renforcera son élasticité et diminuera les rides de surface. L'huile de coco a aussi des vertus calmantes. Elle soigne la peau après le rasage, hydrate toutes les parties du corps (idéal sur les lèvres par exemple), sans obstruer les pores, atténue les cernes et les taches de vieillesse. C'est aussi un démaquillant peu coûteux qui nourrit la peau par sa richesse en vitamine C.

L'huile de coco peut aussi, par l'adjonction de sel se faire exfoliant naturel (attention à ne pas s'approcher trop des yeux) ou déodorant en y mélangeant du bicarbonate de soude ou de l'amidon de maïs.

The wonders of Coconut oil

A few words about the properties of coconut oil: it provides many essential nutrients to the skin – especially Vitamin A and E. Whatever your age or skin type, applying coconut oil onto your skin will increase elasticity and reduce surface wrinkles. Coconut oil also has calming properties. It heals the skin after shaving, hydrates all parts of the skin (ideal for the lips), without clogging the pores, reduces dark circles and age spots. It is also an inexpensive cleanser that nourishes the skin with its high Vitamin C content without attacking it!

By adding salt, Coconut oil can become a natural exfoliant (be careful not to get too close to the eyes) or serve as a deodorant, by mixing it with baking soda or corn starch.



TIPS

Que faire en cas de crevaison ?

Comme une crevaison de pneu est imprévisible, il est nécessaire, surtout quand celle-ci se produit loin de la ville, de connaître quelques astuces.

Des usagers de la route ont témoigné de l'efficacité du mélange détergent en poudre et café. Dans les faits, la solution produite par les deux poudres agit sur les petits trous et les rebouche temporairement. D'autres témoignages font état d'un mélange de tabac à chiquer et de lessive en poudre avec un peu d'eau mais pas

trop ! Si ces solutions maison vous semblent trop compliquées, optez pour les bombes anti-crevaison (magasins spécialisés ou station-service). Ces tubes contiennent des mousses qui gonflent votre pneu en quelques secondes, comme par magie.

Dans tous les cas, que ce soit avec le café, le tabac, la lessive ou la bombe anti-crevaison, il ne s'agit que d'une solution express donc provisoire. Le pneu doit ensuite être réparé ou changé.



What to do in case of a puncture?

As a tire puncture is unpredictable, it is necessary, especially when it occurs far from a town, to know some workarounds.

Some drivers are convinced that a mix of detergent- and coffee-powders produces a substance which effectively seals small holes temporarily. There are others who claim that a mixture of

chewing tobacco and laundry powder together with just a little water does the trick!

Whoever considers such household-remedies as too complicated or too unreliable should opt for puncture-resistant bombs, which are available at specialist shops or gas stations. Such

containers release a foam that will inflate your tire in seconds, as if by magic.

In any case, whether it is with coffee, tobacco, laundry or puncture bomb, it can only be an express solution. Such a tire is supposed to be repaired or changed.

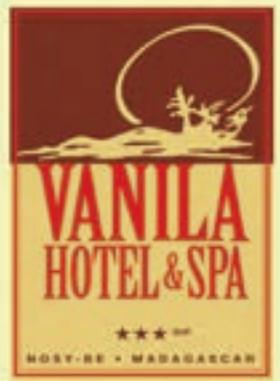


Multipliez vos chances de vivre la différence...

Voici la clef du paradis



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



Le bracelet The «vango vango» bracelet

Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Une histoire de bijou

The Historical Background behind this Jewellery

Vieux de plus d'un siècle, les bracelets dits « vango vango » ont été autrefois fabriqués avec les anciennes pièces de 1 Ariary en argent. Ces bracelets en anneau recèlent une histoire profonde aux nombreuses origines.

Les bracelets « vango vango » sont porteurs d'Histoire et leur apparence varie selon les régions de Madagascar. Ancien bracelet des esclaves, le "vango vango", a été coupé au moment de l'abolition de l'esclavage, puis travaillé et conservé en signe de reconnaissance. Chez les Tsimihety, (ethnie du centre-nord), le dessin aux extrémités ressemble à une couronne des rois de l'Épiphanie. Les Antakarana, (ethnie du nord), se sont inspirés des bracelets indiens amenés par la migration des boutres. Tandis que les rois sakalava, qui ne voulaient pas conserver de la monnaie battue avec le visage d'un autre souverain, demandèrent aux forgerons de les fondre pour en faire des bracelets qui resteraient dans le trésor royal.

En brousse, avec la montée de la pauvreté, le "vango vango" est parfois l'unique objet de valeur des habitants, obligés de les revendre à des collectionneurs pour pouvoir vivre. Le "vango vango" est un objet de transmission familiale. C'est un héritage, le symbole d'une histoire, d'une tradition qui raconte en creux la généalogie.

Très stylisé, on le trouve aujourd'hui dans sa version contemporaine en argent, en or, épais ou fin, pour femme, homme ou enfant.

More than a century ago, the first "vango vango" bracelets were made out of Malagasy Silver Coins. Their appearance may vary according to the regions of Madagascar representing different ethnical groups and reflecting a variety of cultural influences.

After the abolition of slavery former slave used their "vango vango" bracelets as a sign of identity and recognition. In the Tsimihety (north-central ethnic group), the drawing at the ends resembles a crown of the kings of Epiphany. The Antakarana, (northern ethnic group), were inspired by the Indian bracelets brought by the dhow migration. While the Sakalava Kings, who did not want to keep the battered currency with the face of another sovereign, asked the blacksmiths to melt them to make bracelets that would remain in the royal treasury.

A century after the bracelets passed from grandparents to grandchildren, they are honoured as family legacy. Subsequently, it becomes a tradition linking with genealogy. Very stylized, today the vango vango exists in silver, gold, thick or fine, for woman or man and children of course, with or without stone at the ends of the bracelet. It is not uncommon to see Madagascans adorned with these jewels.



Mihanta
COSMÉTIQUES



Nouveauté Gamme spéciale SPA



BEAUTY



RELAX



HEALTH

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





Plus qu'un symbole...

Si l'utilité d'une canne repose surtout sur l'idée d'un appui (un « ami » selon une chanson du groupe Irambilanja), cet accessoire prend une toute autre dimension quand il est fait d'un bois extraordinaire.

Le Mpanjakabenitany (littéralement grand roi de la terre) est un arbre sacré dont trois espèces sur quatre, toutes endémiques de l'île, poussent dans la région sud-ouest. Son caractère sacré s'explique par la place indéniable qu'il acquiert lors des rituels, notamment les festivités d'intronisation des Tangalamena (nobles de la société traditionnelle).

En effet, la canne ou « tehina » Mpanjakabenitany symbolise l'autorité du Tangalamena. Lors de la cérémonie, on enveloppe la canne, généralement importée de Toliara, d'un tissu blanc en soie. Elle est ensuite remise solennellement par les Ampanjaka, représentants des autres clans. Longue d'un mètre, elle est taillée dans ce bois dur, aux troncs profondément sillonnés ou cannelés.

L'arbre peut atteindre 15 à 20m de haut, soit l'équivalent d'une vingtaine de cannes. Cependant, en raison d'une surexploitation récente, ce bois est de plus en plus recherché. Considéré comme un protecteur des foyers dont il éloignerait les esprits néfastes, le Mpanjakabenitany est recherché sous toutes ses formes : de la canne au bougeoir, même un simple petit morceau de bois à accrocher dans la maison est un porte-bonheur. Simple, beau et naturel !

More than a symbol...

Arguably a wooden cane or stick is one of the first and oldest tools in the history of mankind – a "friend" according to a song of the group Irambilanja. Furthermore, this utility can develop an entire different dimension of meaning, when it is made of an extraordinary wood.

The Mpanjakabenitany (literally Great King of the Earth) is a sacred tree of which three out of four species, all endemic to the island, grow in the southwestern region. Its sacredness is explained by the undeniable place it acquires during rituals, in particular the festivities of enthronement of the Tangalamena (the noble class in the traditional society).

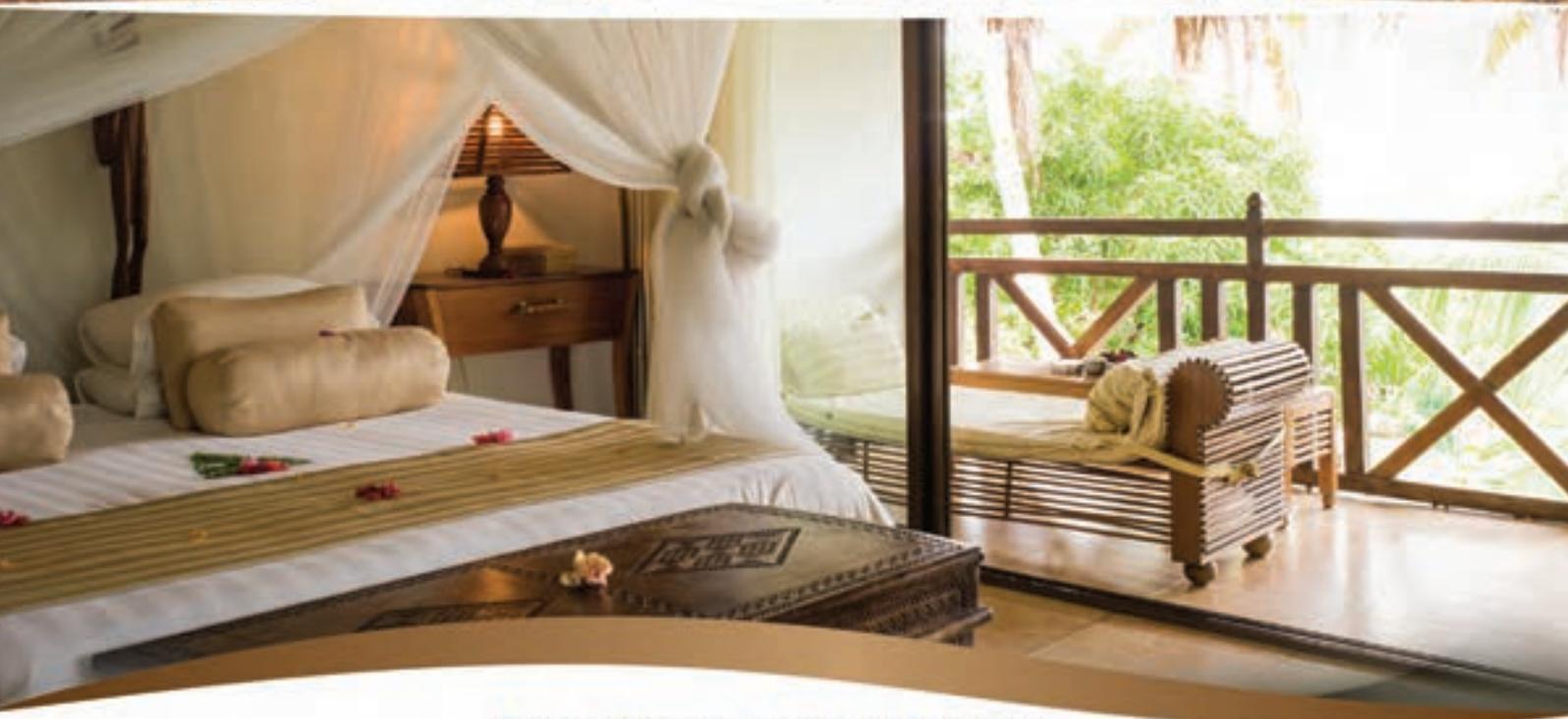
Indeed, the cane or "tehina" Mpanjakabenitany symbolizes the authority of Tangalamena. At the ceremony, the cane, usually imported from Toliara, is wrapped in a white silk cloth. It is then solemnly handed over by the Ampanjaka, representatives of the other clans. One meter long, it is carved in this hard wood, with deeply furrowed or fluted trunks.

The tree can reach a height of 15 to 20m, the equivalent of twenty rods. However, since this wood is increasingly high in demand, we are confronted with the overexploitation of resources. Regarded as a protector of homes from which it would remove evil spirits, the Mpanjakabenitany is sought after in all its forms: from cane to candlestick, even a simple piece of wood to hang in the house is a good luck charm. Simple, beautiful and natural!



*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

DANSE

Bien qu'appelée « la danse des pieds », l'utilisation des membres supérieurs s'avère indispensable pour pratiquer le Tsinjabe, permettant une certaine mobilité et une indépendance aux danseurs. Traditionnellement, il s'avère que les femmes sont plus douées que les hommes pour cette danse ...

Avec ou sans musique, quel que soit le rythme, les danseuses de Tsinjabe peuvent s'y adapter. Le Tsinjabe est une danse assez sportive qui doit suivre un tempo modéré puis rapide et enfin très rapide. Parfois, elle accompagne des chansons à capella, suit la cadence des tambours ou encore se synchronise avec les tapes de mains... Habituellement, elle se joint au Beko, au Kilalake et au Mangaliba.

Cette danse met en valeur les scènes de la vie quotidienne comme la culture ou la récolte du riz.

Dimension culturelle

La région sud et sud-ouest de Madagascar est une des plus arides de Madagascar et février le mois où les peuples peuvent jouir de la présence de l'eau, au point d'en faire un élément culturel de leur danse et musique. Un diction, « Androy tany milevin-drano » (« la région Androy où la terre enterre l'eau »), y fait référence.

Le Tsinjabe est une façon d'appeler Zanahary (Dieu) et de lui demander d'agir contre la sécheresse. C'est une danse mais aussi un moyen d'expression. Chaque mouvement a une signification. Les mouvements sont exécutés pieds nus et les chevilles sont ornées de bijoux artisanaux.



DANCE

TSINJABE

La danse traditionnelle Antandroy

The traditional dance of the Androy Region

Although called "the dance of the feet", the use of the upper limbs is essential to perform the Tsinjabe, which demands a certain mobility and independence of the dancers. Traditionally, it turns out that women are more talented than men for this dance ...

With or without music, whatever the rhythm, the dancers of Tsinjabe can adapt to it. It's a sporty dance first following at moderate tempo then speeding-up and finally becoming very fast. The Tsinjabe accompanies a capella songs, follows the rhythm of the drums or synchronizes itself by clapping of hands... Usually the dance complements the Madagascan music-styles Beko, Kilalake and Mangaliba.

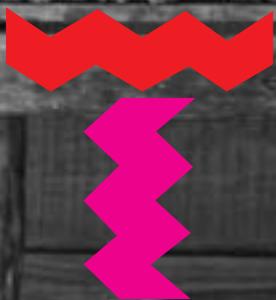
This dance showcases the scenes of everyday life such as rice growing or harvesting.

Cultural dimension

The southern and southwestern region is one of the driest in Madagascar, therefore February is of special importance as the rainy season has finally brought lots of water. For this reason it became a cultural element in local dance and music. A diction, "Androy tany milevin-drano" ("the Androy region where the earth buries water"), refers to it.

The Tsinjabe is a way of calling Zanahary (God) and asking him to act against the drought. It's a dance but also a means of expression. Every movement has a meaning. The movements are executed barefoot and the ankles are adorned with handmade jewelry.





TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR



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

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

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

Boutique JEJO DESIGN
Duty Free Aéroport d'Ivato
+261 (0)34 69 391 45
@ : myko_023@hotmail.com

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

MUSIQUE

L'Antsiva est une coquille de conque percée au flanc et dont la découverte fut accidentellement faite par des pêcheurs. L'Antsiva lahy (mâle) se distingue facilement de l'Antsiva vavy (femelle) car cette dernière, de taille plus grande produit un son plus grave.

Les joueurs les plus habiles savent parfaitement manipuler cet aérophone. Ils font vibrer leurs lèvres pour augmenter le volume et insèrent la main dans l'orifice naturel pour le baisser. C'est en jouant entre la vitesse de l'air et la tension des lèvres que l'on peut produire une mélodie harmonieuse.

Cet instrument émet un son à répercussion étendue d'une résonance durable. Dans une chanson du groupe Kintana Telo, la voix humaine est comparée au son émis par l'Antsiva (Ny feonao toa feon'Antsiva) et

raconte la douceur de la voix, son intensité et son tremolo semblable aux échos de l'Antsiva.

L'instrument fut utilisé à l'origine comme signal anti-incendie. Il permettait d'envoyer des signaux au-delà des collines. De leur côté, les pirogiers soufflaient dans l'Antsiva pour invoquer les esprits du vent. De nos jours, il est toujours utilisé dans les rituels malgaches notamment sur les côtes. Au cours de ces cérémonies traditionnelles, on convoque les membres du village au son de l'Antsiva. La mélodie marque le début solennel du rendez-vous, précède le discours des nobles et symbolise la fin de la cérémonie.

Si l'Angarao, un instrument de la même famille, était réservé à un groupe restreint dont le roi et ses proches, l'Antsiva, quant à lui, était réservé à la gent masculine.

De nos jours, il est toujours utilisé dans les rituels malgaches notamment sur les côtes.



MUSIC

ANTSIVA

Un instrument de musique, outil de communication

A musical instrument and communication tool

The Antsiva is a maritime shell pierced by the flank. Fishermen discovered that they could use it as an instrument to make sound. The male Antsiva Lahy is smaller than the female Antsiva Vavy, which due to its larger size produces deeper sounds.

The most skilled players know how to handle this aerophone. They vibrate their lips to increase the volume. It is a modulation between the speed of the air and the tension of the lips that creates a harmonic melody.

This instrument emits a sound with extended repercussion of a lasting resonance. In a song by Kintana Telo, the human voice is imitated by the sound of the Antsiva (Ny feonao toa feon'Antsiva) demonstrating the sweetness of the voice, its intensity

and its tremolo in similarity to the echoes of the Antsiva.

The instrument originally served as a fire alarm, as it allowed to send signals beyond the hills. And the canoeist used to blow the Antsiva to invoke the spirits of the wind. Today it is still common in Malagasy rituals, especially in the coastal region.

During such traditional ceremonies, the members of the village are summoned to the sound of Antsiva. The melody marks the solemn beginning of the meeting, precedes the speech of the nobles and announces the end of the ceremony.

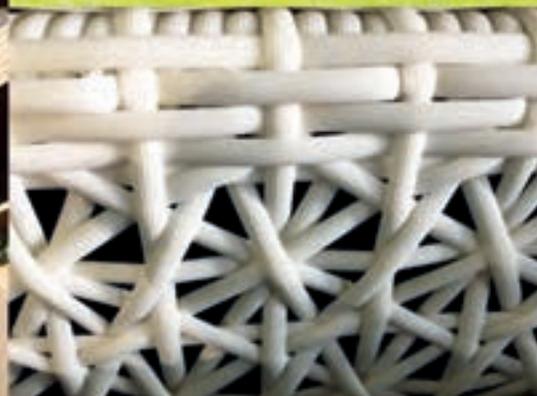
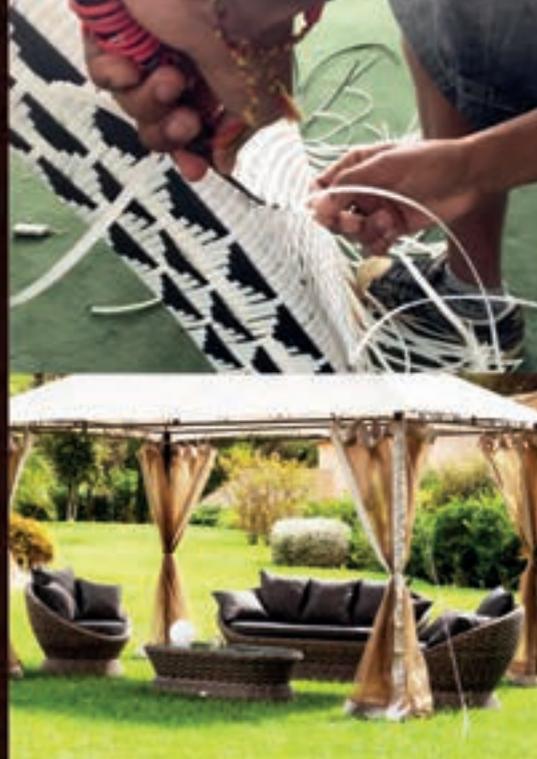
While the Angarao, an instrument of the same family, was reserved for the elite group of kings and their relatives, the Antsiva, meanwhile, is exclusively used by males.

Today it is still common in Malagasy rituals, especially in the coastal region.



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

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



FABRICANT DE MOBILIERS EN ROTIN SYNTHÉTIQUE
MANUFACTURER OF SYNTHETIC RATTAN FURNITURES

KUTADesign

design

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

TRADITION

L'arbre sacré de » The Sacred Tree of AMBAVAN'IHARANA

Selon les mœurs, l'arbre sacré peut tout réaliser. Demande en mariage, naissance d'un enfant dans de bonnes circonstances ou guérison. L'arbre est là, à condition d'y croire et de respecter les coutumes et les traditions.

Si votre vœu se réalise, un zébu sera tué.

Situé dans la ville de Vohémar, au nord-est de Madagascar, l'arbre sacré d'Ambavan'Iharana est un arbre centenaire que l'ethnie « sakalava anjoaty » utilise comme chapelle. Tout en respectant les coutumes et les traditions de cette ethnie, tout le monde a le droit de faire des vœux devant l'arbre. Une cérémonie doit alors être faite en présence du chef spirituel. Selon la coutume locale, il est impératif d'amener une bouteille de miel pleine, du rhum rouge, une pièce de monnaie de Ar 20 à remettre au Chef Spirituel (Mpijoro) et en présence de quelques témoins habillés en « Kitamby » ou « Salovana » (costume traditionnel) comme le décrit la tradition.

Si votre vœu se réalise, un zébu sera tué. Ce sacrifice devra se faire au pied de l'arbre car la bête sera divisée en trois parties, les cornes devant être posées sur l'arbre, signe que le vœu a été réalisé, le sang, réservé aux ancêtres, doit pénétrer le sol et la chair sera partagée entre les participants. Un tissu blanc sera ensuite attaché à l'arbre par la personne qui a fait ses vœux, signe de leurs réalisations. Les jours les plus propices pour une demande sont le lundi, le vendredi et le samedi.

In the Malagasy tradition there is a sacred tree, which can make everything happen. Hence if you believe in it and respect our customs and traditions the tree will conduct marriages, cater for the birth of a child under good circumstances or cure diseases.

If your wish comes true, a zebu will be killed.

This centuries-old, sacred tree of Ambavan'Iharana stands in the city of Vohémar, in the north-east of Madagascar. For the local ethnic group of "sakalava anjoaty" it serves as their chapel. But anybody respecting the customs and traditions of this people, has the right to make vows in front of the tree. A certain ceremony must be held in the presence of their Spiritual Leader (Mpijoro). Customs also dictate to bring a full bottle of honey, red rum and a coin of Ar 20 to the Mpijoro while also some witnesses dressed in traditional "Kitamby" or "Salovana" have to be present.

If your wish comes true, a zebu will be killed. This sacrifice must take place at the foot of the tree whereby the beast will be divided into three parts, the horns to be placed on the tree, sign that the wish was realized, the blood, reserved for the ancestors, is going to penetrate the ground while the flesh will be shared among the participants. Eventually a white fabric is attached to the tree by the person who has made his vows, as a token of its realisation. Monday, Friday and Saturday would be the most appropriate days for your application.

Clos des tonnelles



Là où il fait bon vivre

Androhibe Antananarivo
+261 34 02 150 66
residence@sirr.mg

HP
HOTEL PLUS

**PROFESSIONNELS
&
PARTICULIERS**

**VOTRE MAGASIN DE MATÉRIELS POUR
L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION**



Immeuble TRADE TOWER Ivandry (RDC)
Antananarivo 101 – MADAGASCAR – Tél : +261 20 22 499 22
Site web : www.hotel-plus.mg – E-mail : hotel-plus@sirr.mg

ARTISANAT

OSIER DE
MADAGASCAR

Comme d'autres produits artisanaux, la majorité des articles confectionnés à partir des tiges d'osier est destinée à l'exportation. L'osier marron de Madagascar est la variété la plus commune de cette plante. Un des artisans, dans la région Bongolava rappelle que les matières premières sont collectées à Tsiroanomandidy. « Notre atelier y est installé et tout ce que nous y fabriquons est ensuite envoyé à la capitale ».

Mais s'approvisionner en osier n'est pas chose facile. Inaccessible pendant la montée des eaux, l'osier a ensuite tendance à sécher à la racine pendant les périodes sèches.

Une fois coupé, l'osier est trié, calibré selon la hauteur avant d'être séché. Puis, pour leur redonner leur souplesse, on immerge les tiges dans l'eau pendant plusieurs jours. La préparation est fascinante : quelques heures suffisent pour fabriquer des objets en osier. Grâce à l'agilité des artisans, ils tressent avec brio les fils d'osier redevenus flexibles.

La vannerie d'osier ne se limite pas aux paniers, corbeilles et autres objets de décoration. Elle s'applique aussi à la fabrication d'objets plus imposants comme des balançoires ou du mobilier de jardin qui prend alors des allures de meubles en résine.

Ces merveilleux produits en osier sont vendus à Ambohibao, sur la route qui mène à l'aéroport Ivato, à Ankadimbahoaka, sur la route nationale 7 mais également dans les marchés artisanaux de pochard à Soarano, aux pavillons Analakely, Andravoahangy, Cenam, Coum 67 ha, Ambohitrimanjaka...



Thanks to the agility of the craftsmen, they weave brilliantly the wicker threads that have become flexible again

Grâce à l'agilité des artisans, ils tressent avec brio les fils d'osier redevenus flexibles.

CRAFTS

MADAGASCAR
WICKERWORK

Like other handicrafts, the majority of items made from wicker stems are for export. The brown wicker of Madagascar is the most common variety of this plant. One of the craftsmen in the Bongolava region recalls that the raw materials are collected at Tsiroanomandidy. "Our workshop is here and everything we make there is sent to the capital."

And cultivating wicker is not a simple task. Inaccessible during the rising waters, wicker then tends to dry at the root during dry periods. Once cut, the wicker is sorted, calibrated according to the height before being dried. Then, to restore their suppleness, the stems are immersed in the water for several days. The preparation is fascinating: a few hours are enough to make wicker objects. Thanks to the agility of the craftsmen, they weave brilliantly the wicker threads that have become flexible again.

Wickerwork is not limited to baskets, baskets and other decorative items. It is also possible to manufacture larger and more complex objects such as swings or garden furniture.

Various artfully crafted wicker products are for sale in Ambohibao, on the road that leads to Ivato Airport, Ankadimbahoaka, on the national road 7 but also in the Soarano polder markets, at the pavilions Analakely, Andravoahangy, Cenam, Coum 67 ha, Ambohitrimanjaka ..



HOTEL COLBERT
Book your next trip now !

Get 20% discount on accommodation under presentation of this book!

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

Les tortues de mer



WILDLIFE

The Sea Turtle 150 million years of living history

Sea turtles are large reptiles protected by their shells. Their habitat are the oceans of the world except the cold Arctic seas. At Madagascar, they prefer to populate the area around the islands of the archipelago of Nosy Be. These large chelonians are easily visible because they live in the shallow waters of Nosy Sakatia, where they feed on seagrass. Marine biologist Carlotta Barba, who works for the Nosy Be Manta Diving and teaches the ecology and physiology of these animals, therefore offers snorkeling in the crystal clear waters of Nosy Sakatia. An amazing opportunity to observe the *Chelonia Mydas* (Green Turtle), the only vegetarian species among the seven species of sea turtles.

Green turtles, which already existed in the dinosaur era, have not changed in appearance since. They have a flat shape for better hydrodynamics and fins instead of paws. We can differentiate their sex by the appearance of a long tail in the male coming out of the carapace and long curved claws used during mating. Females have a less prominent tail. Sea turtles are air breathing reptiles, but when sleeping it can remain under water for 4-7 hours. However the most amazing moments appear when a turtle wins the shore for the laying her eggs. Thereafter the hatching and the birth of small turtles occurs, visible at night, at the beach of Nosy Iranja.

Remerciements Textes et photos : Manta Diving



Photos © : Manta Diving Nosy Be

FAUNE

Les tortues de mer sont de grands reptiles présents dans tous les océans du monde à l'exception de l'océan Arctique. A Madagascar, on les trouve surtout autour des îles de l'archipel de Nosy be. Ces gros chéloniens sont facilement visibles car ils vivent dans les eaux peu profondes de Nosy Sakatia, où ils se nourrissent d'herbes marines. La biologiste marine, Carlotta Barba, qui travaille pour le Manta diving de Nosy be et enseigne l'écologie et la physiologie de ces animaux, propose également des plongées en apnée dans les eaux cristallines de Nosy Sakatia. Une occasion inoubliable d'observer les *Kelonia Mydas*, seule espèce végétarienne parmi les sept espèces de tortues marines.

Les tortues vertes, qui vivaient déjà à l'époque des dinosaures n'ont pas changé d'apparence. Elles sont plates pour un meilleur hydrodynamisme et ont des nageoires à la place des pattes. On peut différencier leur sexe grâce à l'apparition d'une longue queue chez le mâle qui sort de la carapace et aux longues griffes courbes utilisées pendant l'accouplement. Les femelles ont une petite queue plus cachée. Malgré son endurance à rester en apnée, la tortue gagne la rive pour la ponte offrant alors un moment magique : l'éclosion et la naissance de petites tortues, visibles, la nuit, sur la plage de Nosy Iranja.



RELAIS DES PLATEAUX

HOTEL - RESTAURANT - SPA



ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

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

Navette A/R

+

Un Repas

(Entrée/Plat/Dessert)

+

Entrée SPA

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

129 000 MGA

/ Pers

A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min of the Airport !

Shuttle Round Trip

+

Meal

(Starter/Main course/Desert)

+

SPA Entrance

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

MGA 129 000

/ Pers

RELAIS DES PLATEAUX

Lot 66 B Antanetibe Ivato - Antananarivo 105 - Madagascar

Ph. : +261 20 22 441 18 / +261 32 05 678 93

reservation@relais-des-plateaux.com / www.relais-des-plateaux.com



« Madagasikara,
tany meva !
Madagascar, terre
de merveilles »

Créée en 1996, la Fondation Tany Meva, institution de financement à vocation communautaire est la première fondation environnementale malagasy, œuvrant pour la conservation / protection de l'environnement et le développement durable. Plus de 2000 projets ont été déjà financés à Madagascar, Maurice, Comores et Seychelles, soit l'équivalent de 14 millions USD.



JE SUIS PARTENAIRE ET J'AGIS !

Chefs d'entreprise, Décideurs
Rejoignez-nous pour la garantie
d'un reboisement durable



Call for participation

Soon **23 ha**
Antsinanana Ivoloina region

- +261 32 05 600 00
- madex@indianoceanie.com
- arbre pour demain
- || N 174 NF Analamahitsy - 101 Antananarivo - Madagascar





DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

VOS PAGES AIR MADAGASCAR



PRÉSENTATION

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

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

Le réseau :

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

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

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

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

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

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



Aire protégée de Masoala



Aire protégée de Bemaraha



16°C

Mostly sunny

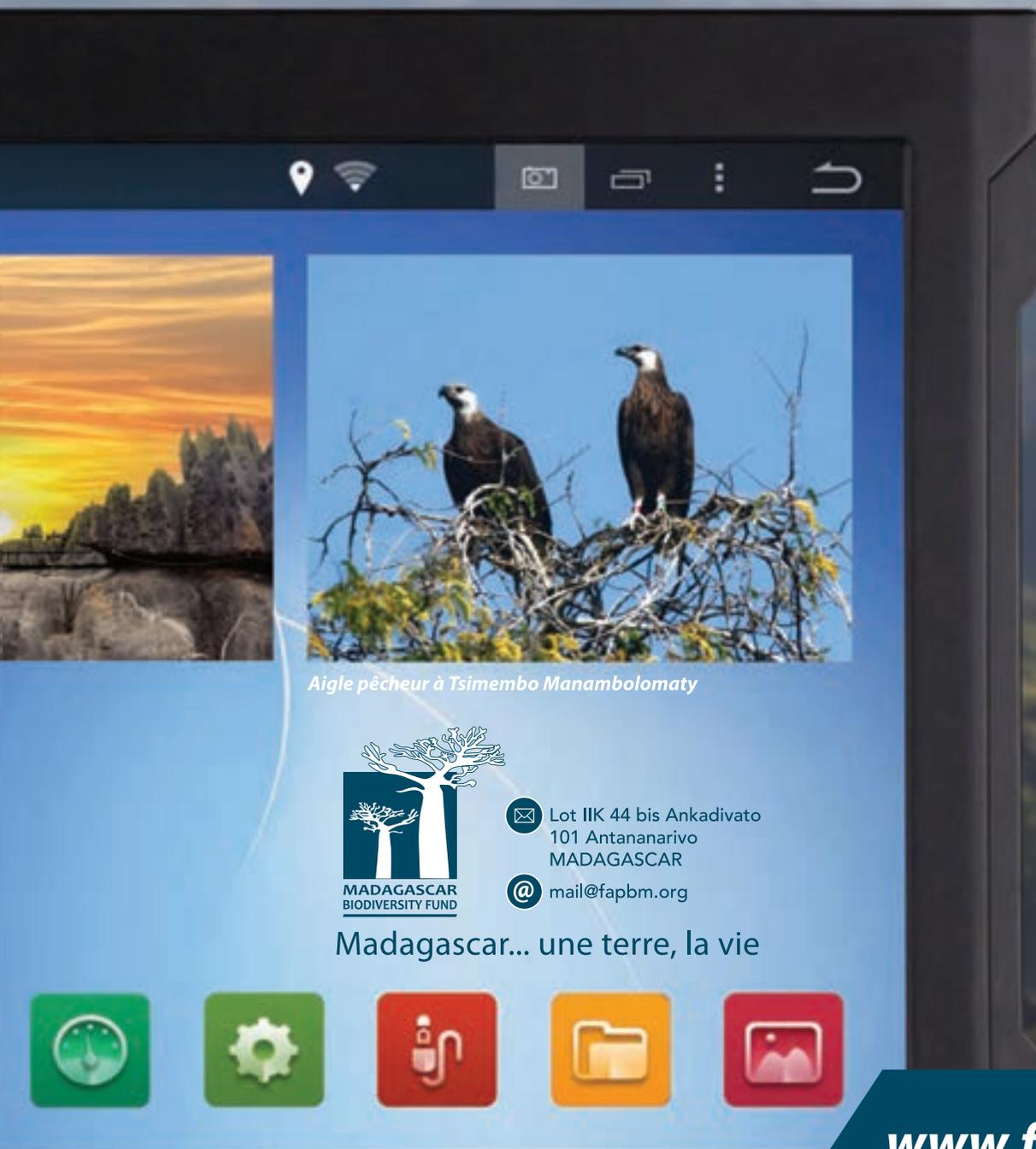


Madagascar... une terre, la vie

Voyagez au coeur de l'infinitude d'endémicité dont se pare la biodiversité unique au monde de Madagascar,
Explorez les plus belles facettes de la Grande Ile, sculptée par dame Nature,

Choisissez où votre aventure va commencer sur les bornes tactiles de l'aéroport d'Ivato

Ensemble, préservons la vie !



Aigle pêcheur à Tsimembo Manambolomaty



✉ Lot IIK 44 bis Ankadivato
101 Antananarivo
MADAGASCAR

@ mail@fapbm.org

Madagascar... une terre, la vie

www.fapbm.org

FHORM & AIR MADAGASCAR

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



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

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

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

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

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



020 22 510 00

www.airmadagascar.com



Air Madagascar



PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG

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

Offres soumises à conditions.
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Vous pouvez réserver et acheter
votre billet sur www.airmadagascar.com



DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'EQUIPE



Contact : 22 510 00

www.airmadagascar.com



Air Madagascar





MID Famille

Pour vos voyages internationaux en famille, bénéficiez de

5%

de remise

0 Ar

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

+1

pièce de
bagage de
23 KGS
par famille

* Offres soumises à conditions
Renseignement auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



 **Air Madagascar** 

CONTACTS ET RÉSERVATIONS : callcenter@airmadagascar.com

CONTACT AIR MADAGASCAR

RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

Antananarivo

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

Ivato

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

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

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

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

Représentations à Madagascar

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTACT AIR MADAGASCAR

EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

Email: agence@airmadagascar.fr

Aéroport: escale@airmadagascar.fr

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

AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : agence.marseille@airmadagascar.com

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

AGENCE SAINT-DENIS DE LA REUNION

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

Email: accueil.reunion@airmadagascar.com

Aéroport: escale.RUN@airmadagascar.com

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

Tous nos contacts sur www.airmadagascar.com



DONNEZ
DU
SENS
AU
VOYAGE

Où nous trouver ?

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



Le Mont » Mount Benara

*Pour une escapade sportive en pleine nature
For a sporty getaway in the heart of nature*



Photo © : glittermayotte

Nichée au milieu de l'océan Indien, Mayotte offre de nombreux sites touristiques inexplorés car peu connus du public. Le mont Benara fait partie de ces sites immanquables. C'est le point culminant de la ville, situé au centre de grande terre. Il est constitué de deux sommets : le Mlima Bépilipili (643m) et le Mlima Benara (660m). Le mont Benara offre une vue imprenable sur le mont Choungui et la grande baie de Bouéni. Il permet de rejoindre quelques villages mahorais, au style de vie modeste et primitif.

Les deux monts se rejoignent en suivant un sentier escarpé (parcours sécurisé par des chaînes). Une randonnée de 19 Km entre champs de bananiers, forêt primaire, végétation luxuriante, fougères et orchidées. Les plus chanceux croiseront des makis ou des roussettes.

Dès 100 mètres d'altitude, après Tsararano et jusqu'au sommet Mlima Benara, s'étend la forêt domaniale de Voundzé. Elle abrite des acacias mangium, des takamaka et des spécimens rares et endémiques qui feront le bonheur des chercheurs et des passionnés de végétaux.



Nestled in the middle of the Indian Ocean, Mayotte offers many unexplored tourist sites because they are little known to the public. Mount Benara is one of those unmissable sites. It is the highest point of the city, located in the centre of vast land. It consists of two peaks: Mlima Bépilipili (643m) and Mlima Benara (660m). Mount Benara offers a breathtaking view of Mount Choungui and the large bay of Boueni. It's also possible to reach some Mahoran villages that are living a modest and primitive lifestyle.

The two mountains come together following a steep path (course secured by chains). A hike of 19 km between banana fields, primary forest, lush vegetation, ferns and orchids. The lucky ones will meet maki or dogfish.

From 100 metres above sea level, after Tsararano and to the top of Mlima Benara, extends the forest of Voundzé. It is home to acacias mangium, takamaka and rare and endemic specimens that will delight researchers and plant enthusiasts.



Photo © : glittermayotte

Le mont Benara offre une vue imprenable sur le mont Choungui et la grande baie de Bouéni.

Mount Benara offers a breathtaking view of Mount Choungui and the large bay of Boueni.





Photo © : les idées baladeuses



Quand y aller? / When to go?

Il fait chaud à Mayotte toute l'année (entre 23°C et jusqu'à 35°C). Pluies fréquentes entre décembre et avril. Meilleurs mois de juin à octobre.

It is hot in Mayotte all year (between 23°C and up to 35°C). Rains frequent between December and April. Best months from June to October.



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

Depuis la métropole, il faut vingt-cinq à trente-cinq heures d'avion et deux escales pour rejoindre Mayotte et toucher terre à Dzaoudzi. Sinon, un vol direct dessert Madagascar de Dzaoudzi via la compagnie aérienne Air Madagascar. Depuis l'aéroport de Dzaoudzi, prenez un taxi ou louez une voiture pour « la barge » afin d'attendre une liaison maritime à destination de la capitale, Mamoudzou dans la Grande Terre. De là, il est facile de rejoindre Bandréle ou Tsararano en voiture.

From the metropolis, it takes twenty-five to thirty-five hours by plane and two stops to reach Mayotte and land in Dzaoudzi. Otherwise, a direct flight serves Madagascar from Dzaoudzi via the Air Madagascar airline. From Dzaoudzi airport, take a taxi or rent a car in order to take the ferry crossing to the capital, Mamoudzou in the Big Land. From there, it is easy to reach Bandréle or Tsararano by car.



Où se loger? / Where to stay?

Pour son calme, pour son cadre et pour son service, choisissez l'hôtel « Sakouli » à Bandréle. Il offre une magnifique vue sur le lagon bleu de Mayotte. Personnel serviable et très à l'écoute.

Au «Jardin Maoré », ambiance plage, verdure, baobabs et cocotiers et animations en soirée.

For its tranquility, for its setting and for its service, choose the hotel "Sakouli" in Bandréle. It offers a magnificent view of the blue lagoon of Mayotte. Helpful staff and very attentive. At the "Maoré Garden", beach, greenery, baobab and coconut trees and evening entertainment.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants d'hôtel sont reconnus pour leur cuisine savoureuse et leurs spécialités françaises. Pour la cuisine du terroir et les produits frais, « Zam Zam » est une bonne adresse tout comme « L'O'lolo hôtel », pour la cuisine française.

Hotel restaurants are known for their tasty cuisine and their French specialties. For local cuisine and fresh products, "Zam Zam" is a good place as well as "L'O'lolo Hotel" for French cuisine.



Que voir? / What to see?

A Bandréle, l'écomusée du sel et la découverte de production de sel à partir du limon vaut le détour. L'écomusée est ouvert du lundi à vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30. Plus sportif, un baptême de plongée, pour admirer les fonds marins de l'île, est une expérience inoubliable.

In Bandréle, the salt ecomuseum and the discovery of salt production from the silt are worth seeing. The eco-museum is open Monday to Friday from 8h to 12h and from 13h30 to 16h30. For the more athletic, diving and admiring the seabed of the island, is an unforgettable experience.



*Au coeur
de la ville de Majunga*

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



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



WWW.COLODGE MAJUNGA-MADAGASCAR.COM

Coco ^{★ ★ ★}
Lodge

Hotel Tripolitsa



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

*Les accrobranches du
Tree climbing at the*

Parc Aventures

Ambohimambola

Adventure Park



Pour profiter de l'air frais et se détendre, pourquoi ne pas choisir un endroit écarté de la ville avec des activités ludiques ?

To enjoy the fresh air and relax, why not choose a place away from the city with fun activities?



Photo © : Parc Adventures Ambohimambola

Mous vous proposons de découvrir les accrobranches du Parc Adventures Ambohimambola où diverses activités vous sont proposées. Mais attention, les accrobranches sont destinées à ceux qui n'ont pas peur du vide et qui sont prêts à surpasser cette peur. Emotions fortes garanties en compensation !

Le parc est situé dans une vaste forêt. Difficile dès lors de ne pas se sentir dépaycé par la verdure des lieux. Au-delà du côté divertissant des activités, le but est aussi de proposer une exploration différente du parc, une prise de conscience de certains gestes irresponsables sur les milieux naturels. Ecologie et amusement sont les maîtres mots au Parc Adventures.

Des activités au choix

Avec des matériaux aux normes CE et des règles de sécurité strictes, le parc offre de multiples manières de cheminer en hauteur à travers les arbres et les installations adaptées.

Les plus courageux franchiront les douze parcours prévus dans le parc. Mais chaque parcours est différent et les niveaux de difficultés ne sont pas identiques. A chacun de choisir le parcours en fonction de ses envies.



We invite you to discover the tree climbing Ambohimambola Adventure Park which offers a variety of sportive activities. But beware, tree climbing is only for those who are not afraid of heights or are ready to overcome their fear. Lots of emotions guaranteed in return!

The park is located in a vast forest. Difficult not to feel disoriented by the all the green of the place. Beyond the entertaining side of the activities, the goal is also to generate a different attitude through the park, an awareness of responsibility for natural environments. Ecology and fun are the key words at Parc Adventure.

Choose your activity

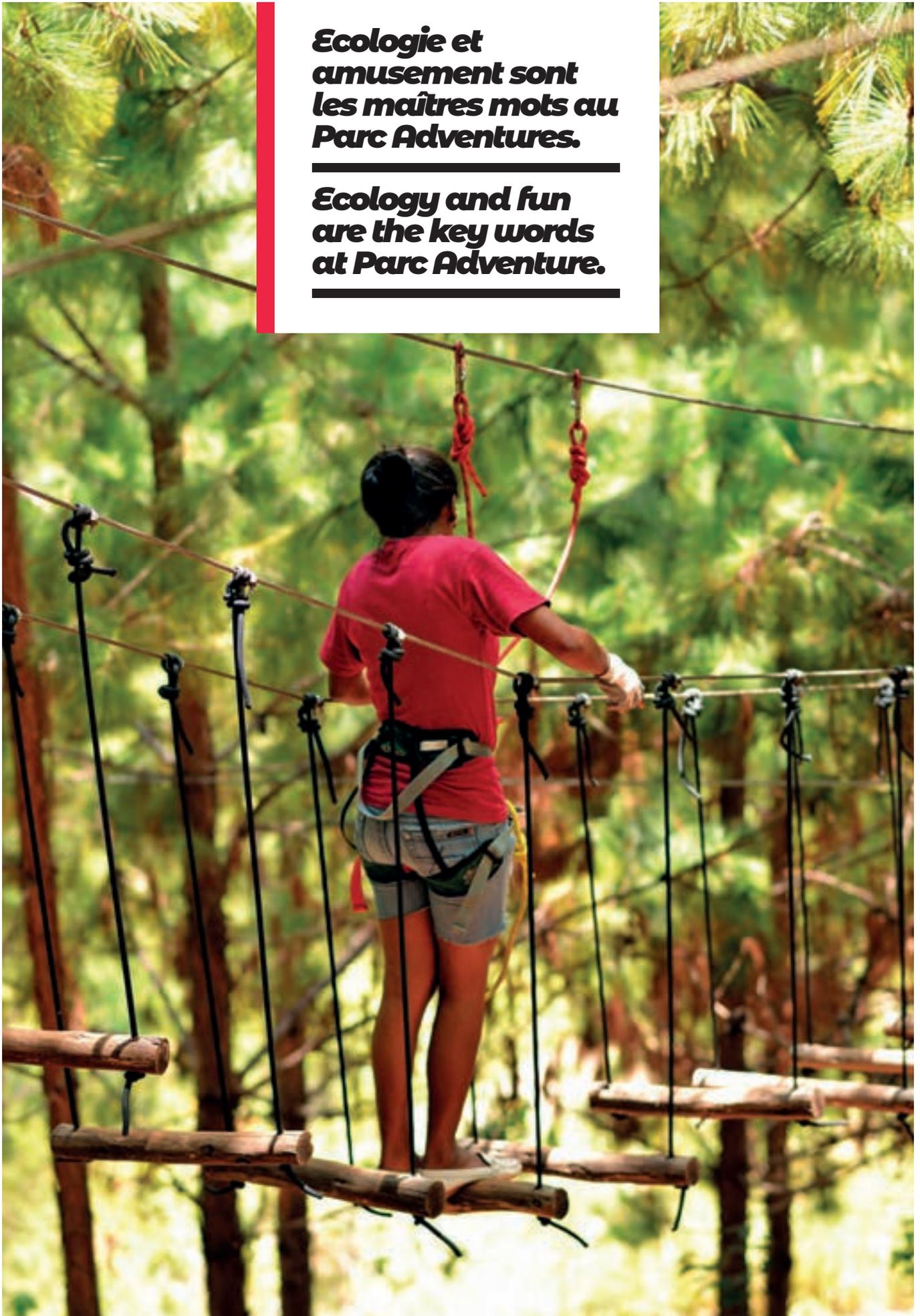
With CE-compliant materials and stringent safety rules, the park offers multiple ways to make your way through high trees and adapted facilities.

The bravest will cross the twelve courses planned in the park. But each course is different and the difficulty levels are not identical. It is for everyone to choose the course according to their desires.



Ecologie et amusement sont les maîtres mots au Parc Adventures.

Ecology and fun are the key words at Parc Adventure.





1

La tyrolienne

Elle consiste à passer d'un arbre à un autre à l'aide d'une corde ou d'un câble. L'aventurier est équipé en conséquence. La longueur des tyroliennes au parc adventures Ambohimambola varie de 16 à 80 mètres de longueur.

The zip line

It consists of moving from one tree to another using a rope or cable. The adventurer is equipped accordingly. The length of zip lines at Ambohimambola Adventure Park ranges from 16 to 80 metres in length.

2

Le tronc fuyant

C'est un enchaînement de poutres pouvant bouger latéralement et nécessitant un travail d'équilibre et d'appréhension selon l'espacement des poutres. Le parcours nécessite une très bonne concentration afin de terminer les 8 mètres de poutres sans encombre. Frissons garantis !

The trunk

It is a series of wooden beams that can move laterally and require a work of balance and apprehension according to the spacing of the beams. The course requires very good concentration to finish the 8 metres of beams without hindrance. Guaranteed thrills!

3

Le pont du singe

Le pont du singe est parmi les ateliers les plus faciles du parc. L'équilibre est le mot d'ordre. Il consiste à traverser le pont avec comme mesure de sécurité, des lanières accrochées à la taille et attachées à des câbles de 12.

Monkey Bridge

The Monkey Bridge is among the easiest workshops in the park. Balance is the watchword. It consists of crossing the bridge as a safety measure, lanyards hooked to the waist and attached to cables of 12.



4

La balançoire

Ce n'est pas une balançoire ordinaire et elle n'est pas adaptée aux enfants. En effet, elle consiste à parcourir un enchaînement de poutres pouvant aller dans tous les sens. C'est un travail d'équilibre et d'appréhension où les participants sont accrochés avec leurs 2 mousquetons à la ligne de vie et progressent de balançoire en balançoire en s'aidant des lignes de main.

The Swing

This is not a regular swing and it is not suitable for children. Indeed, it consists of run-through a sequence of wooden beams that can move in all directions. It is a work of balance and apprehension where the participants are hooked with their 2 carabiners to the lifeline and progress from swing to swing with the help of hand lines.

6

Le tronc couché

Il est à la portée de tout le monde avec son parcours de 2,65 mètres. Le tronc part d'une plateforme et rejoint l'autre. L'équilibre est meilleur en se tenant à la ligne de vie.

Sleeping trunk

It is within reach of everyone with this course of 2.65 metres. The trunk starts from one platform and joins the other. Balance is better by standing at the lifeline.

7

Le saut de puce

Par rapport aux autres ateliers, il met plus en avant le physique. Les participants sont accrochés à la ligne de vie et doivent sauter de petite plateforme en petite plateforme en tenant les lianes qui sont suspendues.

Chip Jump

Compared to other workshops, it puts more emphasis on the physical. Participants are hooked to the lifeline and have to jump from small platform to small platform holding the creepers that are hanging.

Remerciements / thanks to :
Parc Adventures Ambohimambola

5

L'échelle horizontale

C'est un atelier traditionnel avec un niveau de difficulté moyen faisant également travailler l'équilibre. Les participants se tiennent aux câbles de la ligne de main et sont accrochés avec leurs 2 mousquetons à la ligne de vie en progressant sur les planches, des câbles de 10 serviront pour maintenir l'équilibre.

Horizontal Ladder

It is a traditional workshop with a medium level of difficulty also working balance. Participants stand at the hand line cables and are hooked with 2 carabiners to the lifeline while progressing on the boards, 10 cables will serve to maintain the balance.



8

Les pas glissés

Cet exercice consiste en un déplacement latéral faisant appel à un bon équilibre et à un bon gainage. Les participants sont accrochés à la ligne de vie avec leurs 2 mousquetons. Ils peuvent également se servir tout simplement de leur main pour se tenir. Le déplacement se fait en pas chassé le long du câble des pieds.

Toutes ces activités sont sécurisées. Des parcours vraiment amusants et des ambiances bon enfants qui garantissent un dévouement total. Que vous soyez en famille, entre amis ou entre collègues, chacun y trouvera son compte.

The Slippery Steps

This exercise consists of a lateral displacement using good balance and good cladding. Participants are hooked to the lifeline with their 2 carabiners. They can also simply use their hand to hold themselves. Movement is made with side steps along the cable. All these activities are secure. Really fun courses and good atmosphere that guarantee a complete recharge of energy. Whether you are with family, friends or colleagues, everyone will find his preferred passage through the treetops..

Visitez » Visit *macolline*



Macolline

Pour une expérience écotouristique sans égal For an unique ecotourism experience

Antalaha, ville de la vanille constitue une des villes de la région SAVA avec Sambava, Vohémar et Andapa, dans le nord de Madagascar. Autrefois, ayant toujours des difficultés en passant la barrière de récifs, des piroguiers imploraient (mitalaho) à chaque passage, d'où le nom d'Antalaha. Nous vous ici invitons cette fois-ci à visiter un site d'exception qui allie à la fois le côté environnemental, l'éducation et le tourisme : bienvenue à « Macolline » ! Il s'agit d'un site botanique présentant les essences des forêts humides du littoral Nord-Est Madagascar, une réserve privée située à 3km au Nord d'Antalaha qui s'étend sur une superficie de 10ha. Un village d'anciens malades de la lèpre géré par CALA ou Comité d'Aide aux anciens Lépreux fondé et présidé par Marie-Hélène KAM HYO est lié à cette destination.

Macolline se situe le long de la rivière Ankavanana plus précisément à l'entrée de la ville d'Antalaha provenant de Sambava juste après le pont Ambinany. C'est un centre d'éducation à la protection environnementale où des

pépinières et zone de reboisement y sont entretenues. On y compte plus de 600 espèces dont celles trouvées à Masoala et Marojejy, composées de bois précieux, semi-précieux et des arbres fruitiers. On peut citer ainsi l'ébène, le bois de rose, le palissandre, le ficus... Dans le cadre des reboisements entretenus par Macolline, la maintenance des plantes s'avère très importante ; c'est la raison pour laquelle en 2010, l'APM ou Association de Protection de Macolline a vu le jour. Cette association soutient les activités d'études botaniques et formation des ecopedagogues:guides, cadrage et soutien pédagogique des élèves et visiteurs. Quant aux recettes de l'écotourisme, elles contribuent au fonctionnement du site : aménagement, entretien des arbres ...vous ferez donc une bonne action en visitant cette destination.

Enfin, faites la connaissance d'une nouvelle espèce endémique à Macolline récemment découverte sur ce site : « Lamariée ». C'est une *Clerodendrum kamhyoae*, la troisième espèce décrite de Madagascar dont les fleurs sont semblables à une couronne de mariage.

Antalaha, the city of vanilla, is a part of the SAVA region in the north of Madagascar. Its name derives from the era of sailing-ships which implored (mitalaho) passage through the barrier of reefs offshore. Here Malagasy have built an exceptional site, that combines the environmental, education and tourism aspects: welcome to "Macolline"!

The objective of this private reserve of 10ha, is to facilitate the observation of the native rainforests species of the north-east coast of Madagascar. A village of former leprosy patients managed by CALA or Comité d'Aide aux Anciennes Lepreux founded and chaired by Marie-Hélène KAM HYO is linked to this destination.

Macolline is located along the Ankavanana River more precisely at the entrance to the city of Antalaha from Sambava just after the Ambinany bridge. It is an environmental education centre with nurseries and



The objective of this private reserve of 10ha, is to facilitate the observation of the native rainforests species.

Il s'agit d'un site botanique présentant les essences des forêts humides du littoral Nord-Est Madagascar, qui s'étend sur une superficie de 10ha.



reforestation spots. There are more than 600 species including those found in Masoala and Marojejy, composed of precious and semi-precious woods and fruit trees. The most known are ebony, rosewood, rosewood and ficus.

In the context of reforestation maintained by Macolline, plant maintenance is very important; that's why in 2010 the APM or Macolline Protection Association was founded. This association supports activities like training guides and developing educational programmes for students and visitors. Environmental protection and ecotourism are literally working hand in hand here. Last not least Macolline's most recent achievement: the discovery of a new endemic species: "Lamariée". It got its name since its flowers are resembling a wedding crown: "La Mariée" is French for "The Bride".



All photos © : Macolline



Photo © : Macolline

Remerciements / thanks to : Macolline



Quand y aller? / When to go?

La période de la floraison de la Clerodendrum Kamhyoae « Lamariée » se fait à partir de la fin du mois d'Avril jusqu'à fin Juin. Le climat à Antalaha est de type tropical avec une température moyenne de 24.7°C et une forte précipitation.

The flowering period of the Clerodendrum Kamhyoae "Lamariée" lasts from the end of April till the end of June. The climate in Antalaha is tropical with an average temperature of 24.7 ° C and frequent rainfalls.



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

Prenez un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar depuis Antananarivo pour rejoindre Sambava, la capitale de la vanille. Il vous faudra ensuite parcourir 80 km vers le sud, 1H30mn de trajet pour arriver à Antalaha. Si vous êtes plutôt fan d'aventures, optez pour la voie de surface et parcourez Antananarivo-Ambondromamy (RN4), bifurquez à droite (RN6) puis la plus rude reste la RN5A à partir d'Ambilobe vers Vohemar; au total 1450km.

Take a regular flight from Air Madagascar Company from Antananarivo to Sambava, the vanilla capital. You will then have to travel 80 km to the south, 1H30mn journey to reach Antalaha. If you are more adventurous, go by car through Antananarivo-Ambondromamy (RN4), turn right (RN6) then follow the rougher RN5A from Ambilobe to vohemar until you reach your destination, total distance: 1450km.



Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels Océan Momo, Hazovola sont les plus conseillés pour un séjour à Antalaha. La Villa Malaza située à l'entrée de la ville et l'Hôtel Vitasoa, au centre-ville sont des bonnes adresses pour un budget moyen.



Où manger? / Where to eat?

Pour satisfaire vos papilles, essayez le Restaurant Cap Est, Restaurant Florida, Chez Joice ou encore Lotus. Et aussi les hôtels cités ci-dessus pourront aussi vous proposer des menus fruit de mer durant votre séjour.

To stimulate your taste buds, try Cap Est Restaurant, Florida Restaurant, Chez Joice or Lotus. And also the above mentioned hotels of course. There is always a lot of fresh fish on the menu.



Que voir? / What to see?

La visite de ce site inclut une balade en pirogue, une dégustation de fruits frais au sommet de la colline avec une vue magnifique sur l'embouchure de la rivière...

Vous pouvez participer au reboisement et laisser ainsi votre empreinte dans cette région. Une vue du site Radar, ex centre de la météo vous permet d'admirer une vue panoramique sur Antalaha et sa belle plage communale protégée par une barrière corallienne (baignade sans risques de requins).

The adventurous might like to take a ride in a dugout canoe, while the 'bon viveur' prefers to enjoy a fresh fruit on the hilltop and a magnificent view over the mouth of the river. A view of the Radar site, ex center of the weather allows you to admire a panoramic view of Antalaha and its beautiful communal beach protected by a coral reef (safe swimming sharks).



Reine Tina

Plongez dans l'infinité 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 02 762 08





Tamatave

Réserve de Vohibola

L'oasis de l'est de la grande île
An Oasis in the East of the Big Island

All Photos © : voyamada.blogspot.com

La réserve de Vohibola est un territoire de plus de 2 000 ha, situé le long du canal des Pangalanes sur la côte Est de Madagascar, entre les villes de Tamatave et de Brickaville.

Suite à la déforestation, qui a sévi sur la côte Est et qui a drastiquement réduit l'étendue de la forêt tropicale humide, la forêt de Vohibola constitue l'un des derniers fragments de forêt dense littorale de toute la côte Est. De ce fait, elle constitue un écosystème forestier et humide rare qu'il convient de préserver afin d'enrayer l'érosion de la biodiversité. On retrouve en effet, associée à cet écosystème, une biodiversité exceptionnelle dont 7 espèces de lémuriers, qui sont endémiques de Madagascar, plus de 50 espèces d'oiseaux dont 50% sont endémiques et dont une espèce est considérée « vulnérable », des amphibiens, et plusieurs espèces de reptiles, 443 espèces de plantes endémiques de Madagascar dont 4 espèces d'arbres spécifiquement endémiques de Vohibola « en danger critique » d'extinction.



Cette réserve représente donc l'un des derniers refuges possible pour de nombreuses espèces. Sa grande biodiversité fut d'ailleurs remarquée par le premier président de la république malgache qui en fit un conservatoire botanique strictement interdit à la coupe et y installa sa résidence secondaire. La forêt de Vohibola devient ainsi une réserve expérimentale (réserve naturelle protégée où sont menées conjointement des actions de conservation et des projets de développement).

Cette réserve représente donc l'un des derniers refuges possible pour de nombreuses espèces.

Cette forêt, qui fut très exploitée par le passé, si bien qu'aujourd'hui on n'y retrouve plus qu'une forêt secondaire assez jeune, est toutefois en bon état de conservation. Pour les habitants de ce village cette forêt est sacrée et « fady », c'est à dire tabou. Ils l'appellent « la forêt dont on ne revient pas ».



This reserve is one of the last refuge for many species.

All Photos © : voyamada.blogspot.com

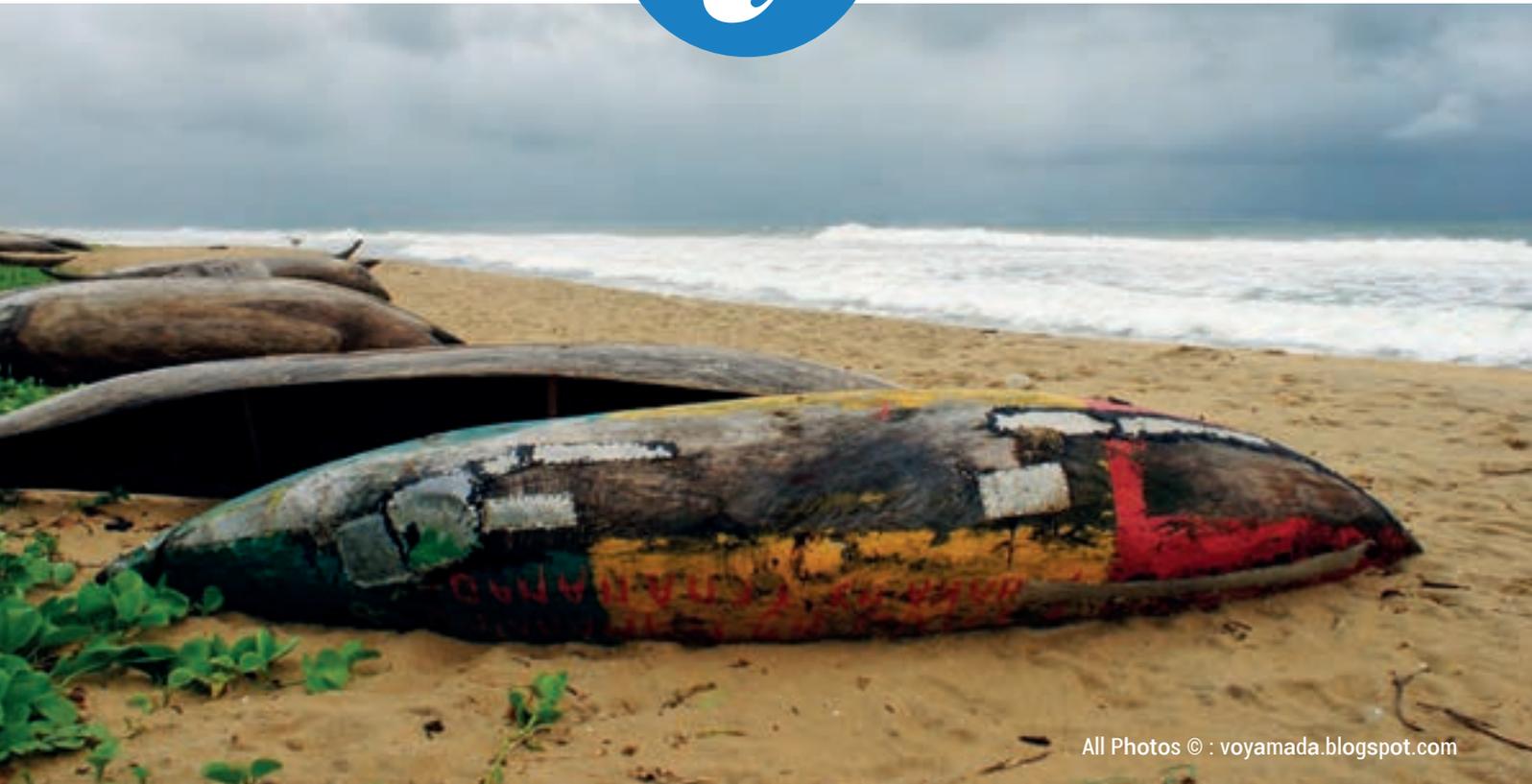
The Vohibola Reserve is an area of more than 2,000 ha, located along the Pangalanes Canal on the east coast of Madagascar, between the towns of Tamatave and Brickaville.

Following deforestation on the east coast, which has drastically reduced the extent of tropical rainforest, the Vohibola forest is one of the last remaining fragments of coastal forest on the East coast. It therefore constitutes a wet and rare forest ecosystem that must be preserved for the maintenance of biodiversity. In this exceptional forest, there are 7 species of lemurs (endemic to Madagascar), more than 50 species of birds (50% of which are endemic and one species is considered "vulnerable"), amphibians, and several species of reptiles. There are also 443 varieties of plants endemic to Madagascar including 4 species of trees specific to Vohibola in "critical danger" of extinction.

This reserve is one of the last refuge for many species. Its great biodiversity was noticed by the first President of the Madagascar Republic who made it his second home and an area of botanical conservation, with interventions strictly forbidden. The forest of Vohibola thus became a pilot project, that is to say a protected natural reserve where conservation actions and development projects have to be coordinated.

This forest, exploited in the past, is today in a good state of natural conservation. For the inhabitants of this village it is sacred and "fady", i.e. "taboo". They call it "the forest of which one does not return".





All Photos © : voyamada.blogspot.com



Quand y aller? / When to go?

Pour le circuit côte Est, il est conseillé d'y aller entre le mois d'avril et novembre. Les conditions y seront favorables.

To visit the East Coast, it is advisable to go between April and November. Conditions are the most favourable by then.



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

Pour se rendre à Toamasina depuis la capitale, vous aurez à parcourir les 350 kms de la RN2. La compagnie Air Madagascar assure également la liaison des deux villes par des vols réguliers. De la ville de Toamasina vous pouvez vous renseigner sur des tours operators pour se rendre à la réserve de Vohibola.

To get to Toamasina from the capital, one can drive 350 km along the RN2. Air Madagascar offers direct flights. Once in Toamasina, you can use tour operators to go to the Vohibola reserve.



Où se loger? / Where to stay?

A Toamasina, vous avez le choix entre plusieurs hôtels, l'hôtel H1, le Sharon Hôtel, ou encore l'hôtel Calypso Hôtel & SPA.

In Toamasina, you have the choice between several hotels. The "H1", the "Sharon Hotel", or the hotel "Calypso Hotel & SPA".



Où manger? / Where to eat?

Comme dans toute la région Est, appréciez la cuisine orientale. Attablez-vous au Darafify, à l'hôtel restaurant Labourdonnais, le Dzama cocktail café Tamatave, La gare des manguiers, le piment banane. Ou pour assouvir vos envies gourmandes, allez au restaurant La Véranda Tamatave.

The region is known for its oriental cuisine. Enjoy it at the restaurant "Darafify", at the restaurant "Le 501", at the "Dzama cocktail Tamatave coffee" or at the "Station Mangoes". Gourmets might not want to miss the restaurant "La Véranda Tamatave".



Que voir? / What to see?

Entre le canal des pangalanes et l'océan indien, se succèdent des villages de pêcheurs, cocoteraies et des belles étendues de plages. Vous allez voir l'impressionnant ballet des pirogues dansant, surfant même, sur les vagues déchainées de l'océan indien.

Between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, there are fishing villages, coconut groves and beautiful stretches of beaches. The ballet of canoes dancing and surfing on the raging waves of the ocean is impressive.



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



Juillet

*Sobahya / Baobab /
Fanompoambe / Sorona*



SOBAHYA : Démonstration de la culture des Sakalava Antalaotsy. Au programme : concerts et parade.

Showing the culture of the Sakalava Antalaotsy. In the program: Concerts and parade.



BAOBAB : Promouvoir les attraits touristiques de la région et conscientiser la population sur l'importance de la conservation de la biodiversité.

Promote the tourist's attractions of the region and raise the awareness of the population on the importance of the conservation of the biodiversity.



FANOMPOAMBE : Un grand carnaval à travers la ville pour rendre hommage aux ancêtres et aux conservateurs de la tradition Sakalava, danse et chant traditionnel au programme.

Showing the culture of the Sakalava Antalaotsy. In the program: Concerts and parade.



SORONA : Exposition-vente de produits agricoles, Activités sportives (traditionnelles et modernes), Activités culturelles (danses et chansons folkloriques, mode vestimentaire)

Exhibition-sale of agricultural products, Sports activities (traditional and modern), Cultural activities (dances and folk songs, fashion clothing) the biodiversity.

Les 3 Métis LA TABLE D'ÉPIQUE Tananarive

Ambondrona - Tananarive Centre Ville
infos@les-trois-metis.com
www.les-trois-metis.com
020 22359 83 - 020 22 231 06
033 05 520 20
Parkings privés - Sécurité 24/24



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épique»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

Ankify

Station balnéaire et site historique
Seaside resort and historic site



All photos © : Prime Team

Ankify est la porte d'entrée pour rejoindre la ville paradisiaque de Nosy Be. Il est situé à 18 kilomètres de la ville d'Ambanja, soit à 838 kilomètres de la capitale. C'est la station balnéaire où se rencontrent acteurs économiques et touristiques, à destination ou en provenance de Nosy Be. Un carrefour commercial qui présente un enjeu économique majeur pour la région Nord de Madagascar. En moyenne, plus de 200 passagers et à peu près 40 tonnes de marchandises y passent chaque jour.

Des améliorations ont été récemment opérées au sein du port et des infrastructures d'accueil ont été mises en place. Ankify arbore dorénavant un nouveau visage où l'organisation et la sécurité sont les mots d'ordre.

C'est la station balnéaire où se rencontrent acteurs économiques et touristiques, à destination ou en provenance de Nosy Be.

Outre cet embarcadère, le palais royal constitue une structure fière et imposante à Ankify. Construit en 1882, il est situé en plein centre du village de Doany, un village tranquille où il fait bon de vivre, loin de l'agitation du port. Ce palais royal était la demeure des rois sakalava, témoignant d'une histoire tumultueuse depuis le règne de Boanamaka jusqu'à celui de Tsariso III, dernier à le réhabiliter et faisant fi des tabous car Tsariso I y avait trouvé la mort. En effet, de fortes interdictions sakalava empêchent un dirigeant de reconstruire, d'habiter et même d'entrer dans la résidence d'un prédécesseur qui y serait mort car l'habitation serait alors considérée comme souillée par la mort et salirait le corps royal.



Ankify is the gateway to the idyllic town of Nosy Be. It is located 18 kilometres from the city of Ambanja, 838 kilometres from the capital. It is the seaside resort where economic and tourist actors meet, who travel to or from Nosy Be. A commercial hub that represents a major economic challenge for the Northern region of Madagascar. On average, more than 200 passengers and about 40 tons of goods are passing through there every day.

Improvements have recently been made in the port and accommodation facilities have been put in place. Ankify now sports a new face with organisation and safety are the keywords.

In addition to the pier, the Royal Palace is a proud and imposing structure in Ankify. Built in 1882, it is located in the centre of the village of Doany, a quiet village

where it is good to live, away from the bustle of the port. This royal palace was the home of the Sakalava Kings, testifying of a tumultuous history since the reign of Boanamaka until that of Tsariso III, who rehabilitated it by ignoring the traditional taboo that Tsariso I. had found death there. Normally the severe Sakalava rites would prohibit a leader to rebuild, live and even enter the residence of a predecessor who died there because the house would then be considered stained by death and soil the royal body.



It is the seaside resort where economic and tourist actors meet, who travel to or from Nosy Be.



Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

En prenant la route d'Antananarivo, il faut prévoir environ un jour et demi pour accéder à Ankify. Les paysages sont agréables malgré des routes pas toujours en très bon état. Dernièrement, le cyclone Eliakim a laissé des impacts considérables. Il est donc nécessaire de bien se renseigner avant de partir.

The best months to go to Ankify are the months from April to December, with an average temperature of 27° C. Boat transfers mostly take place in the morning when the sea is still calm. Nevertheless, motor boats can make the trip in one afternoon.



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

En prenant la route d'Antananarivo, il faut prévoir environ un jour et demi pour accéder à Ankify. Les paysages sont agréables malgré des routes pas toujours en très bon état. Dernièrement, le cyclone Eliakim a laissé des impacts considérables. Il est donc nécessaire de bien se renseigner avant de partir.

On the road from the capital Antananarivo, it takes about a day and a half to reach Ankify. The landscapes are pleasant to view, but the roads are not always in prime condition. Recently, cyclone Eliakim has left considerable impacts. It is therefore necessary to be well informed before leaving.



Où se loger? / Where to stay?

Le restaurant « Baobab » et des gargotes sympathiques bordent les quais et proposent des amuses bouches à base de produits locaux et majoritairement des fruits de mer. Sinon, privilégiez les restaurants de vos hôtels.

The restaurant "Baobab" and other nice little places line the quays and offer appetisers based on local products and mostly seafood. Otherwise, the hotel-restaurants are always an option.



Où manger? / Where to eat?

« Ankify Lodge » est bien situé au milieu des arbres dans le village de Doany, tandis que « Baobab Hôtel », avec ses bungalows, se situe au bord de la mer. Nous vous proposons également « Les jardins d'Ankify » à l'environnement dominé par les tons de bleu et de vert de la mer et de la forêt exubérante.

"Ankify Lodge" is well located amidst the trees in the village of Doany, while "Baobab Hotel", with its bungalows, is located by the sea. We also offer "The Gardens of Ankify" to the environment dominated by shades of blue and green sea and exuberant forest.



Que voir? / What to see?

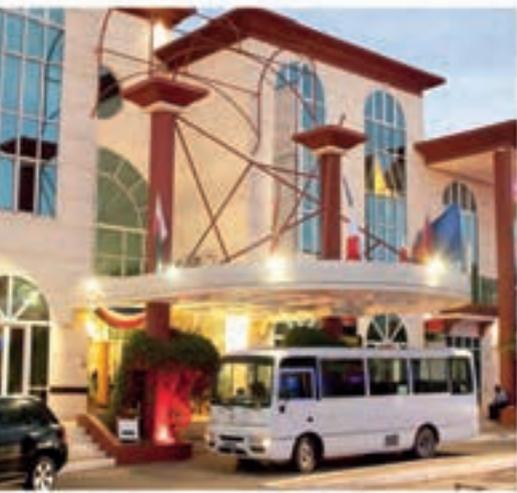
Ankify est un endroit aux multiples visages. Mis à part le port et le village calme de Doany, il abrite une faune exotique insoupçonnée (des caméléons au camouflage indiscernable et des grenouilles arc-en-ciel), une végétation luxuriante (des palmiers majestueux et des orchidées), et deux plages au panorama exceptionnel sur fond d'îles paradisiaques à l'horizon.

Ankify is a place with many faces. Apart from the harbour and the quiet village of Doany, it is the habitat an amazing exotic fauna (indiscriminately camouflaged chameleons and rainbow frogs), lush fauna (majestic palms and orchids), and includes two beaches with exceptional panorama on the background of paradise islands on the horizon.





grandhotel_diego@yahoo.fr
+261 (0)32 40 881 43 00 +261 (0)20 82 230 63



+261 (0)32 40 881 43
+261 (0)20 82 230 63

Ankadimanga

Manjakandriana

*Ancien fief de
Ramiangaly
The former
stronghold of Princess
Ramiangaly*

Visiter ce site situé dans la région Analamanga est intéressant à plus d'un titre : d'une part pour sa géographie plus que charmante et d'autre part pour son histoire liée à la princesse Ramiangaly, 7ème épouse d'Andrianampoinimerina.

Fille d'Andriankotonavalona, chef de l'Andrianan'Avaradrano, Ramiangaly est originaire d'Ambohipoloalina (l'actuel Ivato). L'installation de la princesse par le grand roi de l'Imerina au XVIIème siècle à Ankadimanga

a marqué le changement du nom de Manjakandriana (« le suzerain règne ») qui auparavant s'appelait Analanakondro ou Ambodiakondro en référence aux plantations de bananiers (akondro signifie « bananier »).

Le village d'Ankadimanga où résidait Ramiangaly était fortifié et entouré de profondes douves. Le tombeau de la reine, les murs anciens et la grande porte d'accès (vavahady) témoignent de ce passé historique. A tout ceci, il faut ajouter le lac sacré d'Ankadimanga.

L'épouse du grand roi avait en effet pour habitude de prendre son bain dans le lac, à l'entrée du village d'Ankadimanga. Un proverbe en témoigne : « Tsobodranon-dRamiangaly, raha marivo idirana fa raha lalina dia ialana » (Avant de prendre un bain, Ramiangaly mesure la profondeur de l'eau, si c'est profond, elle s'abstient). En 1881, à sa mort, ses viscères, scellés dans un cercueil ont été déposés dans ce lac, suivant les traditions funéraires royales. Attention, des fady (interdits) sont à respecter en visitant ce lac : pas de baignade, et porc et oignons sont prohibés.



Analamanga est intéressant à plus d'un titre : d'une part pour sa géographie plus que charmante et d'autre part pour son histoire.

Analamanga is interesting in two ways: firstly for its more than charming landscapes, and secondly for its history.



Visiting this site located in the region of Analamanga is interesting in two ways: firstly for its more than charming landscapes and secondly for its history related to the princess Ramiangaly, 7th wife of King Andrianampoinimerina, ruler of Imerina from 1787 to 1810.

The installation of the princess by the great king of Imerina in Ankadimanga marked the change of the name of Manjakandriana

("the sovereign Suzerain") who was previously called Analanakondro or Ambodiakondro in reference to banana plantations (akondro means "banana").

The village of Ankadimanga where Ramiangaly resided was fortified and surrounded by deep moats. The Queen's Tomb, the ancient walls and the large Vavahady gate are manifestations of historic past. Last not least, there is the sacred lake of Ankadimanga.

The wife of the great king had the habit of taking a bath in the

lake, at the entrance to the village of Ankadimanga. One proverb testifies: "Tsobo-dranon-dRamiangaly, raha marivo idirana fa raha lalina dia ialana" (Before taking a bath, Ramiangaly measures the depth of the water, if it is deep, she abstains). In 1881, at his death, his viscera, sealed in a coffin were deposited in this lake, following the royal funerary traditions. Beware, "fady", i.e. the prohibition-rules, are to be respected by visiting this lake: no bathing, also pork and onions are forbidden.



Quand y aller? / When to go?

La visite de ce site touristique ne connaît pas de saison. On y enregistre plus de visiteurs pendant les jours fériés et en fin de semaine. Comptez une vraie journée sur place et préférez en cela une visite en début de journée.

The visit of this tourist site knows no season. There are more visitors on holidays and on weekends. At working days or in the early hours you might be undisturbed.



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

En direction de Toamasina par la RN2, tournez à droite au niveau de Sambaina, après le pont. Ankadimanga se trouve à 5km en suivant la route secondaire.

In direction of Toamasina by the RN2, turn right at Sambaina, after the bridge. Reach Ankadimanga after 5km along the secondary road.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel « Destiny » ou le « Klub Sahameva », à Ambohimangakely sur la RN2 sont à recommander. Vous pouvez également choisir la douceur et le calme dans une campagne des hautes terres et faire un détour à Ambatomanga à l'hôtel « La Maison Familiale FI ».

The hotel "Destiny" or the "Klub Sahameva" in Ambohimangakely on the RN2 are



Où manger? / Where to eat?

Le Café d'Ampasimbe à Ambohimalaza est un lieu décontracté, idéal pour manger après ou avant la visite du village d'Ankadimanga.

The Ampasimbe Café in Ambohimalaza is a casual place, ideal for eating after or before visiting the village of Ankadimanga.



Que voir? / What to see?

Cette destination est parfaite pour un week-end en couple, en famille ou entre amis. Découvrez le paysage fait de collines et de vallées étroites d'Ankadimanga. Des chemins bordés de pins et une forêt artificielle d'eucalyptus sont à voir. Au-delà du lac et du tombeau royal, contemplez les maisons traditionnelles au style architectural du XIX^{ème} siècle.

This destination is perfect for a weekend getaway, with family or friends. Enjoy a landscape of hills and narrow valleys at Ankadimanga. Paths lined with pines and an artificial eucalyptus forest are to be seen. Beyond the lake and the royal tomb, take a look at the traditional houses with their historic architectural style of the Madagascan nineteenth century.





L'expérience
du Luxe

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

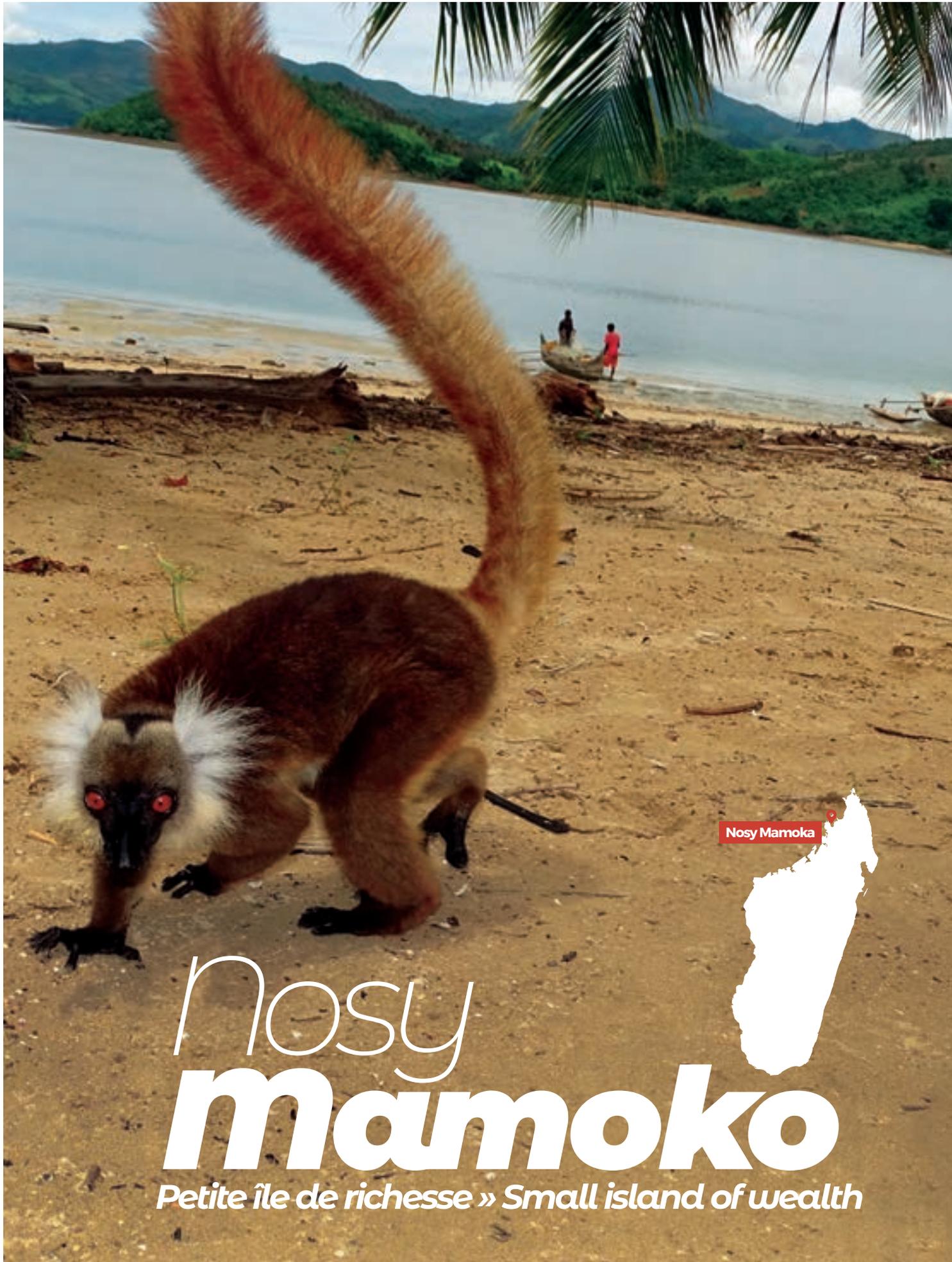
hello



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



Nosy Mamoka

Nosy Mamoko

Petite île de richesse » Small island of wealth

Il existe à Madagascar des petits coins de paradis et nous vous proposons de les explorer ensemble. Si vous êtes à la recherche d'un havre de paix et de détente, partez à la découverte de Nosy Mamoko.

Après deux heures de navigation au départ de Nosy-Be, c'est-à-dire à 35 miles de la côte de Nosy-Be, vous arriverez à destination. Site de prédilection des pêcheurs, cette île est la moins connue des archipels de Nosy-Be. Avis aux amoureux de nature, la forêt tropicale occupe une vaste partie de l'île faisant de Nosy Mamoko un véritable lieu de verdure.

Lémuriens et tortues habitent l'île et font partie intégrante du décor. Dans les manguiers, les cocotiers ou les baobabs, logent de nombreux makis. Historiquement, cette île a été la première île de Nosy Be à être empruntée par les Arabes pour leurs échanges avec Madagascar. Aujourd'hui encore, on trouve des traces de cette histoire passée à travers les



There are paradisiacal corners in Madagascar to explore: One of them is the small island of Nosy Mamoko, a haven of peace – made for relaxation! After two hours sailing from Nosy-Be, 35 miles from the Nosy-Be coast, you will arrive at your destination. A favourite spot for fishermen, this island is the least known of the Nosy-Be archipelagos. Notice to nature lovers, the rainforest occupies a large part of the island making Nosy Mamoko a real place of luxuriant vegetation.

Lemurs and turtles inhabit the island and are an integral part of the decor. In mango trees, coconut palms or baobabs, many lambs live. Historically, this island was the first island of Nosy Be to be leased by the Arabs for their trade with Madagascar. Even today, there are traces of this past history in form of houses, mosques and a home port for large ships.

For all the inhabitants of the part of the Big Island, Nosy Mamoko represents a very important cultural heritage, because the king of the Sakalava came to seek refuge there during the times of civil-war between the ethnic groups. It is for this reason that a part of the



Site de prédilection des pêcheurs, cette île est la moins connue des archipels de Nosy-Be.

maisons, les mosquées et un port d'attache pour les grands navires.

Pour tous les habitants de la partie de la Grande-île, Nosy Mamoko représente une richesse culturelle très importante car le roi des Sakalava est venu y chercher refuge pendant la guerre entre les ethnies. C'est pour cette raison qu'une partie de l'île reste, des années après, « fady » (tabou) pour les touristes et les habitants du plateau de Madagascar. Cela n'empêche pas les passionnés d'aventure et de découverte à s'y rendre et de s'imprégner de la beauté des lieux et de l'histoire passée.

A favorite spot for fishermen, this island is the least known of the Nosy-Be archipelagos.

island remains, years later, "fady" (taboo) for tourists and Madagascans. This does not prevent adventurers and discoverers to get there and to immerse themselves in the beauty of the place and the past history.





Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

Idéalement, pour mieux profiter de votre séjour, il est préférable d'éviter la saison des pluies.

Ideally, to better enjoy your stay, it is best to avoid the rainy season.



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

Prendre un vol d'Air Madagascar jusqu'à l'aéroport de Nosy-Be. Une fois sur place, liaison maritime (une navigation de 2h30) jusqu'à l'île de Momoko.

Take an Air Madagascar flight to Nosy-Be airport. Once there, a travel by boat within 2:30 to the island of Momoko.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez opter pour un camping à Nosy Mamoko ou bien loger dans les hôtels les plus proches. Nous vous suggérons le « Vanilla Hôtel & SPA », le « Nosy Lodge » ou encore « l'Heure Bleue ».

You can opt for a camping in Nosy Mamoko or to stay in a hotel. May we suggest the "Vanilla Hotel & SPA", Home Residence or Nosy Be Hotel?



Où manger? / Where to eat?

Les pêcheurs qui sont sur l'île feront de votre escapade un moment inoubliable. Ils pourront vous concocter des petits plats délicieux à base de produits locaux comme poissons et crabes. Possibilité également de manger sur le bateau.

The fishermen on the island will make your getaway unforgettable. They will concoct delicious little dishes based local fish and crabs – which you can eat right on their boats.



Que voir? / What to see?

Vestiges de la colonisation et forêt primaire bien dense sont à ne pas rater. Sans oublier des lémuriers spécifiques de Madagascar et des tortues géantes âgées d'environ 150 ans.

Remains of colonisation era and the dense primary forest are not to be missed. Not to mention unique Madagascan lemurs and giant turtles with up to 150 years of age.

kenia formation
Developing your business horizon

SOCIÉTÉS ET ORGANISMES

INSCRIVEZ VOS EMPLOYÉS À **2 FORMATIONS EN MAI**
ET

BÉNÉFICIEZ D'UNE PLACE OFFERTE POUR L'UN DE VOS MANAGERS

*Obtenir une place gratuite pour un de vos managers selon les critères en sharing time ou effectif représentatif par un

- 01 02 03 DÉVELOPPER ET AFFIRMER SON LEADERSHIP
- 04 05 06 TABLEAU DE BORD COMMERCIAL ET REPORTINGS
- 07 08 09 RÉALISER UN BENCHMARKING EFFICACE
- 10 11 12 LES OUTILS DU CONTRÔLE DE GESTION
- 13 14 15 DÉMARRER SON BUSINESS AVEC LE CROUCH FUNDING
- 16 17 18 BENCHMARKING SUR LES TECHNIQUES MANAGÉRIALES DES GRANDES MARQUES MONDIALES
- 19 20 21 LES POINTS CLÉS POUR OPTIMISER SES ACHATS ET APPROVISIONNEMENTS

Partenaire **Carville** Partenaire **Projet**

COMPANY/NGO /ASSOCIATION CREATION

VISA

EMPLOYEE VISA INVESTOR VISA

COMPANY MODIFICATION DISSOLUTION

BUSINESS LICENCE APPLICATION

VIRTUAL OFFICE



OFFICE SPACE

- Enjoy an affordable price
- Get legal address within 48 hours
- Improve your company's image
- Protect your privacy
- Have letters box and switchboard
- Have a meeting space...

CO-WORKING

kenia-domiciliation
Accompagnement à la création d'entreprises

+261 20 26 357 34
info@kenia-domiciliation.com
www.kenia-domiciliation.com
Bureau n°3 Immeuble Isaranda Ambatorakanga
Antananarivo Madagascar



ballou[®]
SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

Ilakaka

Le western, c'est fini !
The Wild West is over!

Ilakaka City

Découvert fin 1998, Ilakaka s'étend sur près de 150 km et une cinquantaine de large dans la prolongation du massif ruiniforme de l'Isalo. Son nom lui fut donné par la rivière qui traversait ce qui n'était encore qu'un hameau où les mineurs viennent aujourd'hui tamiser leur gravier.

A l'origine, ce furent quelques échantillons de pierres que des cultivateurs auraient échangés avec un opérateur local, et la nouvelle se serait répandue immédiatement, ce rush où toutes les ethnies se sont regroupées pour la même passion. Aujourd'hui, la commune d'Ilakaka compterait entre 35

et 40.000 habitants. La vie s'y est normalisée et l'imagerie Far West est désormais bien derrière.

Ilakaka fête ses 20 ans. Réputé pour ses saphirs auxquels il faut ajouter une dizaine de minéraux qui composent sa richesse en sous-sol, de très nombreux trésors y sont encore présents. Ce gisement essentiellement composé d'exploitation dite artisanale, peu de machines et beaucoup de bras, offre à la population un moyen de subsistance.

La particularité de la pierre d'Ilakaka tient au fait qu'elle provient d'un

gisement alluvionnaire, c'est-à-dire qu'on ne trouve pas les pierres où elles ont cristallisé, mais façonnées par des millions d'années de déplacement, elles sont concentrées au sein de graviers gemmifères, sous forme de pierres roulées, dans des anciennes rivières dites paléo-channels.

La majeure partie des saphirs sont d'un ton rose à violacé, et on y trouve aussi toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, le saphir n'est pas que bleu ! Ceci aura relancé la demande des autres couleurs dont le fameux rose appelé localement felapaiso.

La majeure partie des saphirs sont d'un ton rose à violacé, et on y trouve aussi toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, le saphir n'est pas que bleu !

Until the end of 1998 there was just a hamlet in the Ilakaka area, stretching about 150 km long and about 50 km wide in the extension of the craggy mountains of Isalo. The city is named after the river which crosses – and where today a great multitude of miners gather to sift their gravel.

In the beginning there were just a few of stones traded by farmers with a local agents, but all of a sudden the rumours about gemstones and fortunes to make spread like wildfire. In a rush people from all ethnic groups gathered, so that today, the



Photo © : Vincent Pardieu - GIA



Photo © : Vincent Pardieu - GIA



Photo © : Guillaume Soubiraa - Colorline

Most Ilakaka sapphires shine pink to purple but gems have been found in all colours of the rainbow!

municipality of Ilakaka has between 35 and 40,000 inhabitants. But meanwhile the life has cooled down to a normal.

2018 Ilakaka celebrates its 20th anniversary! Renown for its sapphires to which we must add a dozen minerals that made up the foundation of its wealth, many treasures are still waiting to be unearthed. One reason for that is the cumbersome method of so-called artisanal mining, few machines much handwork, but it offers the populace a means of subsistence.

The peculiar hardship to find Ilakaka stones lies in the fact that are

hidden amongst alluvial deposits, that is to say one does not find the stones where they crystallized, but the erosion during millions of years have displaced them and water has concentrated them in “gemmiferous gravels”, in the form of rolled stones, in ancient rivers called paleo-channels.

Little is known, that sapphire are not always blue! Most Ilakaka sapphires shine pink to purple but gems have been found in all colours of the rainbow! These are high in demand, while the most famous is of rose colour, and called Felapaiso.



Quand y aller? / When to go?

Cette zone est caractérisée par un climat semi-désertique sec. La visite peut ainsi se faire toute l'année, le mieux est de commencer en début de journée pour pouvoir apprécier les intérêts de cette destination.

This area is characterised by a dry semi-desert climate and can be visited all year, without much regard to the seasons.



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

Ilakaka est situé à 735km de la capitale et à 218km de Tuléar. Il serait plus pratique de prendre un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar depuis Antananarivo pour Tuléar et continuer par route en empruntant la RN7.

Ilakaka is located 735km from the capital and 218km from Tulear. It would be more convenient to take a regular flight by Air Madagascar from the capital Antananarivo to Tulear and continue by road on the RN7.



Où se loger? / Where to stay?

Friends Hôtel, un établissement situé dans la ville d'Ilakaka, vous réserve un accueil chaleureux et convivial comme son nom l'indique. Vous pouvez également réserver vos chambres plus loin, à Isalo dans Le Jardin du Roy et le Relais de la Reine ou encore Isalo Rock Lodge.

Friends Hotel, an establishment located in the city of Ilakaka, offers you that warm and friendly welcome that the name suggests. You can also book your rooms further away, in Isalo in Le Jardin du Roy and Relais de la Reine or Isalo Rock Lodge.



Où manger? / Where to eat?

La table de l'Hôtel Satrana Lodge est réputée dans cette zone pour sa cuisine aux subtils arômes. Cet établissement est situé à l'entrée du parc de l'Isalo.

The restaurant of the Hotel Satrana Lodge is famous in this area for its cuisine with subtle aromas. This property is located at the entrance to Isalo Park.



Que voir? / What to see?

Depuis 2008, les mines de la zone dite « Banque Suisse » situé à 500 m de la Rn7, surnommé ainsi par les premiers groupes de mineurs arrivés sur place, sont accessibles aux curieux voulant découvrir une visite instructive du monde de la pierre. Cette ouverture à « l'extérieur », par une société locale, Colorline, permet à Ilakaka d'offrir une vision réelle de ce qu'est la vie malgache en brousse hors des sentiers plus classiques des zones touristiques. Le service restaurant y est possible. Les passionnés d'images sauront apprécier. Enfin, un service de restauration y est possible.

Since 2008, the mines of the so-called "Swiss Bank" zone located at 500 m aside of the RN7. It's nicknamed still manifests the great expectations of the first diggers arriving at this spot. The local company, Colorline offers guided tours to the curious ones and restauration service is available. For sure Ilakaka offers a real vision of what the Madagascan life in the bush is really like - far off the conventional tourist world. At last, it is possible to have a restaurant service at your disposal.

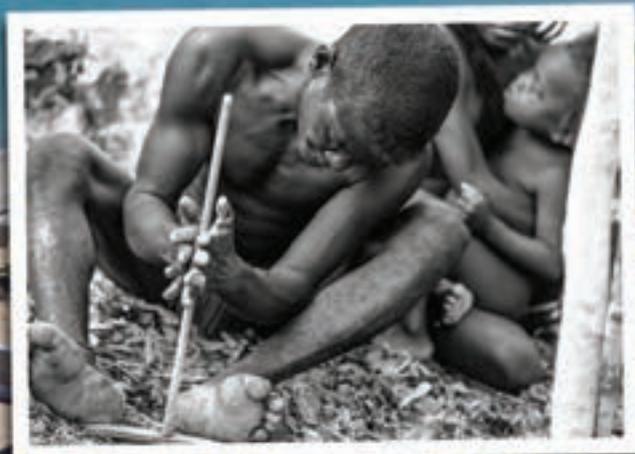
Prime Magazine remercie Guillaume SOUBIRAA pour l'élaboration de ce texte.

Prime Magazine would like to thank Guillaume SOUBIRAA for the preparation of this texte.





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



Partez à la découverte de la tribus des Mikea et leur forêt

Mikea Lodge, 20km au Nord de Salary . Andravona . Domaine Manohisoa . Tuléar II MADAGASCAR
+261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com
f : Mikea Lodge . www.mikealodge.com



Domaine de la Cascade

Un havre de paix » A haven of peace



D'une superficie de 125 hectares, bordé par la dernière forêt primaire de basse altitude du grand sud, le Domaine de la Cascade, situé près de la ville de Fort-Dauphin s'efforce depuis une quinzaine d'années d'apporter sa contribution au développement de la région, à la protection et à la valorisation du patrimoine environnemental.

Avec ses 17 km de chemins, de routes et de circuits forestiers, avec ses deux piscines naturelles et la construction d'un pont permettant le désenclavement de plusieurs villages, le Domaine est un acteur impliqué dans la préservation de l'environnement. Et il est important de noter que ce sont les villageois eux-mêmes qui ont participé à la réalisation du Domaine.

Protection de la forêt primaire et des plantes endémiques, éducation des populations locales par la mise en place de solutions alternatives au déboisement comme le reboisement, gestion d'une pépinière, intervention sur les feux de forêt, réintroduction d'espèces protégées (perroquets ou lémurins), comptent parmi les missions du Domaine de la Cascade.

Pour pérenniser les actions engagées, le Domaine de la Cascade se doit de trouver des moyens économiques. Et si toutes les aides sont les bienvenues, le programme d'activités, (beaux circuits pédestres) sont un plus pour les touristes ou les visiteurs. Sur place, possibilité d'accueil des groupes en camping ou en bungalows, y compris pour la restauration.



Le Domaine est un acteur impliqué dans la préservation de l'environnement.

The estate plays a role in the preservation of the environment.



All photos © : domainedelacascade.net / ORT ANOSY



With its 17 km of paths, roads and forest circuits, with its two natural pools and the construction of a bridge to connect several villages, the estate plays a role in the preservation of the environment. And it is important to note that it were the villagers themselves who participated in the realisation of the Estate.

Protection of primary forest and endemic plants, education of local populations by setting up alternatives to deforestation such as reforestation, management of a nursery, intervention on forest fires, reintroduction of protected species (parrots or lemurs), are among the missions of the Domaine de la Cascade.

To perpetuate the actions undertaken, the Domaine de la Cascade must generate funds. Hence all supporters are welcome, the program of activities, (beautiful pedestrian circuits) are a plus for tourists or visitors. Its a great site for groups to camp or gather in bungalows – catering included.

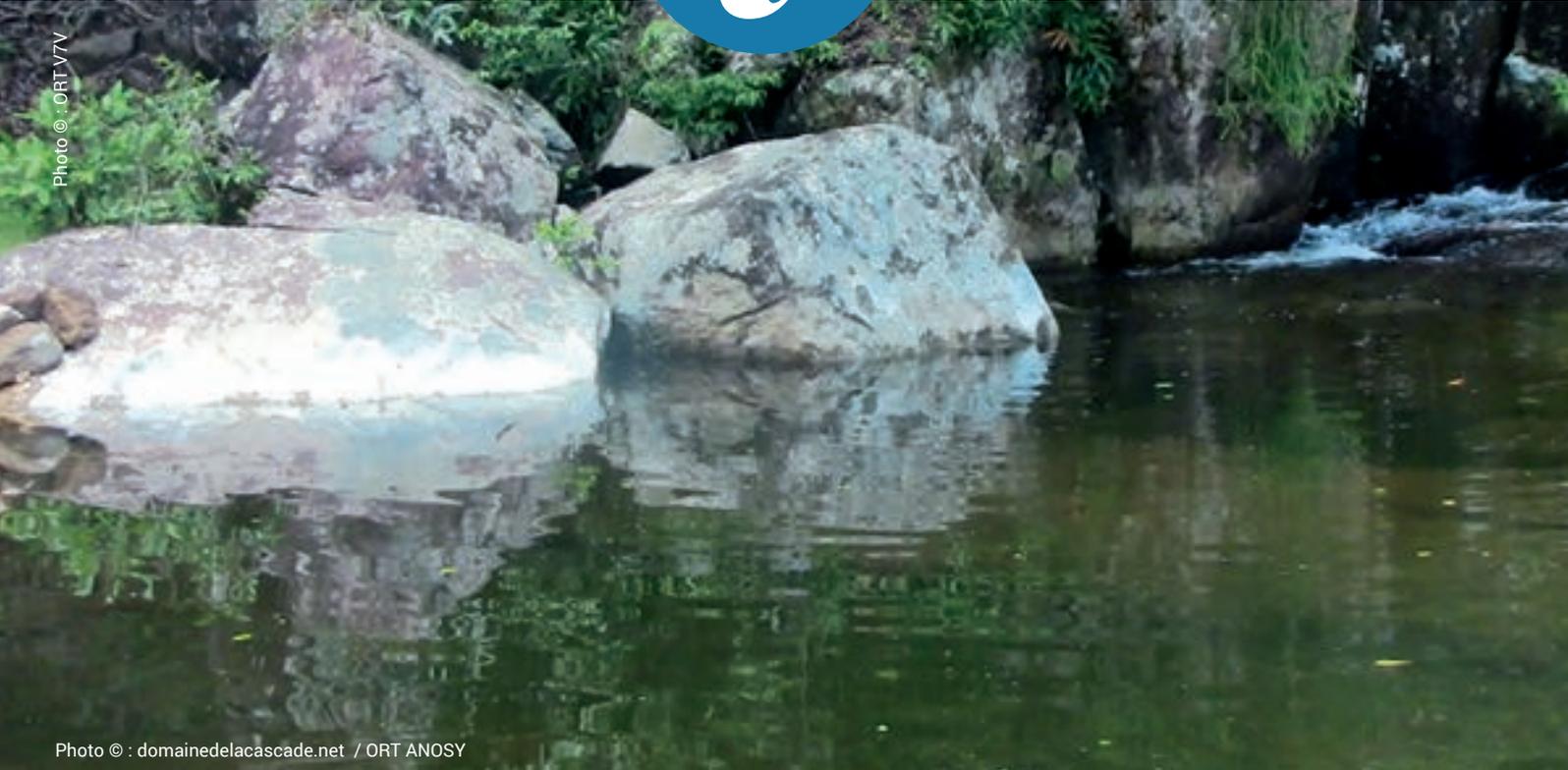


Photo © : ORTV77

Photo © : domainedelacascade.net / ORT ANOSY



Quand y aller? / When to go?

La température moyenne est d'environ 24°C. Le climat est donc agréable toute l'année, avec une période plus pluvieuse en février / mars.

The average temperature is around 24 °C. The climate is pleasant all year round, with a rainier period around February / March.



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

La voie aérienne est conseillée pour se rendre à Fort-Dauphin, avec un départ depuis la capitale. Comptez 1h45 de vol sans escale et 2h30 ou plus avec escale. Sinon, pour parcourir les 1100km de pistes, il vous faudra 3 à 4 jours au minimum depuis Antananarivo (RN7 puis RN13).

By air is recommended if you want to go to Fort-Dauphin from the capital. Calculate 1h45 non-stop flight and 2h30 or more with stopover. Otherwise, to cover the 1100km of slopes, you will need at least 3 to 4 days from Antananarivo (RN7 then RN13).



Où se loger? / Where to stay?

Au sein même du domaine ou encore dans la ville de Fort-Dauphin. L'hôtel « Lavasoa » met à la disposition de ses clients un guide spécialisé dans le surf et des informations météorologiques relatives aux activités aqua-sportives. D'autres établissements ne manquent pas d'atouts comme le « Port hôtel », « Talin » ou « La Croix du Sud ».

At the heart of the estate or in the city of Fort Dauphin. The hotel "Lvasoa" offers its customers a guide specialised in surfing and weather information related to aqua sports activities. Other recommendable establishments are the "Port hotel", "Talin" or "La Croix du Sud".



Où manger? / Where to eat?

Chez « Georges », au « Filao », au « Dauphin » et chez « Mirana » sont des restaurants fréquentés et conseillés.

At "Georges", "Filao", "Dauphin" and "Mirana" are popular restaurants with great cuisine.



Que voir? / What to see?

Au grand bonheur des touristes, 8 hectares du domaine ont été réaménagés pour la riziculture, exploités par les familles les plus pauvres des villages voisins. 17 hectares ont été nettoyés pour l'instauration de la culture de baies de Roses, de vanille et de litchis, et depuis peu, en partenariat avec le GIZ sur un projet « Résilience Miel » 50 ruches ont été mises en place.

On 8 hectares of the estate have been developed for rice cultivation, operated by the poorest families of neighbouring villages. 17 hectares were cleaned to grow roses, vanilla and lychee, and recently, in partnership with the GIZ a "Resilience Honey" project of 50 bee-hives was set up.





Tel: +261 20 22 222 93

Email: holymad1996@gmail.com

www.holidays-mada.com

Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga
Antananarivo 101



Hôtel H1

« Calme - Convivial - Confort »

AFFAIRES
SEJOUR PERSONNEL
ESCALE
VACANCES



Hôtel H1 vous assure un séjour unique, avec des emplacements au cœur des villes et une large offre de services hôteliers incontournables.

Dans nos Hôtels vous avez la garantie de la convivialité, du calme et du confort.



TAMATAVE

Tel: 033 20 330 33 / 033 53 316 03
E-mail: hotelh1tam@gmail.com

ANTSIIRABE

Tel: 033 21 981 23 / 033 44 490 77
E-mail: hotelh1tsir@gmail.com

ISALO

Tel: 033 05 539 48 / 033 84 680 84
E-mail: hotelh1isalo@gmail.com

Ouverture prochaine à Manakara en Juin 2018



www.hotelh1-madagascar.com





Faites une descente sur la
Take a raft down the

Rivière Matsiatra

La région Haute Matsiatra, est une étape incontournable sur « la route du Sud ». Elle est dotée de multiples attraits touristiques uniques à Madagascar, dont la rivière appelée Matsiatra.

La toponymie de la Région vient de la rivière Matsiatra qui donne le nom de cette région : Haute Matsiatra. C'est une rivière qui présente des potentialités notamment en agriculture pour la population de la Région. Mais elle permet également de réaliser des balades en pirogue traditionnelle.

Le départ se fait à Mahasoabe, durant ce parcours vous découvrirez la vie des Betsileo (ethnie de cette région). De nombreux arrêts sont faits afin de vous immerger dans la vie paysanne et découvrir des vestiges royaux des nobles betsileo. Tout au long de ce voyage vous découvrirez de très beaux paysages mais aussi des cascades. Comptez

environ 1h 30 de piste, 4 à 5h de pirogue et 45mn pour rentrer à Fianarantsoa. L'accès se fait en voiture légère pour le point de départ de la descente et au point de ramassage.

« Vohimasina : le village royal sur les rives de la Matsiatra »

Autre découverte pour ce voyage en pirogue, le village de Vohimasina ou la colline sacrée situé à 12km au Nord de Fianarantsoa. Le circuit se fait du Nord au Sud, le point de départ est à l'église de Tompomasiaka.

Son nom « vohimasina » proviendrait de la présence de la royauté dans l'ancien temps, et actuellement vous pouvez encore admirer le tombeau Royal datant de la fin du XIXème siècle de forme carré construit par le Prince Ramaharo. Dans le Palais Royal : les portraits du prince et sa descendance y sont encore accrochés.



All photos © : ORTF - Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa

TMatsiatra Highlands would be worth a stop-over on the way to the South of Madagascar. Among many unique tourist attractions the name-giving river Matsiatra stands-out.

For the population of the region the river facilitates agricultural production, but as tourist we might be rather interested to ride down the Matsiatra by a traditional pirogue.

The departure will be at Mahasoabe. On our downwards passage, we can watch the life of the Betsileo (ethnic group of this region). During several stops we witness the everyday

peasant activities and discover the royal remains of noble Betsileo. Throughout this trip you will enjoy the view of beautiful landscapes at waterfalls. Calculate about 1h 30 for the road, 4 to 5 hours of canoe rafting and 45 minutes to return to Fianarantsoa. You'll be driven back to the starting point in a light convertible car.

"Vohimasina: the royal village on the banks of the Matsiatra"

Another destination of sightseeing for a canoe raft is the village of Vohimasina or the sacred hill located 12km north of Fianarantsoa. This tour leads us is from North to South, with the church of Tompomasiaka as starting point.

In the old days Vohimasina" was a place of Madagascan royalty, still marked by a square form of the Royal Tomb built by Prince Ramaharo in the late nineteenth century. The prince's portrait and that of some descendants are hanging in Royal Palace nearby.



De nombreux arrêts sont faits afin de vous immerger dans la vie paysanne et découvrir des vestiges royaux des nobles betsileo.

During several stops we witness the peasant activities and discover the royal remains of noble Betsileo.





Photo © : ORTF - Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa



Quand y aller? / When to go?

Le climat à Fianarantsoa est de type tempéré et chaud, vous pouvez y aller toute l'année sauf durant les saisons cycloniques entre le mois de février et le mois d'avril.

The climate in Fianarantsoa is moderate and warm, you can go there all year, except during the hurricane seasons between February and April.



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

En voiture, 6 heures de route seront nécessaires pour rejoindre Fianarantsoa depuis Antananarivo. Pour une descente à la rivière, informez-vous auprès de votre agence de voyage ou à l'Office Régional du Tourisme de la Haute Matsiatra.

By car, a 6-hour drive will take you to Fianarantsoa from the Madagascan capital Antananarivo. For a descent to the river, check with your travel agency or the Regional Tourist Office of Upper Matsiatra.



Où se loger? / Where to stay?

A l'Hôtel Soafia, situé en plein cœur de la ville de Fianarantsoa. Vous avez aussi la possibilité de réserver votre chambre à Zomatel, Soratel, Chambre d'hôtes Villa Sylvestre ou encore Le Cotsoyannis...

At the Hotel Soafia, located in the heart of the city of Fianarantsoa. Other recommendable options are Zomatel, Soratel, Bed and Breakfast Villa Sylvestre or Le Cotsoyannis.



Où manger? / Where to eat?

Au restaurant Tsara Guest House qui offre des spécialités européennes ou au restaurant La Surprise Betsileo pour des plats typiquement malgaches. Au Lac Hôtel, la spécialité du chef est le canard sauvage chassé par le propriétaire lui-même. Testez aussi la Petite Bouffe ou le Dragon d'Or.

At the Tsara Guest House restaurant, which offers European specialties or at the restaurant La Surprise Betsileo for typical Malagasy dishes. At Lac Hotel, the chef's specialty is wild duck hunted by the owner himself. Also try the Little Food or the Golden Dragon.



Que voir? / What to see?

Faites un tour dans le village de Vohimasina pour découvrir les ateliers des forgerons et le quotidien des villageois. Vous pouvez également acheter des souvenirs comme des arts faits de tissage, en vannerie ou encore en ferronnerie. Visitez également la briqueterie artisanale. Des animations folkloriques et un ancien camp militaire du temps de la colonie égaieront votre passage.

Take a tour around the village of Vohimasina to discover the workshops of the blacksmiths and the daily life of the villagers. There is folk entertainment or you buy souvenirs such as weaving, basketry and ironwork. Also worth a visit are the craft brickyard or a former military camp of the colonial era.



Enjoy the moment!

GROUP KIMONY MORONDAVA MADAGASCAR



KIMONY RESORT

23 Bungalows, 6 villas familiales avec cuisine indépendante.

Plage aménagée avec restaurant, Bar, Chalets, Transats, Parc de loisirs. Salle de massages, boutique, restaurant, piscine, terrains de jeux, parc de jeux pour enfants, refuge pour animaux (avec animaux endémique à Madagascar)

NOUVEAUTE : 23 nouveaux bungalows entre l'hôtel existant et la plage de Kimony avec son propre restaurant, bar, piscine et chambres climatisées avec écran plat.

RELAIS DU KIRINDY

Dans la forêt de Kirindy, et en face du Baobab sacré. 20 Bungalows doubles/Twins et Triples. Restaurant, Bar, Piscine. Salle de massages. Excursion dans le réserve naturelle de Kirindy.

OLYMPE DE BEMARAHA

Sur la colline : 37 Bungalows avec chambres duplex pour 4 personnes.

En bas de la colline : 24 chambres pour différents budgets. Piscine/bar/ 2 Restaurants. 2 Boutiques/2 Réception.



Relais du
Kirindy

OLYMPE
DU BEMARAHA

Kimony
Resort ***

info@relaisdukirindy.com
034 49 205 11/62 – 034 07 205 53/54
Fb : Relais du Kirindy

info@morondava-kimonyresort.com
034 49 205 11/50/62 – 034 07 890 05
Fb : Kimony Resort

info@tsingy-olympedubemaraha.com
034 49 205 03/11/62
Fb : Hotel Olympe du Bemaraha

Ampangalantsary Andasibe



Aux portes des aires protégées
The Gates to the Protected Areas

Le village d'Ampangalantsary se situe au bord de la route nationale N°2 reliant Antananarivo et Toamasina. C'est un des Fokontany qui composent la commune rurale d'Andasibe, dans le district de Moramanga, partie sud-est de la région Alaotra-Mangoro. Avant d'accéder à Andasibe, il faut passer par Mangarivotra et Ampangalantsary et compter quelques kilomètres en prenant la bifurcation à gauche.

Ampangalantsary signifie « lieu où l'on prend des photos », car autrefois les villageois apercevaient des touristes prendre des clichés au sommet d'une montagne. Cette zone est riche d'une forêt primaire, de magnifiques paysages et surtout d'une faune exceptionnelle. Tout cela contribue largement à son intérêt touristique. Outre le parc Andasibe Mantadia, la réserve d'Analamazaotra et la réserve Vakôna, à proximité, d'autres aires protégées sont à découvrir dans les environs.



La forêt d'Iaroka

La forêt d'Iaroka se trouve dans le village d'Antavolobe, à Ampangalantsary.

Elle abrite des amphibiens et sept espèces de lémuriers diurnes et nocturnes. En 2012, un oiseau à bec busqué bleu clair nacré, appelé Eurycère de Prevost y a été découvert, renforçant d'autant le potentiel éco touristique du site. Forte de ses 2200 ha, cette forêt est gérée par une association qui outre la promotion du site poursuit les chasseurs illégaux. En février, plusieurs braconniers y ont été arrêtés.

Mitsinjo Reserve

C'est une réserve moins connue, située en face de celle d'Analamazaotra. Gérée par une association, elle a tout pour plaire aux touristes : insectes, caméléons et lémuriers y sont facilement visibles, surtout les Babakoto ou Ramambikina (Indri Indri), des primates endémiques de la région qui intéressent beaucoup les visiteurs.



Cette zone est riche d'une forêt primaire, de magnifiques paysages et surtout d'une faune exceptionnelle.

This area is rich in primary forest, beautiful landscapes and especially exceptional wildlife.

The village of Ampangalantsary is located at the national road N° 2 between Antananarivo and Toamasina. It is a traditional Madagascan village (Fokontany) and part of the rural municipality of Andasibe, in the district of Moramanga, in the southeastern part of the Alaotra-Mangoro region. Before reaching Andasibe, you must pass through Mangarivotra and Ampangalantsary and count a few kilometres after turning to the left at the junction.

Ampangalantsary means "place where one takes pictures", because formerly the villagers saw tourists taking snapshots at the top of a mountain. This area is rich in primary forest, beautiful landscapes and especially exceptional wildlife. All this contributes greatly to its touristic value. In addition to the Andasibe Mantadia Park, the Analamazaotra Reserve and the nearby Vakona Reserve, there are other protected areas nearby.



The Iaroka Forest

Iaroka Forest is located near the Antavolobe Village, Ampangalantsary. It is home to amphibians and seven species of diurnal and nocturnal lemurs. In 2012, a bird with a pearled light blue beaked nose called "Eurycère de Prevost" was discovered there, reinforcing all

the ecotourism potential of the site. With its 2200 ha, this forest is managed by an association which in addition to the promotion of the site pursues illegal hunters. Last February, several poachers were arrested.

Mitsinjo Reserve

It is a less known reserve, located opposite that of Analamazaotra. Managed by an association, it has everything to please tourists: insects, chameleons and lemurs are easily to observe, especially the Babakoto or Ramambikina (Indri Indri), endemic primates of the region.



Photo © : ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar



Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 18°C, le climat à Andasibe est tropical humide. La meilleure période se situe entre avril et septembre.

With an average temperature of 18 ° C, the climate in Andasibe is tropical humid. The best period is between April and September.



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

Empruntez la RN2 et au PK 130, à 28km de Moramanga, vous êtes arrivés !

Take the RN2 and at PK 130, 28km from Moramanga, you have arrived!



Où se loger? / Where to stay?

« Mantadia Lodge » qui a ouvert ses portes en mars dernier est recommandé. L'hôtel est implanté sur une colline. Les chambres sont confortables et équipées de Wi Fi. Vue panoramique avec terrasse privée. Piscine, salons de massage, SPA et boutiques.



Où manger? / Where to eat?

Avec sa terrasse longue de 40 m, son bar et son salon lecture, le restaurant du « Mantadia Lodge » promet de beaux moments. Paniers pique-nique pour des excursions en journée sur demande.

With its 40 m long terrace, bar and reading lounge, the restaurant of "Mantadia Lodge" promises beautiful moments. Picnic baskets for day trips on request.



Que voir? / What to see?

Après la visite des parcs, un bain dans la cascade d'Anevoka, à 3 km d'Ampangalantsary, s'impose. Artisanat local (sculptures en bois, vannerie), à découvrir.

After visiting the parks, a swim in the waterfall Anevoka, 3 km from Ampangalantsary, is recommended. Local crafts (wooden sculptures, basketry) might catch your interest.





*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 Hôtel & 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 - ANDASIBÉ

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

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



Le lac vert

Une beauté cachée riche d'histoires


 Vohémar

Le lac vert ou « lac sacré d'Andranotsara » est situé à sept kilomètres au sud de la ville de Vohémar, au nord-est de Madagascar. C'est un lac riche côté faune et flore mais aussi pour les légendes qu'il véhicule. Une double raison de partir à sa découverte...

Si sa couleur verte était jadis un mystère pour les autochtones, le secret de sa teinte a été percé par les scientifiques. En effet, ce reflet vert est une réaction entre des algues microscopiques et la lumière du soleil. Cette réaction chimique donne au lac une nuance vert clair quand le soleil est à son zénith, de toute beauté. Le lac regorge de plantes et

d'oiseaux (dont des pique-bœufs, ces petits échassiers qui se posent sur le corps de certains mammifères), de poissons et de crocodiles qu'il est possible d'observer du milieu de l'après midi au coucher du soleil.

Au-delà de la beauté des lieux, l'histoire du lac est légendaire. Il y est question d'un village enclavé où une personne assoiffée, venue de loin, demanda en plusieurs maisons à boire et se vit refuser de l'eau. La personne alors répondit : « Arrivera un moment où il y aura toujours de l'eau dans votre village ». Et le village fut inondé et devint un lac. Les villageois devinrent crocodiles. Car nul ne peut refuser de l'eau sans commettre un sacrilège.



The green lake

A hidden beauty rich in stories

TGreen Lake or "sacred lake of Andranotsara" is located seven kilometres south of the city of Vohémar, northeast of Madagascar. It is a rich lake side fauna and flora but also for the legends it conveys. Two good reasons to go and discover this site.

If its green colour was once a mystery to the natives, the secret of its hue was demystified by the scientists: the light green shade is caused by the Chlorophyll of uncountable microscopic algae hovering in the water, which reflect the sunlight. This optical phenomenon is the most spectacular when the sun is at its zenith –

beautiful! Furthermore lake is full of flora and fauna (including oxpeckers, small waders that rest on the bodies of some mammals), fishes and crocodiles that can be observed from mid-afternoon until sunset.

Beyond the beauty of the place, the history of the lake is legendary. It is about an enclave village where a thirsty person, coming from afar, asked in several houses to drink and was refused water. The person then answered: "There will come a time when there will always be water in your village". And the village was flooded and became a lake. The villagers became crocodiles. For no one can refuse water without committing a sacrilege.

Au-delà de la beauté des lieux, l'histoire du lac est légendaire.

Beyond the beauty of the place, the history of the lake is legendary.



All photos © : Prime Team





Photo © : Prime Team



Quand y aller? / When to go?

Le lac étant situé dans la région nord-est de Madagascar où les précipitations sont abondantes et atteignent leurs pics en février et mars, il est préférable d'éviter ces deux mois.

The lake is located in the northeastern region of Madagascar where rainfalls are abundant and reach their peak in February and March, thus it is best to avoid these two months.



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

De la ville de Vohémar, on y accède en longeant la plage (comptez environ trois heures de marche). En voiture, suivre la RN5A et bifurquez vers les collines au niveau d'un village appelé « Antanambaon'Ankirikirika ». L'accès au lac est ensuite très facile.

From the city of Vohémar, it is accessed along the beach (about three hours of walking). By car, follow the RN5A and turn off to the hills at a village called "Antanambaon'Ankirikirika". From there access to the lake is very easy.



Où se loger? / Where to stay?

A Vohémar vous pouvez loger à l'hôtel « La Baie d'Iharana », ou à l'hôtel « Galaxy Vohémar ».

In Vohémar you can stay at the hotel "La Baie d'Iharana", or at the hotel "Galaxy Vohémar".



Où manger? / What to eat?

Dans les restaurants des hôtels cités ci-dessus (spécialités européennes et malgaches) ou au restaurant « Paradisia » pour une cuisine plus régionale.

In the restaurants of the hotels mentioned above (European and Malagasy specialties) or in the restaurant "Paradisia" for a more regional cuisine.



Que voir? / What to see?

Sur la piste du lac, une autre piste non tracée rejoint une falaise. Attention, la vue panoramique est splendide mais la pente est dangereuse. On aperçoit l'océan Indien et la rivière de la Manambery. En traversant la plage du lac vert (trente minutes environ), on atteint l'embouchure entre mer et rivière et la plage est absolument magnifique.

Take the lakeside road, at the junction the un-tarmacked road leads to a cliff. Be careful, the slope is dangerous, but the panoramic view is splendid. We can see the Indian Ocean and the Manambery River. Crossing the beach of the Green Lake (thirty minutes), we reach the mouth between sea and river where the beach is absolutely beautiful.





DEVENEZ PROPRIÉTAIRE D'UN BUGGY À MADAGASCAR !



POLARIS®

**LOCATION DE BOX POUR STOCKAGE DE VÉHICULE À MADAGASCAR
ORGANISATION DE SORTIE AVEC ASSISTANCE**



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • BOAT • BIKE • WELD



All photos © : agir.avec.madagascar

Antongona

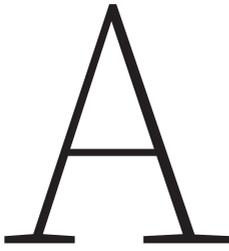
Quand l'histoire rencontre la géographie
UNESCO World Heritage

Antongona est une montagne rocheuse située à moins d'une heure de la capitale. Site naturel fortifié de fossés, l'entrée est protégée par sept portes. Tout a été étudié pour gêner l'attaquant dans sa course et son désir d'invasion. Ainsi, sur les deux premières portes, il fallait inciter l'ennemi à ne plus utiliser son bouclier tenu dans sa main gauche et donc à ne plus se protéger des coups de sagaies des gardes.

Si tout cela est de l'histoire ancienne, les paysages sont bien contemporains. Le Rova d'Antongona est une excursion superbe où s'offre aux regards une grande partie du verdoyant Imerina.

Dans ce paysage collinaire, le Rova domine l'ensemble du décor. Le site raconte le passé du royaume, ses stratégies de protection à travers les vestiges de ses bâtisses parmi lesquelles, les murailles anciennes, les deux cases royales construites sur le modèle de celles du roi Andrianampoinimerina et le tombeau

du roi Andriambaoka. Le site est grandiose et chargé de mystères. Un proverbe, « efa ho lava ny afon'Antongona » (on en a assez des feux d'Antongona), rappelle l'histoire du village. Obsédés et anxieux des attaques vazimba et sakalava, les habitants du village, abusèrent des signaux de détresse par le feu auprès des villages voisins. Souvent, les habitants accouraient à leur secours et repartaient trompés et déçus. Tant et si bien qu'un jour ils ne vinrent plus et que le village, envahi d'ennemis, fut pris.



Antongona consists of two main groups of archaeological sites dating from between the 16th and 18th Centuries

AD, spaced roughly 300 m apart. These are two massive natural rock formations which tower the surrounding landscape allowing a complete 360 ° long-distance view. Its strategic value and inherent defensive qualities was augmented by the construction of stone walls and doorways. The approach to the entrance is narrowed by trenches the entrance itself protected by seven gates. Everything has been designed to restrict the attackers' progress and to undermine their moral to invade.

The site tells the past of the Madagascan kingdom, its strategies of protection through the remains of its buildings, the ancient walls, the two royal boxes built on the model of those of King Andrianampoinimerina and the tomb of King Andriambaoka.



But there is a further mystery: A proverb, "efa ho lava ny afon'Antongona" (we are tired of Antongona fires), recalls the history of the village. Fearful due to frequent Vazimba and Sakalava attacks, the villagers overused the distress signals to the neighbouring villages. Often, these inhabitants came to their rescue and went away deceived and disappointed. So one day they did

not come anymore and the village, invaded by enemies, was taken.

Antongona is located in the Imamo Region of Madagascar, roughly 36 km west of Antananarivo and 6 km north of Imerintsiatosika. The place is one of the UNESCO World Heritage Sites in Madagascar Besides all ancient history, Rova d'Antongona is a superb excursion where a large part of the lush Imerina can be seen.

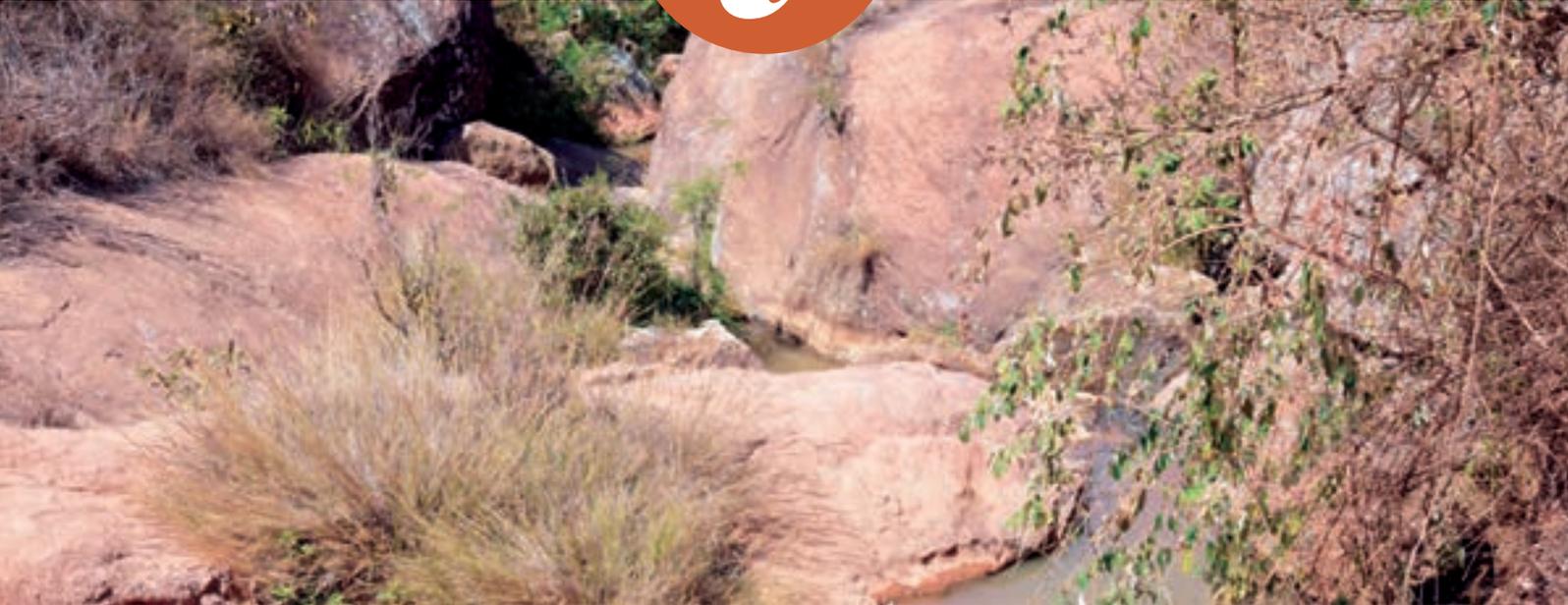


Dans ce paysage collinaire, le Rova domine l'ensemble du décor. Le site raconte le passé du royaume.



The site tells the past of the Madagascan kingdom and its strategies of protection.





Quand y aller? / When to go?

La visite du site d'Antongona est possible en toute saison. Les pluies sont plus nombreuses entre novembre et avril.

The visit to the Antongona site is possible in any season. The rains are more numerous between November and April.



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

Le site d'Antongona se situe à 36 km à l'ouest du centre-ville, en empruntant la route nationale N°1. Il se trouve sur le côté droit de la route, à l'entrée de la ville d'Imerintsiatosika. Liaisons internationales avec Antananarivo avec Air Madagascar. Depuis l'aéroport international d'Ivato, prenez la route digue jusqu'au rond point d'Anosizato pour rejoindre ensuite la RN1. Mais pour savourer la vue panoramique sur Avaradrano et Antananarivo, il faudra marcher 7 km jusqu'au sommet de la colline.

The Antongona site only 36 km away from the Madagascar capital. Take Highway No. 1., turn right at the junction to Imerintsiatosika. For international connections to Antananarivo check Air Madagascar. But to enjoy the panoramic view of Avaradrano and Antananarivo, you will have to walk 7 km to the top of the hill.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez séjourner au « Green Ressort Vontovorona », situé à proximité du site d'Antongona ou bien continuer la route jusqu'à Ampefy et réserver ainsi vos chambres à l'hôtel « La Chaumière d'Itasy » ou encore à l'hôtel « La

Terrasse ». Toutefois, si vous voulez dormir à Tana, les hôtels « Colbert », « Le Louvre » ou « La Ribaudière » vous réservent un très bon service.

You can stay at the "Green Spring Vontovorona", located near the site of Antonogona or continue the road to Ampefy and book your rooms at the hotel "La Chaumière d'Itasy" or at the hotel "The terrace". However, if you want to sleep in Tana, the hotels "Colbert", "The Louvre" or "La Ribaudière" are most recommendable.



Où manger? / Where to eat?

Appréciez les plats à base de Tilapia, un poisson d'eau douce, une spécialité régionale à déguster au « Petit Manoir Rouge » ou bien à l'auberge « La Tapia ».

Enjoy dishes based on Tilapia, a freshwater fish, a regional specialty at the "Petit Manoir Rouge" or at the hostel "La Tapia".



Que voir? / What to see?

Outre le côté « sportif » de la visite et son intérêt historique, (ne pas oublier de faire un tour par le musée), il est intéressant de faire un crochet par Ampefy, à proximité, et de visiter l'îlot de la vierge et la chute de la Lily. Un pique-nique ou un barbecue seraient même une bonne idée...

In addition to the "sporty" side of the tour and its historical interest, (do not forget to take a tour through the museum), it is interesting to make a trip by Ampefy, nearby, and visit the Islet of the Virgin and the Fall of the Lily. What about having a picnic or a barbecue there?

Collaboration photo: Agir avec madagascar





RAVINTSARA

WELLNESS HOTEL

Pk 15 Bemoko-Dzamazar
Nosy Be Madagascar

+ 261 (0) 20 86 066 32 / 33 . + 261 (0) 34 86 066 35

resa@ravintsara.mg . www.ravintsarahotel.com



*all you need
is nature*



#RavintsaraHotel



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.