

Novembre / November 2019

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine

Explorez De *Nouveaux Horizons*
Explore *New Horizons*







L'INSTANT
CHANEL



Bienvenue à Bord Welcome On Board



Dès novembre, on commence à faire le bilan, on pense aux premiers préparatifs des fêtes, on organise les agendas pour les retrouvailles en famille ou entre amis...

In November, we start to take stock, we think about the first preparations for the holidays, we organize the agendas for reunions with family or friends...

Chers passagers,

En novembre, vous avez rendez-vous!

La fin de l'année arrive à grand pas et dès novembre, on commence à faire le bilan, on pense aux premiers préparatifs des fêtes, on organise les agendas pour les retrouvailles en famille ou entre amis...

Pour vous accompagner dans cette période d'effervescence annuelle, Air Madagascar reverra à nouveau ses capacités à la hausse avec une augmentation de ces fréquences au plus fort de la saison, notamment entre Madagascar et la France.

Nous vous donnons rendez-vous pour en parler à Antananarivo où se tiendra du 14 au 17 novembre la première édition du Salon International des Transports, de la Logistique et de la Manutention.

A cette occasion, le Groupe Air Madagascar et ses filiales, Tsaradia, Madagascar Ground Handling, Sofitrans et Amadeus Madagascar, associés aux compagnies Air Austral et Ewa Air auront plaisir à vous accueillir sur un même espace à l'esprit résolument aéronautique.

Et comme chaque mois, retrouvez la Grande Ile dans les pages de votre magazine de bord à travers des destinations confidentielles comme le village d'*Andovoranto* situé à une embouchure du Canal des Pangalanes et des sites incontournables de Madagascar comme les *Tsingy de Bemaraha* !

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

Dear passengers,

In November, you have an appointment!

The end of the year is fast approaching and in November, we start to take stock, we think about the first preparations for the holidays, organise the agendas for reunions with family or friends...

To support you during this period of annual excitement, Air Madagascar will once again increase its capacity with an expansion of frequencies at the height of the season, particularly between Madagascar and France.

We look forward to meeting you in Antananarivo, where the first edition of the International Transport, Logistics and Handling Exhibition will be held from 14th to 17th November.

On this occasion, the Air Madagascar Group and its subsidiaries, Tsaradia, Madagascar Ground Handling, Sofitrans and Amadeus Madagascar, associated with Air Austral and Ewa Air, will be pleased to welcome you to the same space with a decidedly aeronautical spirit.

And as every month, find the Big Island in the pages of your in-flight magazine through secret destinations such as the village of *Andovoranto* located at a mouth of the Canal des Pangalanes and essential sites in Madagascar such as the *Tsingy de Bemaraha*!

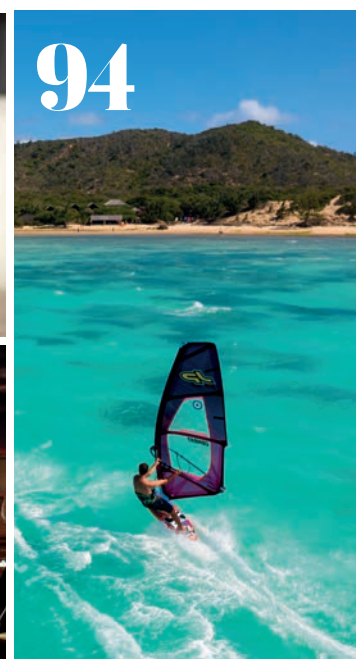
I wish you pleasant reading and a very good flight with us!

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

Sommaire | Contents

Novembre | November 2019

- | | |
|---|--|
| <p>5 Edito Air Madagascar</p> <p>10 Travel
Les Nomades De La Mer » Nomads Of The Sea</p> <p>20 Feature
Le Coton Sélect » Picking Coton</p> <p>28 Food & Drink</p> <p>32 Haute Cuisine
Chef Dominique Kusz - La Chef Epicurienne »
Chef Dominique Kusz - The Epicurean Chef</p> <p>36 Travel
De Bon Compagnons De Voyage »
Travel Companions</p> <p>40 Health & Beauty</p> <p>42 Conte et Légendes De Madagascar
Myths & Legends Of Madagascar</p> <p>46 Feature
Un Voyage Musical » A Musical Journey</p> <p>54 Technologie / Technology</p> <p>56 Culture</p> <p>66 Biodiversity</p> | <p>70 Feature
Les Pierres Vedettes » Rock Stars</p> <p>94 Travel
Le Joyau Du Nord » The Jewel Of The North</p> <p>Destinations</p> <p>78 Toamasina : Cap Vers L'Est
Toamasina : Heading East</p> <p>86 Tsingy De Bemaraha : Points De Vue
Tsingy Of Bemaraha : Points Of View</p> <p>90 Andovoranto : Un Creuset Pour La Culture
Et Les Poissons
Andovoranto : A Melting Pot For Culture
And Fish</p> <p>102 Antsahadinta, Un Bout D'histoire
Antsahadinta, A Piece Of History</p> <hr/> <p>109 Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages</p> <p>115 Pages Tsaradia</p> <p>122 Greetings from the publishers</p> |
|---|--|



LE RÉSEAU DES SMARTPHONES


airtel
4G

FLY M'LAY
AILLEURS COMME À MADA
RESTEZ CONNECTÉS



	VOLUME	CODE	VALIDITÉ	PRIX	DATA RESTANT
FLY 1,4Go	1,4Go	*338*111#	7 jours	10 000	*999*338*111#
FLY 5Go	5Go	*338*112#	30 jours	30 000	*999*338*112#
FLY 13Go	13Go	*338*113#	30 jours	80 000	*999*338*113#



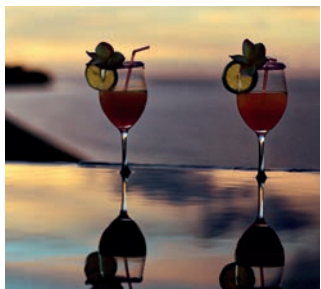
H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

Bienvenue **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe
à Nosy-be.

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

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



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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



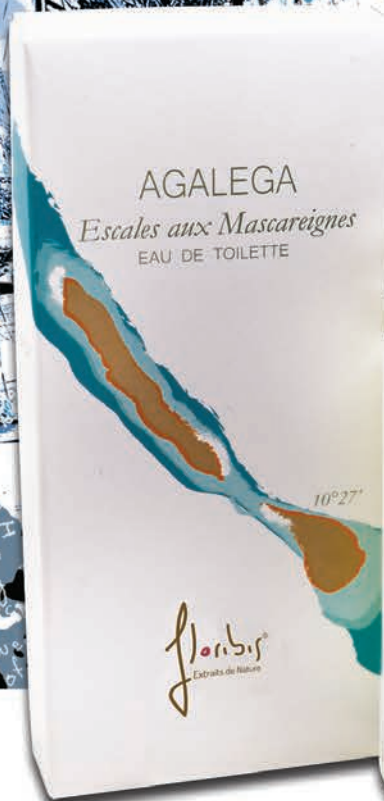
WIFI

(261) 34 02 932 32
(261) 34 02 934 34
direction@home-the-residence.com
www.home-the-residence.com

AGALEGA

Escales aux Mascareignes

EAU DE TOILETTE



L'ESPRIT VOYAGEUR

www.floribis.com

Service clientèle +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 · relation@floribis-mg.com

Boutique Floribis Route de l'aéroport Ivato Lot IVF Fitroafana Talatamaty 105 Tananarive Madagascar

Les Nomades De La Mer

Un vieux dicton dit que si le *tsiokatimo*, le vent du sud, se lève c'est parce qu'un vezo vient de mourir. C'est aussi l'occasion pour les hommes des villages du sud-ouest de Madagascar, de se défier au maniement de la pirogue. L'écrivain et photographe Bernard Forgeau démystifie la culture fascinante et explore le mode de vie maritime du pêcheur Vezo.



Nomads Of The Sea

There is an old saying that if the *tsiokatimo*, the southern wind, rises it is because a Vezo has just died. It is also an opportunity for the men of the villages in south-west Madagascar, to challenge each other to handle their canoes called pirogues. Writer and photographer, Bernard Forgeau demystifies the fascinating culture and explores the seafaring lifestyle of the Vezo fisherman.





Tous les ans, dans le Grand Lagon du sud-ouest de Madagascar, les régates du Vez'tival magnifient la beauté d'un grand rassemblement de pirogues. Une occasion pour l'Office Régional de Tourisme de Tuléar (O.R.T.U.) et les hôteliers de la côte, de promouvoir le savoir-faire et la culture des « nomades de la mer ».

Les Vezo passent des journées entières sur leurs pirogues, ces embarcations sont identiques à celles de leurs ancêtres, décrites lors des migrations dans les livres de bord des bateaux de la Compagnie des Indes. Un tronc d'arbre évidé, deux espars et un flotteur, une pagaie pour faire avancer la pirogue ou en guise de gouvernail, une pièce de coton ou un assemblage de vieux sacs de riz pour voile. Ces voiles quadrangulaires qui symbolisent à elles seules la liberté des Vezo et qu'on appelle les ailes de la mer.

Ces voiles quadrangulaires qui symbolisent à elles seules la liberté des Vezo et qu'on appelle les ailes de la mer

Every year, in the Grand Lagoon of south-west Madagascar, the Vez'tival regattas magnify the beauty of a large gathering of pirogues, an opportunity for the Regional Tourist Office of Tulear (O.R.T.U.) and the coastal hoteliers to promote the know-how and culture of the 'nomads of the sea'.

The Vezo spend whole days on their canoes, these boats are identical to those of their ancestors, described during the migrations in the logbooks of the boats of the East India Company. A hollowed-out tree trunk, two spars and a float, a paddle to move the parogue or as a rudder, a piece of cotton or an assembly of old rice bags for sailing. These quadrangular sails, which alone symbolise the freedom of the Vezos are called the wings of the sea.

These quadrangular sails, which alone symbolise the freedom of the Vezos are called the wings of the sea

La transmission du savoir est basée sur l'observation, peu de paroles, pas d'école de la mer dans les villages. Les Vezo se sont sédentarisés depuis quelques années, mais ils gardent toujours une âme de nomades. Tous les prétextes sont bons pour prendre la mer, de nuit comme de jour avec leur pirogue, ils partent pêcher ou rejoindre une cérémonie, courtiser une belle mais aussi jouer un match de foot dans un village voisin.

Ils vivent en parfaite complicité avec leur pirogue, une symbiose dont la première règle est de ne rien modifier dans sa fabrication ni dans son utilisation. Elle est considérée comme l'aboutissement parfait de l'embarcation fonctionnelle car elle permet de fuir avec sa famille, à tout moment et même à marée basse dans très peu d'eau, son profil permet d'affronter des mers déjà bien établies, elle se propulse à la voile, à la pagaie ou à la perche, se hale très facilement sur la plage et surtout elle ne nécessite qu'un petit investissement car tous les éléments qui la constitue se trouve dans la forêt Mikea en bordure du lagon. Elle est une raison, un justificatif, un moyen d'existence et l'outil de la liberté d'un peuple.

**Tous les
prétextes sont
bons pour
prendre la
mer, de nuit
comme de
jour avec leur
pirogue, ils
partent pêcher**



The transmission of knowledge is based on observation, few words, there's no school of the sea in the villages. The Vezos have settled down for a few years, but they still have a nomadic soul. Any excuse is good to go to sea. Night or day with their parogue they go fishing while, on land, they might join a ceremony, court a beautiful girl and also play a football match in a nearby village.

They live in perfect complicity with their canoe, a symbiosis whose first rule is to not modify anything in its manufacture or use. It is considered as the perfect result of the functional boat because it allows you to flee with your family at any time and even at low tide in very little water, its profile allowing you to face seas already well-established, it propels itself by sail, paddle or pole, it stops very easily on the beach and, above all, it requires only a small investment because all the elements that constitute it are located in the Mikea forest at the edge of the lagoon. It is a reason, a justification, a means of existence and a tool for the freedom of a people.

Any excuse is good to go to sea. Night or day with their parogue they go fishing







Si les Vezo constituent une ethnie à part entière, installée exclusivement dans le sud-ouest de la Grande Ile, beaucoup de scientifiques se sont cassés les dents à essayer de décrire leurs origines les plus hétéroclites, allant de l'Afrique aux Sakalava, aux Masikoro et même aux Antandroy du grand sud. En réalité être Vezo est un mode de vie, un état d'esprit, une adaptation à un environnement marin mais uniquement côtier car ils n'ont jamais cherché à conquérir le grand large, ils se suffisent bien souvent d'une relation plage et dune avec le lagon et les mangroves ; les jours de belle mer ils s'aventurent à l'extérieur de la barrière de corail mais ils restent à vue de la côte. On ne naît pas forcément vezo mais on le devient.

Être Vezo est un mode de vie, un état d'esprit, une adaptation à un environnement

Texte et photos pour Les Nomades De La Mer fournie par Bernard Forgeau.

While the Vezo constitute a separate ethnic group, settled exclusively in the south-west of the Big Island, many scientists have broken their teeth trying to describe their most heterogeneous origins, ranging from Africa to the Sakalava, Masikoro and even the Antandroy of the Great South. In reality, being Vezo is a way of life, a state of mind, an adaptation to a marine environment but only coastal because they have never tried to conquer the open sea; they are often satisfied with a beach and dune relationship with the lagoon and mangroves. On days with beautiful seas they venture outside the coral reef but remain within sight of the coast. We are not necessarily born Vezo but we become Vezo.

Being Vezo is a way of life, a state of mind, an adaptation to a marine environment

Copy and photos for the Nomads Of The Sea provided by Bernard Forgeau.



ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

 www.ballou.mg

 Andraharo

 23 223 33



HAVAL

All New **HAVAL H6 2.0**



GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

M4



H2



W5
UPGRADE



W7



 www.ctmotors.mg

 020 23 320 52
020 23 616 46

 ctmotors@ctmotors.mg

 Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO - MOTO - 4x4 - QUAD - VEHIC



Le Coton Sélect

Qu'y a-t-il sous le bras des femmes célèbres de Broadway à Beverly Hills ? Pour certaines stars hollywoodiennes, il ne s'agit pas d'un homme fringant, mais d'un petit chien moelleux et effronté originaire de Madagascar. Le Coton de Tuléar jouit de plus de 15 minutes de gloire en tant qu'actrices Catherine Zeta-Jones, Glen Close et Jane Fonda sont tous des propriétaires envoûtants, tandis que Barbra Streisand possède trois de ces chiens incroyablement mignons qui sont parmi les plus choyés de la planète (voyage en jet privé, naturellement) et comprennent Scarlet et Violet, clones de son Coton de Tuléar original et aimé.

© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Picking Coton

What's on the arm of celebrity women from Broadway to Beverly Hills? For some Hollywood stars it's not a dashing man but a small fluffy, cheeky-faced dog originating from Madagascar. The Coton de Tuléar is enjoying more than 15 minutes of fame as actresses Catherine Zeta-Jones, Glen Close and Jane Fonda are all besotted owners, while Barbra Streisand has three of these incredibly cute canines who are among the most pampered pets on the planet (private jet travel, naturally) and include Scarlet and Violet, clones of her original, beloved Coton de Tuléar.





Son charme est irrésistible, sa fourrure blanche et cotonneuse ainsi que son caractère vif et intelligent lui attribue une grande place dans le monde canin.

Ayant une robustesse à toute épreuve, le Coton de Tuléar est un petit chien d'agrément et de compagnie d'origine malgache. La reconnaissance officielle du standard de la race Coton de Tuléar par la société centrale canine (première inscription au Livre des Origines Français) date de 1970. Mais les premiers spécimens ont vu le jour dès le XVI^e siècle à Tuléar, au Sud-Ouest de Madagascar.

Bien que l'historique reste incertain, sa descendance avec divers types de bichons amenés dans la région du Sud-Ouest par les navires commerciaux des colons français est évidente. Selon la Fédération Cynologique Internationale, le Coton de Tuléar est la seule race malgache.

Ces petits chiens ont une fourrure superbe, exceptionnelle et autonettoyante à l'aspect cotonneux (d'où son nom), elle les protège contre le froid et la chaleur ; ils ne connaissent pas de mue saisonnière à part une très faible perte de poils dans l'année. Le pelage du Coton de Tuléar exige une attention particulière quant à son entretien : afin d'éviter les nœuds irréversibles, un brossage quasi quotidien est requis. Un bain mensuel avec du shampooing adapté permet également de préserver la texture de son poil. Au fil du temps, les séances de brossage deviendront un moment de partage entre chien et maître. Une autre particularité de cette race : le chiot peut présenter des taches qui peuvent disparaître au cours de la croissance pour donner place à un pelage tout blanc. Toutefois, quelques taches jaunes ou grises plus ou moins foncées, notamment sur les oreilles, sont admises.

With its irresistible charm, its fluffy white coat and its lively intelligent character, the Coton de Tuléar has become a very popular breed of dog.

The Coton de Tuléar, originating in Madagascar, is a tough little dog, a good pet and companion. The official recognition of the standards of the breed by the central canine society (the first registration in the list of dogs of French origin) dates back to 1970, though the primary specimens of the breed saw the day as early as the 16th century in Tuléar, in the south-west of Madagascar.

Even though the origins of the breed are uncertain, its connections with various types of Maltese dogs imported from the south-west of France by the trading ships of French settlers is obvious. According to the International Canine Federation, the Coton de Tuléar is the only Malagasy breed of dog.

These little dogs have a superb self-cleaning coat that looks just like cotton (hence its name), protecting it from the heat and the cold. They do not moult seasonally and only lose a very small quantity of hairs each year. Their coat requires very careful upkeep: in order to avoid irreversible knots, they have to be brushed virtually every day. A monthly shampoo with an appropriate product also contributes to conserving the texture of their coat. With time,

the brushing sessions lead to a great complicity between the master and the pet. Another specific characteristic of the breed is that the puppies sometimes have spots that can disappear, giving way to a totally white coat. However, a few light or dark spots, yellow or grey in colour, notably on the ears, are accepted.

Ayant une robustesse à toute épreuve, le Coton de Tuléar est un petit chien d'agrément et de compagnie d'origine malgache

The Coton de Tuléar, originating in Madagascar, is a tough little dog, a good pet and companion

Le Coton de Tuléar est rusé, vif, obéissant et intelligent. Sa mémoire est assez exceptionnelle et permet d'étonner son maître. C'est un chien affectueux et gai ; joueur avec son maître, il exprime pourtant beaucoup de méfiance à l'égard des étrangers. Très séducteur, il use de son charme pour obtenir ce qu'il demande, assimile très vite les ordres et s'en souvient toute sa vie. Son caractère lui procure des facultés d'adaptation qui sont à l'origine de son excellente réputation, et sa nature facilite son éducation. Il peut vivre aussi bien dans une maison qu'en appartement ; une promenade quotidienne reste la seule condition pour qu'il vive harmonieusement avec son entourage. Cette race de chien a une espérance de vie de 14 à 16 ans ; les femelles de 23 à 25 cm pèsent de 3kg à 5kg tandis que les mâles de bonne constitution arrivent à peser jusqu'à 6kg pour 28cm.

Dans la grande île, les passionnés de ce chien se regroupent dans des associations officieuses et officielles. L'objectif principal est d'améliorer la qualité des générations à venir, les passionnés se rassemblent et organisent des rencontres, ateliers ainsi que des échanges. Ils participent également aux différents concours. Les propriétaires de Coton de Tuléar sont ainsi encouragés à inscrire leur chien dans le pedigree malgache.

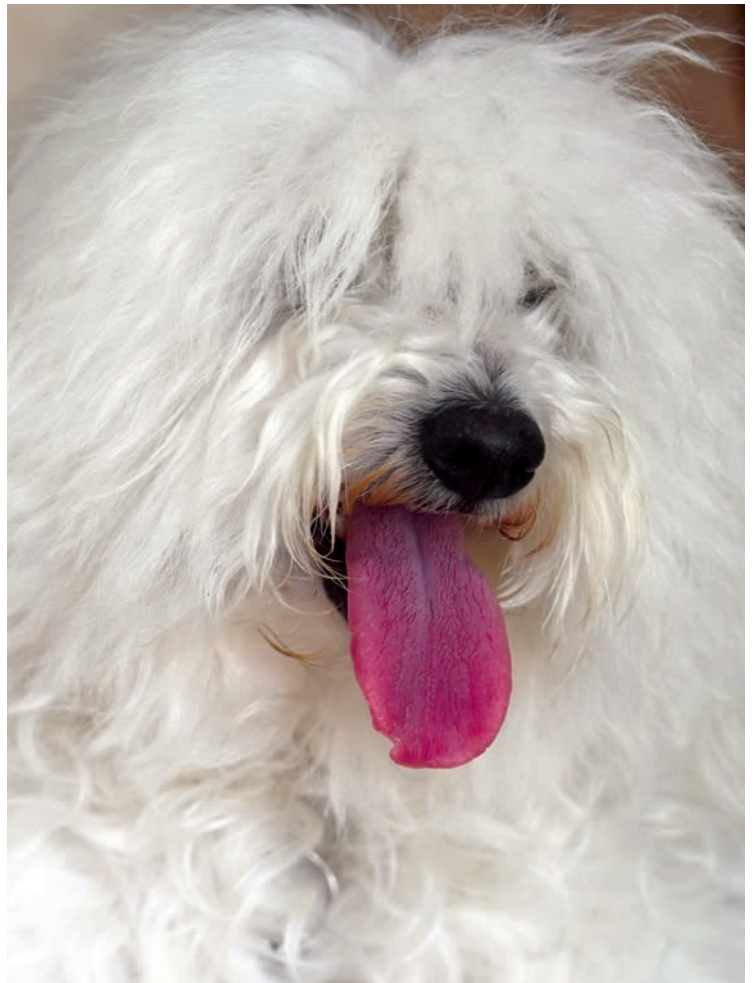
The Coton de Tuléar is cunning, obedient and intelligent. It has an exceptional memory and will often surprise its master. It is an affectionate and good-natured dog; though

it loves to play with its master, it can sometimes show mistrust towards strangers. A very seductive animal, it often uses its charm to obtain what it wants and quickly learns to obey orders, remembering them to the end of its life. Its character gives it the ability to adapt, responsible for its excellent reputation and its natural characteristics facilitate its education. It can be kept in a flat or in a house, but a daily walk is the only condition that will enable the pet to live in harmony with its environment. Its life expectancy is 14 to 16 years; females measure 23 to 25 centimetres and weigh 3 to 5 kilos, while a robust male can measure 28cm and weighs 6 kilos.

In Madagascar, lovers of the breed have set up clubs, both official and unofficial, the main aim of which is to improve the quality of future generations. Members get together and hold meetings, workshops and exchange information, as well as taking part in various competitions. Owners of Coton de Tuléar dogs are encouraged to register them on the Malagasy pedigree list.

**Très séducteur,
il use de son
charme pour
obtenir ce
qu'il demande,
assimile très vite
les ordres**

**A very seductive
animal, it often
uses its charm
to obtain what
it wants and
quickly learns to
obey orders**



**VOUS ROULEZ,
ON S'OCCUPE
DU RESTE**



À PARTIR DE

155.000 AR^{HT} / Jour*

**OFFRES ET PRIX
ADAPTÉS À VOS BESOINS**

* HORS CHAUFFEUR ET CARBURANT

A GROUP SMTP COMPANY

FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
SOLUTIONS

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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

Boire Pour Se Détoxifier

Drink To Detox

Fanazava

Art Boisson

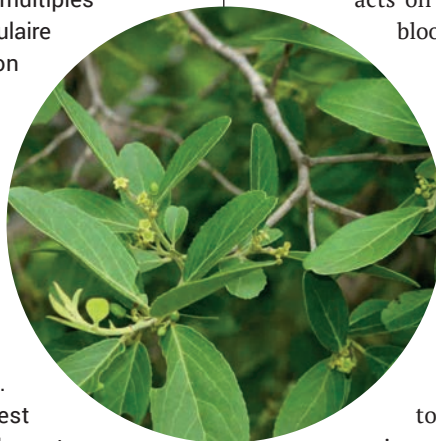
La phytothérapie a toujours été très importante à Madagascar. Parmi les nombreuses plantes aux qualités multiples qui poussent sur l'île, il y a le Fanazava, une plante purificatrice.

Les remèdes de drainage à base de plantes peuvent désintoxiquer le corps tout en améliorant la performance du système immunitaire. Le Fanazava est une plante médicinale, connue également sous le nom de *Mystroxylon aethiopicum*. Elle est souvent utilisée pour nettoyer l'organisme et particulièrement les reins et le foie. Étant un détoxifiant, le Fanazava permet également de prévenir le cholestérol et la goutte. Parmi ses multiples vertus, il agit aussi sur le système vasculaire en donnant une meilleure circulation sanguine.

Le Fanazava se présente maintenant sous forme d'infusette vendue sur le marché des plantes médicinales. Facile à préparer, il suffit de faire bouillir 1 litre et demi d'eau pour une infusette puis de laisser reposer 10 minutes avant de déguster. Pour une efficacité optimale, vous pouvez boire cette infusion tout au long de la journée. Après les festivités, cette infusion est fortement conseillée afin d'éliminer rapidement le mauvais gras accumulé durant les agapes.

En infusant le Fanazava avec le Fanalasila et le Takelibaha, ce mélange, appelé Famelona, devient un remède contre la gueule de bois. Comme le Famelona est préventif, il faut le boire avant la soirée.

L'avis d'un médecin est toujours requis avant la prise de cette tisane - et ne buvez jamais à l'excès !



Herbal medicine has always been very important in Madagascar. Among the many plants with multiple qualities growing on the island, there is Fanazava, a purifying plant.

Detox remedies use plants to purify the body, while improving the efficiency of the immune system. Fanazava is a medicinal plant, also known as *Mystroxylon aethiopicum*. It is often used to purify, particularly the kidneys and the liver. As it is a detoxifier, Fanazava also contributes to preventing cholesterol and gout. Among its many qualities, it acts on the vascular system, improving blood circulation.

Fanazava can now be found on sale at medicinal plant markets, in the form of little bags. It is easy to prepare: just boil one and a half litres of water for one little bag, then leave to stand for 10 minutes before drinking. For maximum effect, the infusion can be drunk throughout the day. After taking part in festivities, you are advised to drink an infusion of the plant, in order to accelerate elimination of harmful fat ingested during the celebrations.

When Fanazava is infused together with Fanalasila and Takelibaha, the mixture, called Famelona, is used as a remedy for hangovers. As Famelona is used preventatively, it is to be drunk before partying.

You should always consult your doctor before drinking the infusion – and never drink to excess!

Lifestyle Drinks

MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTION

avec



DZAMA

dzama.mg

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

Bienvenue

Tonga soa

Soava dia

Bon voyage

Liberté

Za'Malagasy !



Retour À Leurs Racines Back To Their Roots

Art Culinaire

Introduit dans la Grande Île au XVIIIème siècle, le manioc est devenu le deuxième aliment de base des Malgaches. Beaucoup d'entre eux ont même déjà remplacé le riz. Utilisé de manière inventive dans de nombreux plats traditionnels malgaches, le manioc est un tubercule ou un légume-racine que la population appelle « *mangahazo* ».

Comme plusieurs pays africains, Madagascar est un grand consommateur de manioc. Les malgaches ont donc redoublé de créativité pour le cuisiner et il y a fort à parier que la seule vue de ces plats vous donnera l'eau à la bouche :

Le manioc au coco : Il peut être servi au petit-déjeuner. Il suffit de piler le manioc, de bien le laver, de le couper en morceaux et d'ajouter avant la cuisson du lait de coco et de la noix de coco râpée. Ce plat se sert chaud et est un pur délice !

Du beignet de manioc pour le goûter : Mélanger du manioc râpé avec du sucre, de l'œuf et du beurre fondu. Malaxer ce mélange et former des galettes arrondies ou plates. Faites-les frire jusqu'à obtenir une couleur bien dorée. C'est prêt !

Le « ravitoto » : C'est un autre plat typiquement malgache à base de feuilles de manioc hachées que l'on fait cuire avec du lait de coco, de l'ail et de l'oignon sans oublier d'y ajouter de la viande de porc bien grasse. Du riz accompagne ce délicieux plat de résistance. Bon appétit.

Introduced to the island in the 18th century, cassava has become the second staple food product of the Malagasy population, many of whom now prefer it to rice. Used inventively in many a traditional Malagasy dish, cassava is a tuber or root vegetable that the population refers to as '*mangahazo*'.

Like many other African countries, the population of Madagascar is a large-scale consumer of cassava. In Madagascar, a lot of imagination goes into inventing recipes to cook cassava and just reading these delicious preparations will make your mouth water:

Cassava with coconut: Often served for breakfast. Simply chop up the cassava, wash it thoroughly, grind up, add coconut milk and grated coconut and then cook. Delicious eaten hot.

Cassava dumplings at tea-time: Grate the cassava, mix in sugar, eggs and melted butter. Knead the dough obtained and shape it to make round or flat dumplings. Fry until golden brown and they're ready.

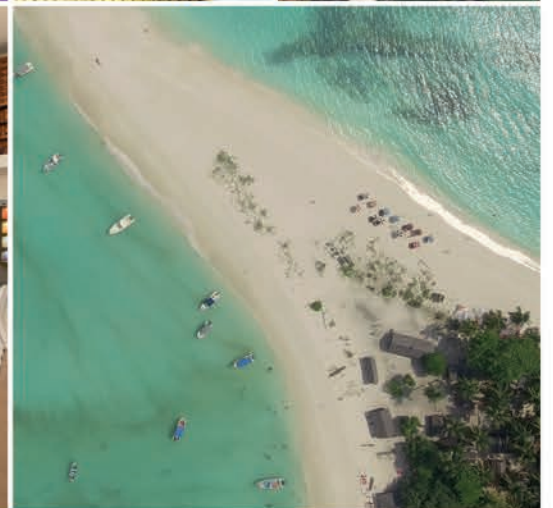
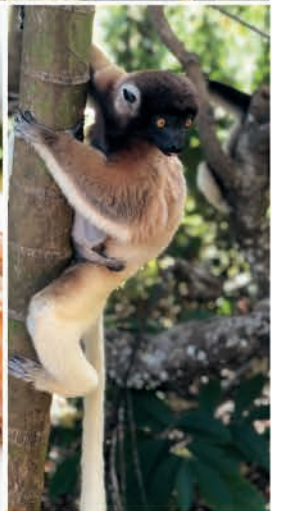
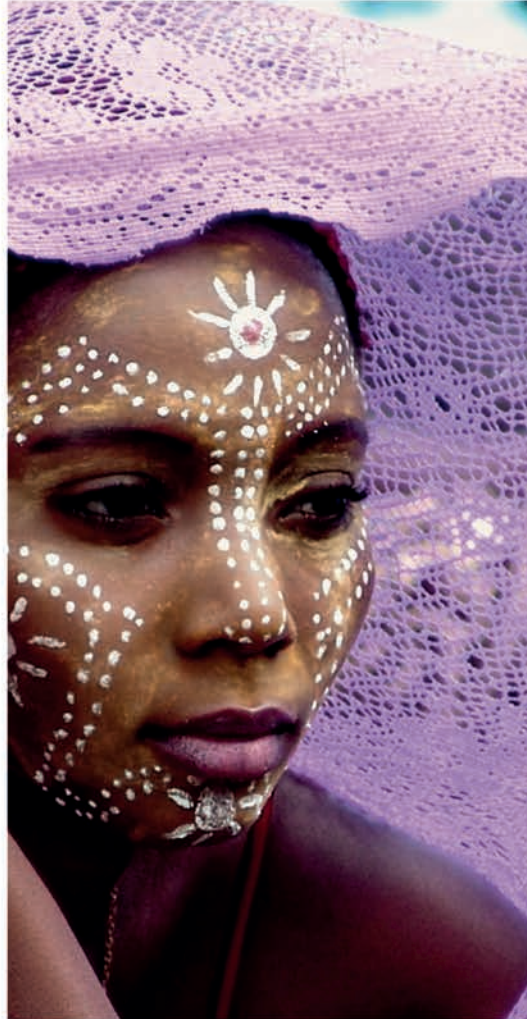
'Ravitoto': This is another typically Malagasy dish, prepared using the crushed leaves of the cassava plant, which are then cooked with coconut milk, garlic and onion, with some fairly fat pieces of pork added. This delicious main course is served with rice. Enjoy your meal.

Culinary Arts



Sound's GROUP
TRAVEL & LEISURE

FEEL THE MALAGASY HOSPITALITY



www.soundsmadagascar.com

Facebook | Instagram | WhatsApp | +261 34 05 005 80



Chef Dominique Kusz

La Chef Épicurienne

Née dans une famille d'épicuriens, Chef Dominique Kusz a voulu, dès sa plus tendre enfance, marcher dans les pas de sa grand-mère, cuisinière de métier dans une ferme. Cependant, c'est en arrivant à Sainte Marie qu'elle a enfin pu accomplir son rêve.

Elle a commencé il y a 10 ans en ouvrant une table d'hôte qui reçut d'abord ses amis. Mais très vite, les clients sont arrivés et elle n'a eu d'autre choix que de se lancer. Aujourd'hui, Chez Idylle Beach, Chef Dominique est connue pour ses raviolis de zébu, sa sauce aux cèpes et ses ingrédients fétiches : le gingembre, les baies roses et le poivre sauvage.

The Epicurean Chef

Born into a family of epicureans, from a very early age, Chef Dominique Kusz wanted to follow in the footsteps of her grandmother, who had been a professional cook on a farm. However, she was finally able to achieve her dream when she arrived on the island of Sainte Marie.

She started 10 years ago by opening a guest house, initially serving meals to her friends. Very soon, though, other guests started to arrive and she had to expand. Today, at Idylle Beach, Chef Dominique is well known for her zebu ravioli, her cep mushroom sauce and her favourite ingredients: ginger, pink peppercorns and wild pepper.

Pot au feu de foie gras

Pour 6 personnes:

Pour le fond de canard : 1 canard de 2kg, 3 poireaux, 3 carottes, 1 oignon piqué de 6 clous de girofle, 1 bouquet garni.

Pour la présentation du plat : 6 poireaux, 6 carottes, 6 petites pommes de terre, 6 petits navets, 6 escalopines de foie gras.

Mettez le canard au court bouillon avec les légumes pour faire le fond, laissez mijoter environ 6 heures. Filtrez le fond obtenu et remettez sur le feu. Dès ébullition, plongez les légumes de présentation environ 15 minutes, puis les escalopines 2 à 3 minutes de chaque côté. Dressez sans tarder dans un plat de service les légumes et le bouillon, l'escalopine sur le dessus et saupoudrez d'une pincée de fleur de sel. Reste ensuite à vous régaler.



Pot au feu (duck stew) with foie gras

For 6 people:

Stock, 2kg duck, 3 leeks, 3 carrots, 1 onion with 6 cloves stuck in it, 1 bouquet garni (bunch of mixed herbs).

For the presentation (to serve): 6 leeks, 6 carrots, 6 small potatoes, 6 small turnips, 6 slices of foie gras.

Plunge the duck into the stock with the vegetables and leave to simmer for 6 hours. Strain the stock and put back over the heat. When it starts to boil, add the serving vegetables and leave to simmer for 15 minutes, then cook the slices of foie gras for 2 to 3 minutes on each side. Immediately arrange on the serving dish the vegetables and the stock, with the slices of foie gras on top, first sprinkling with a pinch of fine salt.

LES SOINS
APAISANTS
Aux huiles essentielles



**ESSENTIELLES ROSE D'ORIENT
AROMESSENCE**

ANTI-ROUGEUR
LISSE

100%
ORIGINE NATURELLE

Découvrez vos soins visage et corps
Dans les INSTITUT & SPA



Distributeur exclusif
sedis@edl.mg

L'ORÉAL
Produits Professionnels
ACADEMIE
Madagascar

PÂTISSERIE FRANÇAISE

La Pâtisserie Colbert

DEPUIS 1946

Votre moment gourmand !

Antaninarenina : +261 20 22 219 52

Galerie Eden Ankorondrano : +261 20 22 422 29

patisserie.colbert@moov.mg • www.patisseriecolbert.com

Les Jardins d'AMBOHIBAO

Votre appartement 3 pièces
à proximité de l'aéroport

* à partir de 320 000 000 Ar



Immobilier Conseil
GROUPE

Les Pavillons de l'Imerina

IMERIMANJAKA BYPASS

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

** à partir de 129 000 000 Ar

DE BONNS COMPAGNONS

De Voyage

Consommer ? Oui ! Mais mieux ... En participant au respect de nos ressources et en aidant à la sauvegarde de la planète... Des accessoires, des chaussures écologiques qui ne laisseront que des traces de pneus, une bouteille high-tech qui purifie l'eau et dont une partie des bénéfices est reversée à des organisations caritatives qui installent l'eau potable dans le monde entier... Voici quelques pistes pour être dans le mouv'...



MARCHER COOL

De nos jours, les voyageurs veulent laisser une empreinte carbone aussi mince que possible. Alors quoi de mieux pour les voyageurs en quête de développement durable, que de laisser sur le sable des empreintes de chaussures en pneu, matière recyclée par excellence. Les frères londoniens Benjie et Hugo Davis ont lancé les chaussures Hugs & Co : une large gamme de mocassins fabriqués à base de bandes de roulement recyclées. Ils y ont associé le cuir italien et le design britannique pour un résultat luxueux et respectueux de l'environnement. Disponible en ligne sur www.hugsandco.com

COOL TREADS

Contemporary travellers want to leave as small a carbon footprint as possible. A tyre footprint is perfect for sustainable voyagers as it is all about recycling used tyres. London-based brothers Benjie and Hugo Davis launched Hugs & Co footwear including the eco-traveller's must-have driving loafer made from upcycled tyre tread combining Italian leather with British design for environmentally-conscious luxury shoes. Available online from www.hugsandco.com





VOYAGEURS DU TEMPS

Culem est une société d'horlogerie de luxe indépendante, créée par le globe-trotter et collectionneur de montres Matthew Cule. Chaque montre est un objet de luxe de fabrication suisse avec GMT automatique ; elle affiche l'heure exacte dans les 24 fuseaux horaires de la planète et une carte du monde peut s'afficher également sur le cadran. Convaincu qu'il est possible de changer le monde par l'enseignement et que les voyages sont l'une des meilleures formes d'éducation, Matthew Cule a créé une fondation : chaque vente de montre finance un programme destiné aux jeunes défavorisés qui vont ainsi découvrir l'ailleurs et le voyage. www.culemwatches.com

TIME TRAVELLERS

Culem is an independent luxury watchmaker company, founded by globe-trotting watch collector Matthew Cule and designed for people who love to travel. Each watch is a Swiss-made luxury timepiece with automatic GMT that displays accurate time in 24 of the world's time zones with a global map on the face. Meanwhile, believing that it's time to use education to change the world, and that travel is the best form of education Matthew Cule has set up a Foundation to give transformational travel experiences to underprivileged young people making a contribution with every watch sale. Visit www.culemwatches.com

Travel COMPANIONS

What's new? What's cool? What's going to help save the planet? Check out the latest accessories ranging from the ultimate eco-conscious shoes that will leave only tyre-tread footprints to the high tech bottle that purifies water, eliminates waste plastic and gives back to charities making drinking water available around the globe.



GÉNIE PURE

Voici une bouteille d'eau révolutionnaire : la bouteille d'eau autonettoyante (et réutilisable) LARQ. Elle est saluée comme la bouteille d'eau la plus high-tech du moment et vise à éliminer purement et simplement les bouteilles en plastique à usage unique, véritable fléau écologique. Sur simple pression du doigt, cette bouteille en acier inoxydable de qualité professionnelle supprime les bactéries et les virus nuisibles et responsables des odeurs. Toutes les deux heures, elle s'active intelligemment en mode autonettoyant, en traitant l'eau et la surface intérieure sous une lumière ultraviolette, pour purifier votre eau et éliminer les bactéries de la bouteille. Elle a une double paroi et, une fois fermée, reste parfaitement étanche, gardant vos boissons fraîches pendant 24 heures ou chaudes pendant 12 heures. Elle est disponible en quatre coloris. Alors que pas moins de 844 millions de personnes vivent sans accès à l'eau potable, LARQ reverse 1% de ses recettes à des organisations caritatives qui travaillent soit à rendre l'eau potable accessible au plus grand nombre soit à éliminer la pollution plastique. Disponible sur www.livelarq.com

PURE GENIUS

Self-cleaning (reusable) water bottle, LARQ is hailed as the highest tech water bottle available, aimed to eliminate waste from single-use plastic. At the touch of a button, the professional-grade stainless steel LARQ bottle eradicates harmful and odour causing bacteria and viruses, intelligently activating every two hours in a self-cleaning mode, basking the water and the inner surface in purifying UV light to keep your water pure and bottle free of germs. What's more, the bottle that comes in four different colours, is double-walled and vacuum sealed so it can keep beverages ice cold for 24 hours or hot for 12 hours. While a staggering 844 million people live without access to clean water, LARQ will donate one percent of proceeds to charities striving to make clean drinking water more accessible and omit plastic pollution. Available at www.livelarq.com

CONFISERIE DU BRAS

Si vous voulez un souvenir de Madagascar qui vous protégera, en plus, lors de tous vos autres voyages, le Vango Vango est fait pour vous. A la fois accessoire stylé pour vous rappeler la Grande Île mais aussi un talisman, ces bracelets (inspirés des manicles d'esclaves et fabriqués autrefois à partir de pièces d'argent refondues) sont traditionnellement portés par les pêcheurs malgaches, les Vezo, les protégeant esprits et aussi des tempêtes. Aujourd'hui, ils sont portés par les hommes, comme par les femmes, les motifs varient d'une région à l'autre de Madagascar, mais le Vango Vango est en général un cercle ouvert en argent, en métal blanc ou en or, parfois orné, à ses extrémités, de bijoux.

ARM CANDY

If you want a souvenir from Madagascar that'll also protect you on your travels, then the Vango Vango is both a stylish accessory to remind you of the Big Island and, also, a talisman. This bangle, based historically on a slave's manicle and once made from melted silver coins, is traditionally worn by Malagasy fishermen, the Vezo, to protect them from evil spirits and keep safe in storms at sea. Today they are worn by men and women, designs varying from region to region in Madagascar, but mostly the Vango Vango is an open circle, sometimes with jewels at the ends, made of silver, white metal or gold.





OBJETS DE COLLECTION

Vous voulez rapporter des souvenirs de vos voyages et de vos aventures ? Bien mieux que des drapeaux épinglés sur une carte ou des aimants-souvenirs collés sur votre porte de frigidaire, les bracelets El Camino ont été pensés pour que vos souvenirs restent accrochés à votre poignet, comme une parure. Choisissez d'abord un bracelet composé de cordons tissés, puis choisissez vos perles : celles en acier inoxydable égrenant les pays, les îles, les villes ou les endroits que vous avez visités, et les autres, en verre coloré pour les continents et les océans. Il existe également des perles aventure, gravées à la main, représentant une vague, une montagne ou une flèche. Le monde est alors à votre poignet ! Et pour aider à protéger le monde de tous nos déchets, les produits El Camino sont vendus dans des emballages biodégradables et sans plastique. Plus d'info sur www.elcaminobracelets.com

COLLECTORS ITEMS

Want to remember your journeys and adventures? Much better than sticking flags on a map or souvenir magnets on your fridge, El Camino charms are designed to keep your memories together as adornment on your wrist. First choose a bracelet made from woven cords, then select your stainless steel 'steps' as in beads representing countries, islands, cities or places where you have visited plus coloured glass ones for continents and oceans. There are also adventure steps, hand-engraved with either a wave, a mountain or an arrow. The world, basically, is your bracelet - and helping to save the world from waste, all El Camino products are distributed in plastic-free, biodegradable packaging. From www.elcaminobracelets.com

BELLE AU BOIS DORMANT

Voyager en avion, en bateau ou par la route, changer de fuseau horaire, en arriver à confondre la nuit et le jour... Comment retrouver alors son cycle de sommeil ? Essayez la soie et surtout le masque en soie pour les yeux de White & Green. Il bloque la lumière du jour et évite ainsi que votre horloge biologique ne soit perturbée. Vous pouvez aussi utiliser la taie d'oreiller en soie bio Peace. Elle est fabriquée à partir de soie 'sans souffrance' (récoltée de manière éthique après que les vers à soie soient apparus naturellement et se soient envolés comme des papillons). La soie est un textile magique : elle protège l'hydratation de la peau, en garde la souplesse et réduit les rides. Elle est également hypoallergénique et régulatrice de la température. Les protéines de soie repoussent les acariens et autres allergènes, réduisant ainsi les allergies telles que l'asthme.



SLEEPING BEAUTIES

You know what it's like, you're travelling on planes, boats or on the road, crossing time zones and your sleep routine goes out the hotel window. How to get a good night's sleep? Try silk. The Silk Eye Mask from White & Green blocks out daylight that's disturbing your body clock while the Peace Organic Silk Pillowcase made from cruelty-free silk (ethically harvested after the silkworms have emerged naturally and flown away as moths) not only keeps your skin hydrated, moisturised and reduces wrinkles but is also hypoallergenic and temperature-regulating, the silk proteins repelling dust mites and other allergens, reducing reactions such as asthma.

DEBORDANT DE STYLE

Tout voyageur qui se veut élégant a besoin d'un chapeau ! Et surtout sous le soleil d'un climat chaud... Il en existe peu d'aussi chics et dignes du voyageur émérite que vous êtes que le chapeau mou en raphia à bords élancés fabriqué à Madagascar. Le raphia provient de feuilles de palmier géantes qui poussent principalement sur l'île. elles sont d'abord séchées puis étirées en fines lanières et tissées pour produire un raphia fin mais souple et extrêmement résistant comme les traditionnels panamas.

BRIMMING WITH STYLE

All stylish travellers need a hat especially when in hot sunny climates. There are few more stylish and travel-worthy than the rakishly-brimmed raffia trilby made in Madagascar. The material comes from giant palm leaves that grow primarily in Madagascar, dried out, pulled into thin strips and woven into a fine but flexible raffia that is extremely durable like traditional panamas.



© : Barts

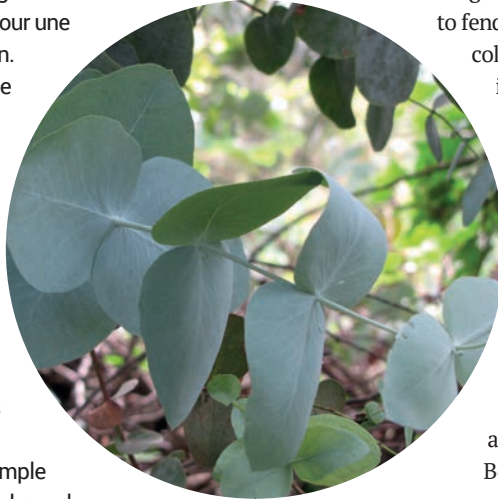
Kininimpotsy

Et Répirez

Si elle embellit le jardin ou les places publiques, cette plante a également une vertu exceptionnelle contre le rhume. Pour les uns, frotter ses feuilles et sentir l'odeur d'eucalyptus suffit à combattre les symptômes gênants d'un rhume tandis que d'autres optent pour une inhalation ou encore une fumigation.

Ses feuilles sont arrondies, de couleur blanchâtre d'où son nom en malgache "Kininimpotsy" (eucalyptus blanc). De nom scientifique *Eucalyptus cinerea*, des laboratoires produisent de l'huile essentielle à partir des feuilles de cette plante, un antiseptique puissant qui à la fois débouche le nez, soigne les infections des voies respiratoires et soulage la toux.

A titre curatif ou en simple prophylaxie, laissez s'évaporer dans la pièce les feuilles de Kininimpotsy. Pour traiter la sinusite, faites bouillir trois feuilles dans 150ml d'eau et inhalez, vous aurez des résultats au bout de quelques jours.



And Breathe

Though this plant is a lovely feature of gardens and public parks, it also has exceptional qualities when it comes to treating colds. For some, just rubbing the leaves and breathing in the scent of eucalyptus is enough to fend off the annoying symptoms of a cold, while others prefer to use it in an inhalation or fumigation.

The tree has rounded leaves that are whitish in colour, explaining its Malagasy name: 'Kininimpotsy' (white eucalyptus). Its scientific name is *Eucalyptus cinerea*. Several laboratories produce essential oil using the leaves of the plant, a powerful antiseptic which unblocks your nose, treats infections of the respiratory tract and relieves coughs.

Both as a cure and as a preventive measure, you can leave the leaves to evaporate in the room. To treat sinusitis, boil three leaves in 150ml of water and inhale. The positive effects will be felt within a few hours.

© : Forest Starr and Kim Starr

Kinononono

La Plante Miracle

Véritable trésor de la médecine traditionnelle pour ses propriétés anti-inflammatoires et antiseptiques, le Jean Robert ou *Euphorbia hirta*, également appelé Kinononono est un remède contre presque tous les maux du quotidien. Considérée à tort comme une mauvaise herbe, cette plante a un fort pouvoir germinatif qui l'amène à pousser en bord de routes, sur les pelouses, sur les terrains vagues. Malgré cette omniprésence qui la rend aux yeux de certains très banale, elle conserve des vertus miraculeuses.

En application cutanée, grâce au latex blanc, au revoir verrues, eczéma, gale, aphte et mycoses. En tisane, le Jean Robert se révèle être un remède très efficace contre la grippe, l'asthme, la bronchite, la diarrhée, la dysenterie, les ulcères et autres troubles intestinaux. Il aide également à diminuer le flux pendant les règles. Sans parler de son action contre les maux de dents, la migraine, les rhumatismes ou encore les coliques. Une plante miracle!



The Miracle Plant

A true treasure of traditional medicine for its anti-inflammatory and antiseptic properties, asthma-plant or *Euphorbia hirta*, also known as Kinononono, is a remedy for almost all everyday ailments. Wrongly considered as a weed, this plant has a strong germination capacity which leads it to grow along roads, on lawns, on waste ground. Despite this omnipresence which makes it very banal in the eyes of some, it retains miraculous virtues.

In skin application, thanks to white latex, goodbye warts, eczema, scabies, canker sores and fungal infections. In herbal tea, the asthma-plant is a very effective remedy against influenza, asthma, bronchitis, diarrhea, dysentery, ulcers and other intestinal disorders. It also helps to reduce flow during menstruation. Not to mention its action against toothache, migraine, rheumatism or colic. A miracle plant!





CFMOTO

LA GAMME ROADSTER

www.motostore.mg



PAPIO 125



CF 150 NK



250 NK



400 NK



650 NK



RIDES MODULABLE



OFFERT

A partir de

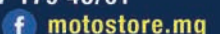
AR 7 950 000 TTC

2 ANS OU 24 000 KM
GARANTIE



Immeuble STTA Morarano Alarobia
Antananarivo - 101 MADAGASCAR

Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg





Aucune Fin Heureuse No Happily Ever After

Le parc d'Anja est une accumulation de blocs rocheux gigantesques qui forment les points hauts dominant du site, qui offre toutefois, une forêt regroupant des lémuriens, des grenouilles ainsi que des caméléons. La légende raconte que c'est là que trois princesses se sont rebellées sans fin heureuse à leur histoire.

The park of Anja consists of an accumulation of huge granite rocks forming the high points overlooking the site with, also, a forest, home to lemurs, frogs and chameleons. Legend has it that it is where three princesses rebelled with no happily after ending to their story.

Au XVIIIème siècle, les grottes et les cavernes de ce site ont été occupées par les ancêtres qui voulaient échapper aux guerres tribales. Plus tard, durant la période monarchique, les montagnes ont été nommées « *Izy telo mirahavavy* » (les trois princesses), en souvenir de trois princesses Betsileo à la destinée peu commune. En effet, d'après la légende locale, Anja a été occupé par un roi de la tribu Betsileo ; Ihandrambaky, Andrambola, et Ambohalady ont été ses trois filles. Afin que le roi puisse renforcer sa relation avec son homologue Vezo, un accord entre les deux royaumes aurait été conclu : il aurait été convenu que les trois princesses devaient se marier aux trois fils du roi Vezo. Mais les trois filles Betsileo se révoltèrent et refusèrent catégoriquement toute forme de mariage arrangé même pour renforcer la puissance du royaume de leur père. Intransigent, leur père ne leur donna pas raison. Les princesses se mirent alors d'accord pour mettre fin à leurs jours en sautant du sommet d'Anja en même temps ! D'où le nom « *Izy telo mirahavavy* », en souvenir de leur acte.

In the 18th century, the caves and caverns of the site were occupied by ancestors wishing to escape from the tribal wars of the time. Later, during Madagascar's period of monarchy, the mountains were given the name of '*Izy telo mirahavavy*' (the three princesses), in memory of the three Betsileo princesses who met a strange fate. According to local legend, Anja was occupied by a king of the Betsileo tribe; Ihandrambaky, Andrambola and Ambohalady were his three daughters. To reinforce relations with his fellow monarch of the Vezo tribe, the three princesses were to marry the three sons of the Vezo king. But the three Betsileo daughters rebelled and absolutely refused any form of arranged marriage, even though it meant that their father's kingdom would be strengthened. Their father refused to compromise and insisted. The three princesses made a pact, agreeing that they would commit suicide by leaping all together off the peak of Anja! The name '*Izy telo mirahavavy*' was given in memory of their action.

BIENVENUE
DANS LES HÔTELS

 TAMBOHO



 TAMBOHO
SUITES

Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

 TAMBOHO
BOUTIK HOTEL

Tana Water Front Ambodivona

✉ reservations@tambohohotels.com

📘 Tamboho Suites

☎ +261 20 22 694 00





 PRINCESSE DU LAGON

 MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

IFATY

+261 34 98 88 749
info@princessedulagon.com

ANDASIBE

+261 34 05 100 42
mantadialodge@gmail.com



Votre voyage à Madagascar
commence ici, avec nous

La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

ANTANANARIVO
+261 32 02 411 51
laribaudiere@moov.mg

COULEUR CAFÉ 

ANTSIRABE
+261 32 02 200 65
couleurcafe@moov.mg



UN VOYAGE
Musical

A Musical
JOURNEY

Texte pour Un Voyage Musical fourni par les organisateurs de la Nosy Be Symphonie.
Copy for A Musical Journey provided by the organisers of the Nosy Be Symphony.

📷 © : Serge Marizy

D'un volcan éteint sur Nosy Be, il y avait le son le plus glorieux de la valse fantastique en si mineur de Chopin. La source de la musique magique jouant sur la magnifique vue panoramique à 360 degrés, était Nosy Be Symphonies, le seul festival de musique classique de l'Océan Indien, dont le voyage autour de Madagascar les a conduits des toits de la capitale, Antananarivo au sommet du Mont Passot.

From an extinct volcano on Nosy Be, there was the most glorious sound of Chopin's Fantasy Waltz in B minor. The source of the magical music playing over the magnificent 360 degree panoramic view, was Nosy Be Symphonies, the only classical music festival in the Indian Ocean, whose uplifting journey around Madagascar took them from the rooftops of the capital, Antananarivo to the summit of Mount Passot.







Chaque année, ce festival met à l'honneur des artistes internationaux et locaux, jouant avec maîtrise et virtuosité. L'idée de cette édition était de donner un thème, un fil rouge. Cette année sera la fusion. Les musiciens ont donc invité les spectateurs à un voyage chaque soir du festival grâce à une mosaïque de couleurs musicales.

La qualité était bel et bien au rendez-vous, comme chaque année. Ezbietta Dedek, une grande pianiste belge, est la marraine du festival, connue comme la descendante de Chopin musicalement parlant.

Elle a d'ailleurs invité deux autres artistes internationaux: Guy Lukowski, qui n'est ni plus ni moins classé parmi les 10 meilleurs guitaristes de musique classique au monde, ainsi que Karol Sosinski, jeune accordéoniste prodige de 19 ans venant tout droit de Rawa.

Des artistes malgaches talentueux, bien connus sur la scène locale, qui ont donné des performances virtuoses remarquables sont : Cantiamo, LMM Quartet, Cordistes de Madagascar et Les voix de Nosy Be.

Each year, this festival honours international and local artists, playing with mastery and virtuosity. The idea of this 6th edition was to have a theme, a common thread. This year it was fusion. The musicians invited the audience on a journey every evening of the festival with a mosaic of musical colours.

Ezbietta Dedek, a great Belgian pianist, is godmother of the festival, known as the descendant of Chopin musically-speaking.

She invited two other international artists: Guy Lukowski, who is ranked among the top 10 classical music guitarists in the world, and Karol Sosinski, a 19-year-old accordionist prodigy from Rawa.

Talented Malagasy artists, well-known on the local scene who gave remarkable virtuoso performances were: Cantiamo, LMM Quartet, Cordistes de Madagascar, and Les voix de Nosy Be.

Les musiciens ont donc invité les spectateurs à un voyage chaque soir du festival grâce à une mosaïque de couleurs musicales

The musicians invited the audience on a journey every evening of the festival with a mosaic of musical colours





Pour l'ouverture du festival à Tana, un concert privé a été dédié aux enfants d'Akamasoa du célèbre Père Pedro mettant en évidence un échange authentique entre le groupe de musique extraordinaire des jeunes enfants d'Akamasoa et des artistes du festival . Le lendemain, ils jouaient sur un des plus beaux toits de Tana au « Tsanga Tsanga Hôtel » pour tous les sponsors et partenaires. Et enfin pour clôturer le dernier soir sur la capitale, il y a eu une performance mémorable dans le prestigieux auditorium de l'IFM (Institut Français de Madagascar) de la Place de l'avenue de l'indépendance. S'en suivra donc une tournée des hôtels de Nosy Be : Home The Résidence Madagascar, Vanilla Hotel & Spa, Nosy Be Hôtel, Sarimanok, et pour clôturer le festival : le Mont Passot.

Selon les organisateurs, l'objectif pour la prochaine édition sera d'élargir l'audience de Nosy Be Symphonies en faisant connaître la manifestation dans l'ensemble de l'Océan Indien.

For the opening of the festival in Tana, a private concert was dedicated to the children of Akamasoa of the famous Father Pedro, highlighting an authentic exchange between the extraordinary music group of young children from Akamasoa and the festival artists.

The next day, they played on one of Tana's beautiful rooftops at the Tsanga Tsanga Hotel for all sponsors and partners. And finally, to close the last evening in the capital, there was a memorable performance on the prestigious IFM (French Institute Of Madagascar) auditorium on Place de l'avenue de l'indépendance.

This was followed by a tour of the hotels in Nosy Be : Home The Résidence Madagascar, Vanilla Hotel & Spa, Nosy Be Hotel, Sarimanok, and to close the festival, Mount Passot.

According to the organisers, the objective for the next edition will be to broaden the audience of Nosy Be Symphonies by promoting the event throughout the Indian Ocean.

L'objectif pour la prochaine édition sera d'élargir l'audience de Nosy Be Symphonies en faisant connaître la manifestation dans l'ensemble de l'Océan Indien

The objective for the next edition will be to broaden the audience of Nosy Be Symphony by promoting the event throughout the Indian Ocean

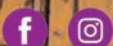


Bientôt...




Carambole[®]
since 1993

Vivons Nature!





152

entreprises bénéficiaires

9697

salariés bénéficiaires

1 349 010 105 MGA

de financement



Créé à l'initiative des partenaires sociaux, le **Fonds Malgache de Formation Professionnelle** est le dernier né des fonds de formation dans le monde. Opérationnel depuis Mars 2019, avec une gouvernance de type privé, le FMFP a pour mission de créer et de renforcer la culture de formation au sein des entreprises. Le FMFP accompagne les entreprises à Madagascar à offrir des formations professionnelles de qualité à leurs salariés. FMFP finance les formations professionnelles à partir des cotisations de 1% de la masse salariale brute des entreprises et des fonds additionnels venant de ses Partenaires Techniques et Financiers, dont l'Agence Française de développement « AFD ».

Le Comité Sectoriel Paritaire (CSP) composé de représentants d'employeurs et de représentants d'employés est l'organe qui valide et sélectionne les projets à financer. (Un CSP par secteur).

Les 7 secteurs :



Bâtiments -
Travaux publics /
Ressources
stratégiques
(BTP-RS)



Développement
Rural
(DR)



Technologie de
l'Information et
de la Communi-
cation
(TIC)



Textile, Habille-
ments &
Accessoires
(THA)



Tourisme,
Hôtellerie &
Restauration
(THR)



Multisectoriel



Equité



Produits reconditionnés, un marché en plein essor

Refurbished products, a booming market

Redonner une nouvelle vie à nos ordinateurs, smartphones ou tablettes, c'est le nouveau challenge que s'est lancé de nombreuses entreprises spécialisées dans les nouvelles technologies ces dernières années. Un concept qui commence à séduire de plus en plus de consommateurs.

Acheter un produit haut de gamme à un prix très abordable, c'est désormais possible grâce aux produits reconditionnés dont le marché est en pleine croissance. Tout reconstruire, depuis les différents accessoires électroniques, en passant par la batterie et la coque, tout est fait dans les normes afin que le produit retrouve toutes ses fonctionnalités d'origines.

Avec un packaging ultra-moderne, tout est fait dans une démarche répondant aux normes exigées par le marché, notamment le côté écologique qui constitue un facteur important dans les décisions d'achat des consommateurs. Par ailleurs, les offres sont accompagnées d'une garantie et d'un Service Après-Vente plus que satisfaisante.

Faire du neuf avec du vieux, jusqu' 50 pourcent d'économie est réalisable en achetant un produit reconditionné. Les consommateurs veulent une marque de qualité à un prix intéressant et n'ont pas forcément le pouvoir d'achat pour s'offrir un smartphone neuf à plusieurs centaines d'euros. De plus, c'est un geste écologique puisque l'objectif est la lutte contre l'obsolescence.

Giving new life to our computers, smartphones or tablets is the latest challenge that many companies specialising in new technologies have taken on in recent years. A concept that is beginning to attract more and more consumers.

Buying a top-of-the-range product at a very affordable price is now possible thanks to the reconditioned products whose market is growing rapidly. Everything is rebuilt, from the various electronic accessories, through the battery and the hull, all is done in accordance with the standards so that the product regains all its original functionalities.

With ultra-modern packaging, everything is done in an approach that meets the standards required by the market, particularly the ecological aspect, which is an important factor in consumers' purchasing decisions. In addition, the offers are accompanied by a guarantee and a more than satisfactory after-sales service.

Make new with old, up to 50 percent savings can be achieved by buying a refurbished product. Consumers want a quality brand at an attractive price and do not necessarily have the purchasing power to afford a new smartphone at several hundred euros. Moreover, it is an ecological gesture since the objective is to fight against obsolescence.

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



**BETTER THAN
REFURBISHED**

UN IPHONE REMADE

**EST UN IPHONE
D'EXCEPTION**



iPhone X

Écran 5,8" OLED - Super Retina HD

Résolution : 2 436 x 1125 pixels

Puce A11 Bionic

avec coprocesseur de mouvement M11

Appareil photo 12 Mpx - FaceTime Photos 7 Mpx

Enregistrement vidéo 4K à 24,30 ou 60 i/s

Face ID pour la reconnaissance faciale

IOS 11



5,8"



12MP



A11




64/256 Go


iPhone UNIQUE AU MONDE

iPhone 6 / iPhone 6+ / iPhone 6S / iPhone 6S+ / iPhone 7 / iPhone 7+ / iPhone 8 / iPhone 8+ / iPhone X /

IPHONE  remade®

en vente chez

 remade madagascar

 Remade Madagascar



teknet store

Votre espace BtoB

Immeuble Trade Tower

1^{er} étage Alarobia

020 23 334 45 / 032 03 314 60

remade@teknetgroup.com



Crafts

Artisanat

Mini Moteurs

De fascinantes voitures miniatures en bois sont fabriquées par des artisans de Vakinankaratra. Ils sont basés sur des modèles réels, pour le plus grand bonheur des enfants et des collectionneurs.

En voyage vers le Sud ou vers l'Est de Madagascar, ces petites voitures en bois très colorées attireront inévitablement votre attention. Mais ne vous trompez pas en découvrant les publicités inscrites sur leurs carrosseries, il ne s'agit pas de supports publicitaires mais d'une technique pour rendre ces jouets plus proches des modèles réels. Même si l'on a bien conscience de l'échelle réduite (1/18 et 1/24 en général), on a l'impression de voir des véhicules de transport de marchandises ou des taxi-brousses bien réels grâce aux nombreux détails. «Nous avons commencé par des petites charrettes en bois puis l'idée nous est venue d'étendre l'activité en réalisant des petites voitures» explique Fetra. Leur atelier se trouve à Antanifotsy, à une centaine de kilomètres de la capitale mais les articles sont vendus au bord de la RN7 près d'Ambohimandroso et sur la RN2, à Ambohimangakely. Chaque artisan arrive à en fabriquer deux dans une journée.

Le bois de pin constitue la principale matière première, vient ensuite la peinture et bien sûr la minutie du fabricant. Tous les types de véhicules sont réalisés : voiture légère, tout-terrain, camion, camion-citerne. Si les enfants sont les premiers consommateurs de ces petites voitures, d'autres plus âgés les considèrent comme articles de décoration voire comme des pièces de collection.

Mini Motors

Fascinating wooden miniature cars are made by craftsmen in Vakinankaratra. They are based on real models, to the joy of children and collectors.

Travellers exploring the south or the east of Madagascar will inevitably be struck by these highly colourful wooden cars. But don't be misled by the brand names written on the bodywork. They are not publicity objects: it is simply a way of making these models as similar as possible to the original. Even though they are obviously reduced in scale (in general 1/18 and 1/24), they give the impression of real goods vehicles or bush taxis, thanks to the details they present. "We started off making small wooden carts, then we decided to extend our activity by creating miniature cars," explains Fetra. The workshop is in Antanifotsy, a 100km or so from the capital, but the articles are sold by the roadside along the RN7, close to Ambohimandroso and along the RN2, in Ambohimangakely. Each craftsman will make two a day.

Pinewood is the main raw material used, then paint and, of course, the manufacturer's intricate craftsmanship. All types of vehicles are manufactured including light cars, 4x4s, lorries and tanker-trucks. While children are the main fans of these small-scale cars, older clients see them as decorative objects or even collectors' items.



A GROUP SMTP COMPANY

KOMATSU

WORLD LEADER



antidote

**YOUR
PARTNER
OF CHOICE**

RENT AND PURCHASE PLANS AVAILABLE

ID MOTORS

**OFFICIAL
DEALER**

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

Le Festival De La Nouvelle Lune Festival Of The New Moon



Tradition

Le Feraomby est un rite traditionnel qui a lieu tous les deux ans à Anorohoro, un petit village de la région d'Alaotra-Mangoro, dans la partie centre-est de Madagascar. Il se déroule pendant la nouvelle lune du mois « Asarabe », soit au mois de novembre. Comme bien souvent, une légende s'y rapporte.

Un roi, de la tribu des Sakalava, décida de s'installer à Anorohoro. Il ne se séparait jamais de sa sagaïe, car son pouvoir y demeurait. Il annonça à son peuple que sa mort venue, il faudrait trouver où elle se cachait et baptiser le lieu de la découverte «longy» (signifiant contenant du pouvoir). Des années après, un pâtre découvrit la sagaïe dans un marais. Depuis, les Tanororo (les peuples d'Anorohoro) valorisent l'arme et le lieu.

Les festivités durent trois jours. Cette période est destinée à la sanctification du Doany qui se trouve au nord du village. On y célèbre également les liens entre le défunt roi et les générations actuelles, lien que ces festivités entretiennent. Les différents rituels assurent la bénédiction pour les deux années à venir. A l'issue de chaque édition, on assiste, lors de la clôture du Doany, à une danse sur des musiques très rythmées. Chaque individu approchant du lieu sacré doit se vêtir d'un Sikina (un pagne) et d'un vêtement fermé à manches longues. Attention, si vous ne respectez pas cette règle vestimentaire, vous risquez d'être changé en animal ! La légende dit même qu'une femme a, jadis, enfreint cette loi...

Feraomby is a traditional ritual which takes place every second year in Anorohoro, a small village in the region of Alaotra-Mangoro, in the centre-east of Madagascar. It is practised during the new moon of November, referred to as the month of 'Asarabe'. As is often the case, there is a legend attached to it.

A king from the Sakalava tribe decided to settle in Anorohoro. He always carried with him his assegai, since it contained all his powers. He announced to his people that when he died, they would have to find it and give the spot the name of 'longy' (meaning 'containing power'). Years later, a shepherd found the assegai in some marshes. Since then, the Tanororo (the people of Anorohoro), venerate the weapon and the spot where it was found.

The festivities last three days. The period is devoted to the sanctification of the Doany (place of worship), which is situated in the north of the village. Also celebrated are the links between the dead king and the present generations, links that are maintained through the festival. The different rituals ensure a blessing for the two years to come. Each year's festival closes with a dance to very rhythmic music. Everyone that approaches the sacred place must wear a sikina (traditional cloth) and a buttoned-up long-sleeved garment. Anyone not respecting this rule could be turned into an animal! Legend even has it that a woman once broke the rule...

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



VILLA VALIHA GROUP

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



NOSY BE, MADIROKELY

web@villavaliha.com

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp





Indri Indri

Le Plus Grand Lémurien Vivant

L'indri, aussi appelé Babakoto, est le plus grand lémurien vivant à Madagascar. Mesurant entre 64 et 72 centimètres, il peut peser jusqu'à 9,5 kilos.

L'indri est reconnaissable par son pelage noir et blanc et célèbre par son chant puissant et vibrant qui peut durer de 45 secondes à plus de trois minutes. Il est herbivore et se nourrit, selon les saisons, principalement de jeunes feuilles, de fleurs, de fruits, de graines ou d'écorces. C'est également un animal monogame qui ne cherche un nouveau partenaire qu'après la mort de son compagnon.

Vivant uniquement dans la forêt de l'Est située entre Anosibe An'Ala au Sud et la réserve spéciale Anjanaharibe au Nord, ce lémurien géant est malheureusement en déclin. Le Babakoto était au centre de nombreux mythes et légendes malgaches qui, autrefois, contribuaient à sa protection. Aujourd'hui, il est classé en danger critique d'extinction selon l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (IUCN). Les principales menaces à son existence sont, comme trop souvent, la déforestation (destruction des forêts dues à l'agriculture sur brûlis, ramassage de bois de chauffe, coupe du bois) mais aussi, la chasse et la domestication.

Texte pour Le Plus Grand Lémurien Vivant fournie par WWF.

The Largest Living Lemur

The indri, also called Babakoto, is the largest living lemur in Madagascar. Measuring between 64 and 72 centimetres, it can weigh up to 9.5 kilos.

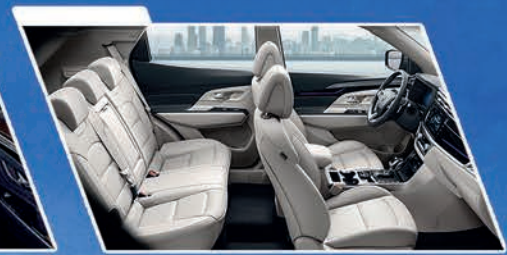
The indri is recognisable thanks to its black and white coat and famous for its powerful and vibrant cry, which can last from 45 seconds to over three minutes. It is primarily herbivorous and feeds mainly on young leaves, flowers, fruits, seeds and bark, depending on the season. It is also a monogamous animal, seeking a new partner only after the death of its mate.

Found in the eastern forest, between Anosibe An'Ala in the south and the Anjanaharibe Special Reserve in the north of Madagascar, this giant lemur is unfortunately in decline. Babakoto was at the centre of many Malagasy myths and legends, which helped to protect it. Today, it is classified as critically endangered by the International Union for the Conservation of Nature or IUCN. The main threats to its existence are the destruction of forests due to slash-and-burn agriculture, collecting of firewood and felling of trees. The species is also a victim of hunting and domestication.

Words for The Largest Living Lemur provided by WWF.



SSANGYONG
MADE IN KOREA



All New
KORANDO



TIVOLI



REXTON



MUSSO

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km



www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SEV • QUAD • VELO

La Pomme Empoisonnée

The Poison Apple

© : ANG

Tangena

Appelé aussi faux manguier, cet arbre produit une noix très toxique appelée « tanguin ». Les Malgaches l'utilisaient autrefois comme poison d'ordalie pour déterminer la culpabilité ou l'innocence de personnes accusées de sorcellerie.

Tangena est un arbre venant des zones tropicales comprenant Madagascar. Son nom scientifique est *Cerbera manghas* et sur d'autres continents, on l'appelle 'pomme de suicide'. Cet arbre a des noix qui ont une forte teneur en toxicité. Ces dernières étaient utilisées dans la société des Hautes Terres malgaches à des procès punitifs pour déterminer la culpabilité ou l'innocence d'un accusé, et ce, particulièrement durant le règne de la reine Ranaivalona 1ère (1828 à 1861). Elle faisait en effet appel à la plante de Tangena d'une façon extrêmement fréquente. Il se disait à l'époque que l'innocence ou la culpabilité dépendait largement de la relation de l'accusé avec la personne qui donnait le breuvage : si l'accusé était proche du juge, ce dernier administrerait aussitôt une antidote ; si le juge n'avait aucun intérêt à sauver l'accusé, il lui administrerait une forte dose de Tangena. Quand on bavardait avec nos grand-mères et grands-pères, ce mot continuait à leur faire extrêmement peur. En effet, lorsque quelqu'un osait dire « *Miboboha tangena* ! », ils pensaient vraiment risquer la mort. Mais de nos jours, il y a fort à parier que nous ne serions pas nombreux à vouloir tester les effets de la plante de Tangena. Selon les études scientifiques, elle possède la vertu de complément alimentaire et l'un de ses composés actifs est donné en traitement pour l'insuffisance cardiaque, mais sous haute surveillance médicale. Ses feuilles séchées, utilisées en cataplasme, calment la peau irritée et ses fruits frottés sur un rhumatisme soulagent grandement les douleurs.

Texte pour La Pomme Empoisonnée fourni par ANG

Also referred to as the False mango or Sea mango, this tree produces an extremely toxic nut called 'tanguin', which used to be used during trials by ordeal in Madagascar to determine the guilt or innocence of persons accused of witchcraft.

Tangena is a tree growing in tropical zones including Madagascar. Its scientific name is *Cerbera manghas* and on other continents, people call it 'suicide apple'. The tree produces a fruit with a nut that is extremely toxic, that used to be used on the high plateaus to determine whether an accused was guilty or innocent, particularly during the reign of Queen Ranaivalona 1st (1828 to 1861). She often used the plant. At the time, it was said that the guilt or innocence of the accused was closely linked to the relationship of the latter with the person administering the drink. If the accused was close to the judge, the latter would immediately give an antidote, but if the judge did not wish to save him, he would deliver a strong dose of Tangena. If we chat with our grandmothers and grandfathers, pronouncing the very word inspires fear! When someone dared say '*Miboboha tangena*', they really thought they risked death. Nowadays, we can bet that not many would be willing to test the effects of the Tangena plant! According to scientific studies, the plant is a food supplement and its active ingredients are used to treat heart failure, but administered under strict medical guidance. Its dried leaves, used as cataplasm, soothe irritated skin and its fruit, rubbed on the limbs, relieve rheumatic pain.

Words for The Poison Apple provided by ANG



UNE VISION DIFFERENTE DE L'OFF-ROAD



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

 : 034 11 092 15 / 034 05 092 15
 : infocom@gazkarautomotive.com
 : EX BATIMENT SOAM ANOSIVAVAKA AMBOHIMANARINA

**GAZKAR**
AUTOMOTIVE



© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Le Sandrify, le cartable traditionnel des enfants malgaches, est devenu LA fourniture scolaire identitaire par excellence. Simple mais chic, il traverse les époques malgré la concurrence des cartables importés.

Sandrify » ou encore « Kitapo tsihy » est le nom donné à ce sac de paille. Cartable traditionnel des enfants, ce sont surtout les écoliers qui s'en servent. Le « Lesabotsy » est le personnage fictif des années 90 représentant l'écolier type qui porte ce type de cartable en paille. Ce surnom est encore très utilisé de nos jours. Les moins jeunes l'utilisent également comme porte-documents car il peut contenir des dossiers, des cahiers et des livres. Il est constitué de deux pièces de forme rectangulaire qui se juxtaposent et peut être porté avec ou sans ficelle.

Si le raphia est la matière première pour sa fabrication dans la région d'Amoron'i Mania (Ambositra), le Zozoro (ou Zetra) est utilisé dans la région d'Alaotra. Cette plante aquatique sans branche est une sorte de gros souchet à tige triangulaire. Encore vert, le Zozoro est coupé jusqu'à ses racines avant d'être épluché avec un couteau et séché durant cinq jours. On forme ensuite de fines tiges que l'on fait cuire avec du colorant pour leur donner des couleurs. On les laisse de nouveau sécher pour ensuite les étaler puis les tresser pour fabriquer les deux pièces maîtresses du sac. Sachez que l'humidité est l'ennemi de cette matière.

The Sandrify, the traditional satchel of Malagasy children, has become THE latest must-have element of school equipment. Simple but elegant, it has survived the centuries, despite competition from imported school bags.

Sandrify' or 'Kitapo tsihy' is the name given to this basketwork bag. This traditional children's satchel is mainly sported by schoolchildren. 'Lesabotsy' is a fictional character from the 90s, representing the typical school pupil carrying this sort of straw satchel. The name is still used today. Adults also use it as a briefcase, since it is big enough to contain files, notepads and books. It is made up of two rectangular pieces fixed together, carried with or without a strap.

In the region of Amoron'i Mania (Ambositra), the satchels are mainly made using raffia, while in the region of Alaotra, the raw material used is Zozoro (ou Zetra). This is an aquatic plant that does not have branches, but just a thick triangular stalk. The Zozoro plant is cut down to its roots while it is still green, before being stripped of its outer layer using a knife and left to dry for five days. The thin strips are boiled with dye to give them different colours. They are then left to dry once more, spread out and woven to make the two main sections of the satchel. The material used is very sensitive to damp.



Sandrify

Sacs Stylés

Bags Of Style

PANO ET Jouets SAJOU REJOIGNENT SODIM



PARTENAIRES INTERNATIONAUX

SIGNALÉTIQUE

PUBLICITÉ ADHÉSIVE-ENSEIGNE-SIGNALÉTIQUE-DÉCORATION
VITRINE-TOTEM-BANDEROLE-HABILLAGE VÉHICULE-SIGNALÉTIQUE
EXTÉRIEURE-CHEVALET-PANNEAU-IMPRESSION GRAND FORMAT- CARTES DE
VISITE- FLYERS DÉPLIANTS...

JEUX ET JOUETS

FOURNITURES DE BUREAU ET SCOLAIRES • MOBILIER • INFORMATIQUE • SERVICE IT • REPROGRAPHIE
• PRODUITS D'ENTRETIEN • JOUETS • BEAUX - ARTS - LOISIRS CRÉATIFS
• BEAUTÉ - HYGIÈNE • PANO LES EXPERTS EN SIGNALÉTIQUE

SODIM BP 8585 5A BIS ANKAZOMANGA SUD
101 ANTANANARIVO, MADAGASCAR

Lundi au Vendredi : 08h30 à 12h30 - 13h30 à 17h

Samedi : 8h30 à 12h

Sodim Madagascar www.sodim.mg +261 20 23 301 63

sodim



Nosy Tanikely

Parc National Modèle De L'Océan Indien Model National Park Of The Indian Ocean

© : La Fondation Tany Meva

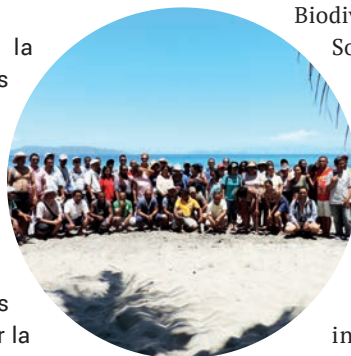
Située à 8,5km de Nosy Be, Nosy Tanikely figure parmi les sites phares écotouristiques de Madagascar. Ce parc national marin abrite 106 espèces de récifs, 150 espèces de poissons, 20 espèces d'invertébrés, 2 espèces de tortues marines, 2 espèces de lémuriers, 13 espèces d'oiseaux et 11 espèces de reptiles.

Located 8.5km from Nosy Be, Nosy Tanikely is one of Madagascar's leading ecotourism sites. This marine national park is home to 106 species of reefs, 150 species of fish, 20 species of invertebrates, 2 species of sea turtles, 2 species of lemurs, 13 species of birds and 11 species of reptiles.

Nosy Tanikely est la seule aire protégée complètement autonome sur le plan financier à Madagascar. Elle enregistre un nombre croissant de touristes, lequel a doublé entre 2011 et 2018 (20 000 à 44 000 visiteurs).

Nosy Tanikely is the only fully financially self-sufficient protected area in Madagascar. It registers an increasing number of tourists, which doubled between 2011 and 2018 (20,000 to 44,000 visitors).

Des acteurs de conservation de la biodiversité de l'Afrique du Sud, des Comores, de Madagascar, de Maurice et des Seychelles ont visité ce parc, dans le cadre d'un atelier d'échanges du Fonds de Partenariat pour les Ecosystèmes Critiques (CEPF).



L'atelier a permis la mise en place de plateformes opérationnelles relevant des défis communs, telles la législation sur la capture de tortues marines à Madagascar et la gestion durable des déchets aux Comores.

Biodiversity conservation collaborators from South Africa, Kenya, Comoros, Madagascar, Mauritius and Seychelles visited the park as part of an exchange workshop of the Critical Ecosystems Partnership Fund (CEPF).

The workshop enabled the establishment of operational platforms to address common challenges, such as legislation on the capture of sea turtles in Madagascar and sustainable waste management in Comoros.

Ce programme multi bailleur CEPF soutient 104 initiatives à Madagascar et dans les autres Iles de l'Océan Indien, à travers la Fondation Tany Meva depuis 2015.

The CEPF, a multi-donor programme, has supported 104 initiatives in Madagascar and in the other Islands of the Indian Ocean region, through the Tany Meva Foundation since 2015.

Texte pour Nosy Tanikely fourni par La Fondation Tany Meva.

Copy for Nosy Tanikely provided by The Fondation Tany Meva.

MADAGASCAR,

Terre de merveilles
Land of wonders



\$ 13 millions

Fonds de dotation
Endowment fund

4

Pays d'intervention

Madagascar, Comores, Maurice, Seychelles

Countries of intervention

Madagascar, Comoros, Mauritius, Seychelles

\$ 1,2 million

Subventions annuelles
Annual funding

+2100

Projets financés depuis 1996

Supported projects since 1996

La Fondation Tany Meva mobilise et octroie les financements des actions de développement économique, social et environnemental des communautés pour une gestion durable des ressources naturelles.

The Tany Meva Foundation mobilizes and provides funding for community economic, social and environmental development actions for sustainable management of natural resources.

Pour plus d'information

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

For more information

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

 contact@tanymeva.org

 www.tanymeva.org

  Fondation Tany Meva

Fondation
Tany Meva 

Buy Online


Vanilla
D I R E C T
www.vanilla.direct

🌐 : +33 7777 211 93 ✉ : info@vanilla.direct

www.vanilla.direct

SIDE EVENT

BUSINESS FORUM



«Madagascar a land of opportunities»
will be soon at the

AFRICAN INVESTMENT FORUM 2019



SANDTON, SOUTH AFRICA



LES PIERRES

Vedettes



ROCK *Stars*



Madagascar est un véritable eldorado pour la gemmologie. Son sous-sol regorge en effet d'importants gisements de pierres précieuses. La participation de Madagascar au salon sur les pierres précieuses, en Inde, au début de cette année, démontre sa place importante dans l'univers gemmifère.

Découvert à la fin des années 90, le saphir provenant de Madagascar fournit plus de 40% du marché mondial. Long de 250km, le filon de Sakaraha est parmi les plus grands de la planète. Si le marché asiatique demeure la destination de ces pierres précieuses à l'état brut pour y être taillées, les gemmes reviennent ensuite en Europe et aux Etats-Unis.

En effet, en janvier, 15 opérateurs malgaches ont rejoint Jaipur au Rajasthan, devenu capitale mondiale des pierres précieuses depuis quelques années. On a beaucoup entendu parler du gisement découvert en 1994 à Andrandambo, puis à Sakaraha et Ilakaka trois années après. On pourrait également citer des découvertes plus récentes : rubis à Andilamena ou encore à Beparasy, emeraude sur la côte Est, grenat à Antetezambato.

Seules les gemmes rares et transparentes provenant de minéraux translucides sont qualifiées de pierres

précieuses par les professionnels. Leurs couleurs naturelles sont dues aux métaux qu'elles contiennent. Le diamant, l'émeraude, le saphir et le rubis sont ainsi considérés comme minéraux précieux. Quant aux pierres fines, on peut citer l'aigue-marine, la citrine, le péridot, l'améthyste. Enfin, sont classées dans la catégorie des pierres décoratives : la cornaline, la turquoise, la malachite, l'azurite et le lapis-lazuli.

Ces trésors peuvent être découverts dans des gisements primaires ou secondaires. Dans le cas où les pierres auraient été découvertes dans l'endroit même où elles se sont formées, c'est un gisement primaire. Par conséquence de faits naturels (éluvions, colluvions) les pierres peuvent être trouvées dans un endroit qui n'est pas à l'origine de leur formation, le gisement est alors dit secondaire. Les gisements à Madagascar sont tous des gisements primaires.

SEULES LES GEMMES RARES ET TRANSPARENTES PROVENANT DE MINÉRAUX TRANSLUCIDES SONT QUALIFIÉES DE PIERRES PRÉCIEUSES

Madagascar is a true El Dorado for gemmologists, as the subsoil contains large veins of precious stones. Madagascar's participation in the gemstone fair in India at the beginning of the year is a sign of the important role played by the country in the world of gems.

The sapphires of Madagascar, discovered in the late 90s, supply 40 percent of the global market. The 250km vein in Sakaraha is one of the biggest on the planet. The raw gemstones are sent to Asia, where they will be cut before being forwarded to Europe and U.S.A.

In January, 15 operators from Madagascar went to Jaipur, in Rajasthan, which has been the world capital of precious stones for a few years now. The vein discovered in 1994 in Andrandambo and the ones found three years later in Sakaraha and Ilakaka are well known. There have also been more recent discoveries: rubies in Andilamena and Beparasy, emeralds on the east coast and garnets in Antetezambato.

Only rare transparent stones coming from translucent minerals are qualified as 'gemstones' by professionals. Their natural colours are the result of the metals they contain. Diamonds, emeralds, sapphires and rubies are thus considered as precious minerals. Aquamarine, citrine, peridot and amethyst are considered as fine gemstones. Finally, carnelian, turquoise, malachite, azurite and lapis lazuli are ornamental stones.

These treasures can be found in primary or secondary deposits; if the stones are found where they were formed, it is a primary deposit, whereas if, due to a natural event (like erosion), they are found in a spot where they were not formed, it is a secondary deposit. In Madagascar, all the deposits are primary.

ONLY RARE TRANSPARENT STONES COMING FROM TRANSLUCENT MINERALS ARE QUALIFIED AS 'GEMSTONES'

Avec une estimation de 500 000 travailleurs, ce secteur est un des principaux pourvoyeurs d'emploi. L'extraction reste artisanale et implique plus de risques et des résultats improbables. Pourtant, les mineurs n'hésitent pas à s'enfoncer dans des galeries qui ne sont ni ventilées ni étayées. Surmontées de roches friables celles-ci présentent de forts risques d'effondrement. A moins de 48 heures après l'annonce de la découverte d'une nouvelle carrière, on observe très souvent des trous de 10 à 20m de profondeur dans le périmètre.

Selon les réglementations en vigueur, une procédure est à suivre avant même la vente des pierres : un registre d'extraction est requis à tout exploitant et un certificat est demandé pour chaque pierre extraite.

Le marché asiatique reste la principale destination des pierres précieuses brutes de Madagascar. Elles seront taillées puis revendues sous un autre label sur les marchés européens et américains. Le circuit classique se

The activity is estimated to provide work for 500.000 people, making it one of the main sources of employment in the country. Extraction is still carried out by hand, involving many risks and unpredictable results. However, miners do not hesitate to go deeper and deeper into the tunnels, which have no air vents and no support scaffolding. The rock layer covering the tunnels being brittle, there is always a risk of collapse. Less than 48 hours after the discovery of a new quarry, holes 10 to 20 metres in depth are often found in the surrounding area.

In accordance with current laws, a specific procedure must be applied before the stones can be sold: every operator must be listed and a certificate is required for each stone mined.

Raw stones from Madagascar mainly supply the Asian market, where they will be cut and sold under a

different label to European and American markets. The usual circuit is as follows: the small-scale collectors (on the banks of rivers, close to the deposits) provide the miners with material and equipment. They will then buy the stones the miners have extracted and sell them to large-scale local collectors, who, in turn, sell them to international collectors in Europe and Asia. The stones are then exported and find their way to the workshops of lapidary craftsmen and jewellers.

LE MARCHÉ ASIATIQUE RESTE LA PRINCIPALE DESTINATION DES PIERRES PRÉCIEUSES BRUTES DE MADAGASCAR.

different label to European and American markets. The usual circuit is as follows: the small-scale collectors (on the banks of rivers, close to the deposits) provide the miners with material and equipment. They will then buy the stones the miners have extracted and sell them to large-scale local collectors, who, in turn, sell them to international collectors in Europe and Asia. The stones are then exported and find their way to the workshops of lapidary craftsmen and jewellers.

RAW STONES FROM MADAGASCAR MAINLY SUPPLY THE ASIAN MARKET

Informations pour Les Pierres Vedettes fournie par Espace Bijoux / Informations for Rock Stars provided by Espace Bijoux





DIAMANT

De couleur blanche en général mais pouvant également être de couleur noire, jaune ou bleue, le diamant est bel et bien présent à Madagascar. La découverte des roches de Kimberlite démontre cette présence. Ces roches magmatiques sont appelées « mères des diamants » car les sites sont susceptibles de renfermer énormément de diamants. Les zones de Kimberlite sont localisées à Nosy Varika, à Mandritsara, à Tuléar, à Andohamasoandro (Ambatofinandrahana) et à Tsiatzomboalavo (à l'Est de Marolambo).

DIAMONDS

These are generally white, but can also be black, yellow or blue and are common in Madagascar. The discovery of kimberlite rock indicates the presence of diamonds. This rock, of volcanic origin, is even referred to as the 'mother of the diamonds', as the sites can contain a large quantity of the precious stone. Kimberlite is found in Nosy Varika, Mandritsara, Tuléar, Andohamasoandro (Ambatofinandrahana) and in Tsiatzomboalavo (to the east of Marolambo).

EMERAUDE

L'émeraude est une variété de béryl vert. Elle est la plus fragile des pierres précieuses. Sa couleur verte saturée ressemblant à la tourmaline rend l'émeraude de Madagascar unique. C'est à Kianjavato, à l'Est de la Grande Ile que le gisement le plus important se trouve.

EMERALDS

Emeralds are a variety of green beryl and are the most fragile gemstones. The saturated green colour, similar to tourmaline, makes the emeralds of Madagascar unique in the world. The most important vein is in Kianjavato, in the east of Madagascar.

SAPHIR

Généralement bleu, le saphir est une variété de corindon. Il peut également être de toute autre couleur (mais ne sera jamais rouge) et parfois même incolore (on parle alors de leucosaphir). Les gisements de saphir les plus connus à Madagascar sont répertoriés au Sud-Ouest, dans la région Ihorombe. Outre ceux à Sakaraha et Ilakaka, d'autres gisements à fortes potentialités ont été découverts dans le Nord pour ne parler que de celui de Jangoa, au Sud d'Ambanja qui abrite du saphir bleu ou encore celui d'Ambondromifehy.

SAPPHIRES

Generally blue, the sapphire is a variety of corundum. It can also have different colours (except red) or it can even be colourless (it will then be called 'leucosapphire'). The most renowned sapphire deposits of Madagascar are located in the south-west, in the Ihorombe region. Apart from the veins of Sakaraha and Ilakaka, other potentially large deposits have been discovered in the north, notably in Jangoa, south of Ambanja, which has blue sapphires, as well as in Ambondromifehy.

RUBIS

De couleur rouge, le rubis est une variété de corindon. Andilamena, une commune située au Nord de la région Alaotra-Mangoro, au centre-est de Madagascar est la plus connue pour l'extraction de rubis. C'est également dans cet endroit que l'on peut trouver les plus gros stocks.

RUBIES

The ruby, a red stone, is a variety of corundum. The most renowned ruby deposit in Madagascar is in Andilamena, a town located in the north of the Alaotra-Mangoro region, the centre-east of Madagascar. This is where the biggest deposits are to be found.

TANA
HOTEL



Voiture
+ Nuitée
à partir de
120 €



Hertz



Tarif incluant une nuitée, petit-déjeuner,
mise à disposition d'un véhicule avec
chauffeur (carburant en sus).

Réservation : +261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli

Antaninarenina ANTANANARIVO

tanahotel@moov.mg | www.tana-hotel-madagascar.com



Découvrez notre service de
**TRANSPORT AEROPORT
EN NAVETTE PRIVÉE**

Cotisse
TRANSPORT



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



www.hotel-tripolitsa.com
contact@hotel-tripolitsa.com



37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo

ESPACE BIJOUX



Tél.: (+261) 20 22 31185 - (+261) 34 11 31185

E-mail : doulabvassant@yahoo.fr

Adresse : 27, Rue Ratsimilaho, Antaninarenina,
Antananarivo, Madagascar



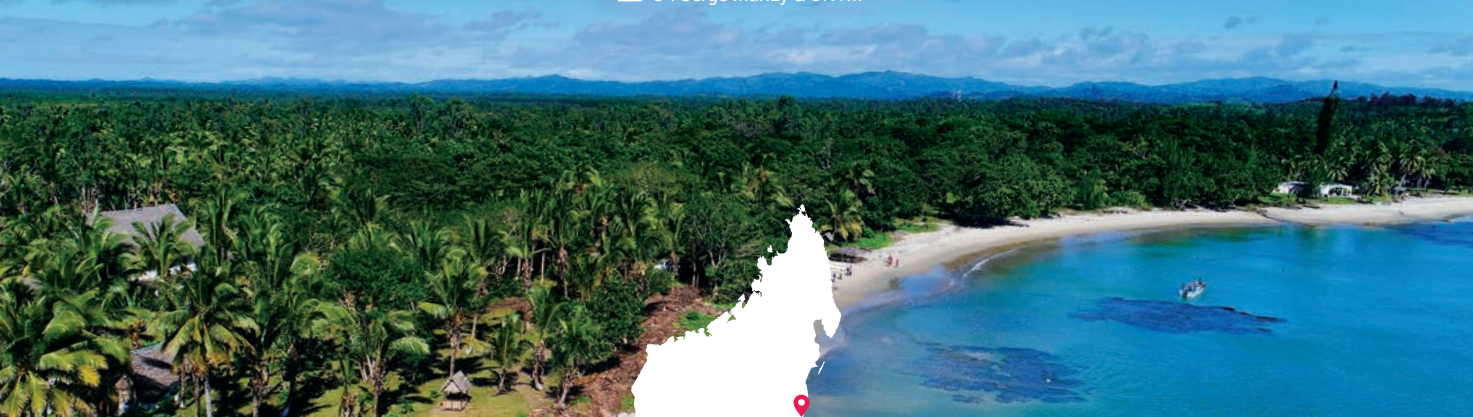


Cap Vers L'est Heading East

La Région Atsinanana offre aux visiteurs un faisceau de tourisme contemporain: tourisme solidaire, écotourisme, tourisme d'aventure, tourisme de découverte sans oublier le tourisme balnéaire

The Atsinanana Region offers visitors a range of contemporary tourism: solidarity tourism, ecotourism, adventure tourism, discovery tourism and beach tourism

© : Serge Marizy & ONTM



Toamasina



Deuxième plus grande ville de Madagascar, la ville de Toamasina est considérée comme la capitale économique du pays grâce au grand port international, principal port maritime de l'île. Anciennement appelée « Port-aux-Prunes » au XVII^e siècle, la ville est actuellement connue sous le nom de Toamasina ou encore Tamatave. L'histoire rapporte que ce nom « Toamasina » est issue de la phrase du roi Radama I^{er}, en 1817, ayant vu la mer pour la première fois et en ayant goûté s'écria : « Toa masina ! » « Ah, C'est salé ! »

Son charme tropical fait de Toamasina et ses environs, une des destinations les plus visitées de Madagascar. Les pousse-vélos (tricycles) et les tuk-tuk animent la circulation et décorent les avenues. Même si la plage de la ville portuaire n'est pas vouée aux baignades, elle est fréquentée surtout en début d'après-midi. Diverses prestations sont proposées dans les bords de Toamasina, Foulpointe ou encore Mahambo : balades à cheval, massage, tresse ou encore la décoration du visage avec du masque naturel Masonjoany.

Les fameuses confiseries des plages « Bonbons coco » vendues par des marchands ambulants et surtout l'eau de noix de coco donnent plus d'authenticité à vos déplacements dans les côtes est. L'importante précipitation dans la partie orientale de la Grande Ile est la raison pour laquelle Toamasina est surnommée « Venise malgache ».

Un week-end de détente, des sorties en quad, découverte de la nature, des parties de surf, des parties de golf ou baignades, il y a beaucoup de choix pour les activités. Explorez la région est, familiarisez-vous avec la culture Betsimisaraka (le peuple qui ne se sépare pas) et découvrez son histoire en visitant ces destinations : Toamasina, Foulpointe, Mahambo, Fénériver Est, Vatmandry, Mahanoro, Brickaville, Antsapanana, Ambila Lemaitso, Andovoranto.

The second largest city in Madagascar, Toamasina is considered as the economic capital of the country thanks to the large international port, the main seaport of the island. Formerly called 'Port-aux-Prunes' in the 17th century, the city is now known as Toamasina or Tamatave. History reports that this name 'Toamasina' comes from the words of King Radama I, in 1817, who saw the sea for the first time, tasted it and exclaimed: "Toa masina!" "Ah, It's salty!".

Its tropical charm makes Toamasina and its surroundings, one of the most visited destinations in Madagascar. Pushbikes (tricycles) and tuk-tuks animate traffic and decorate avenues. Even if the beach of the port city is not dedicated to swimming, it is frequented especially in the early afternoon. Various services are available on the banks of Toamasina, Foulpointe or Mahambo: horse riding, massage, braiding or even facial decoration with a natural Masonjoany mask.

The famous sweets of the 'Bonbons coco' (coconut candy) beaches sold by itinerant merchants and especially the coconut water provide more memories of your travels on the east coast.

The heavy precipitation in the eastern part of the Big Island is the reason why Toamasina is nicknamed 'Malagasy Venice'.

A relaxing weekend, quad biking, nature discovery, surfing, golf or swimming, there is plenty of choice

for activities. Explore the eastern region, familiarise yourself with the Betsimisaraka (the people who do not separate) culture and discover its history by visiting these destinations: Toamasina, Foulpointe, Mahambo, Fénériver Est, Vatmandry, Mahanoro, Brickaville, Antsapanana, Ambila Lemaitso, Andovoranto.

Son charme tropical fait de Toamasina et ses environs, une des destinations les plus visitées de Madagascar

Its tropical charm makes Toamasina and its surroundings, one of the most visited destinations in Madagascar



1. Parc Zoologique Ivoloïna Ivoloïna Zoological

© : Charles J Sharp

Une végétation luxuriante et verdoyante vous accueille dans ce parc situé au nord de Toamasina. D'une superficie de 282 hectares, ce jardin botanique abrite des espèces de plantes médicinales mais aussi une dizaine d'espèces de lémuriers dont le lémurier de bambou, lémurier bruns ou encore l'aye-aye. Des reptiles sont également à découvrir : tortues rayonnées, tortues araignées, boa de l'arbre sans oublier les grenouilles de la tomate, les tenrecs zébrés et les caméléons panthères.

Créé en 1963, le Parc Ivoloïna offre un moment de dépaysement aux visiteurs, des coins pour pique-niquer et surtout une piscine naturelle où les baignades sont autorisées. Profitez d'une balade en pirogue pour vous rendre à la piscine naturelle. Le Parc est ouvert tous les jours, de 9h à 17h.

A lush and green vegetation welcomes you to this park located north of Toamasina. Covering an area of 282 hectares, this botanical garden shelters medicinal plant species and also several species of lemurs including bamboo lemurs, brown lemurs and aye-aye. Reptiles to be found there are radiated turtles, spider turtles, tree boa, tomato frogs, zebra tenrecs and panther chameleons.

Created in 1963, Ivoloïna Park offers visitors a change of scenery, picnic areas and above all a natural swimming pool where bathing is allowed. The park is open every day, from 9am to 5pm.

2. Le Bassin Sacré de Tahamasy The Sacred Basin of Tahamasy

Le Bassin sacré de Tamasy ou Dobon'ny Tahamasy est un lieu historique et sacré.

Ce Dobo est sacré car les prières et demandes qui y sont adressées s'exaucent. C'est également dans ce bassin sacré qu'on pratique les cérémonies de remerciement aux esprits qui ont exaucé les prières des adeptes.

À par le fait d'être un lieu de prière, c'est aussi un lieu de purification. Et cette purification est vis-à-vis des esprits qui habitent le bassin ; d'où des règles strictes sont établies par le mpitarika (maître de cérémonie) surtout par rapport aux femmes en période de menstruation. Les hommes se mettent torse nu et les femmes portent des lambahoany. Ils se purifient ou racontent leurs problèmes ou prient après avoir entamé un rituel sur la rive du bassin. Souvent il y a des mpitromba guérisseurs qui emmènent leurs patients pour se soigner dans cette eau.

Informations sur le bassin de Tahamasy fournies par Fidelys Raharimandimby - PCA de L'ORTT

The Tamasy Sacred Basin or Dobon'ny Tahamasy is a historical and sacred place.

This Dobo is sacred because the prayers and requests addressed to it. It is also in this sacred basin that ceremonies of thanksgiving are performed to the spirits who answered the prayers of the followers.

Aside from being a place of prayer, it is also a place of purification. And this purification is towards the spirits who inhabit the basin; hence strict rules are established by the mpitarika (master of ceremony) especially in relation to women during menstruation. Men take their shirts off and women wear lambahoany. They purify themselves or tell their problems or pray after starting a ritual on the bank of the pool. Often there are mpitromba healers who take their patients to treat themselves in this water.

Information for the basin of Tahamasy provided by Fidelys Raharimandimby PCA of ORTT



© : Serge Marizy

3. Mahavelona Foulpointe Mahavelona Foulpointe

Il s'agit de la station balnéaire la plus populaire de l'est de Madagascar. Un charme unique et un cadre enchanteur font de ce village une des destinations les plus fréquentées de toute l'île. Une belle plage de sable fin ondulée de dunes avec une eau transparente sans vague, bienvenue à Foulpointe. La barrière de corail présente à une distance de la rive explique cette absence de vague.

A part cette ambiance de plage, un lieu historique est à découvrir, à un kilomètre au nord-ouest du village : Le Fort Manda, un édifice qui protégeait la côte est de Madagascar des attaques navales. La visite de cette muraille construite par Radama Ier vous fera voyager dans le XIXe siècle. Cette fortification a été construite à partir de poudre de corail et de pierre, liée de blancs d'œufs. De forme circulaire, le Fort Manda est un véritable labyrinthe, les canons, les escaliers ainsi que les passages secrets sont encore visibles. Du haut des murailles, vous aurez une magnifique vue sur l'Océan Indien.

It is the most popular seaside resort in eastern Madagascar. A unique charm and enchanting setting make this village one of the favourite destinations on the island. For a beautiful beach of fine sand undulating dunes with transparent water without waves, welcome to Foulpointe. The coral reef at a distance from the shoreline explains this calm water.

Apart from this beach atmosphere, there is a historical site to discover, one kilometre north-west of the village: Fort Manda, a building that protected Madagascar's east coast from naval attacks. A visit to this wall built by Radama I will take you back to the 19th century. This fortification was built from coral and stone powder, bound with egg whites. Circular in shape, Fort Manda is a veritable labyrinth, the cannons, stairs and secret passages are still visible. From the top of the walls, you will have a magnificent view of the Indian Ocean.

De forme circulaire, le Fort Manda est un véritable labyrinthe, les canons, les escaliers ainsi que les passages secrets sont encore visibles

Circular in shape, Fort Manda is a veritable labyrinth, the cannons, stairs and secret passages are still visible

4. Le Canal des Pangalanes The Pangalene Canal

De beaux paysages et une nature luxuriante décorent votre croisière en sillonnant le Canal des Pangalanes. Long de sept cent kilomètres, c'est une des plus longues voies navigables dans le monde. Savourez les joies d'une escapade à bord d'un bateau et admirez les villages typiques betsimisaraka, les pirogues de pêcheurs, les petits bateaux transportant des marchandises ; découvrez la faune et la flore aquatique, les lagunes et les mangroves.

Son parcours est une véritable expédition. Six circuits, dont la durée varie selon l'itinéraire, sont proposés pour explorer le Canal des Pangalanes au départ de Toamasina, Manambato, Vohibola ou encore Vatohandry. Des itinéraires personnalisés sont également possibles. A l'origine, son nom fut « Ampangalanes » signifiant « reliant deux points d'eau » ce canal a été aménagé au début du XXe siècle réunissant rivières, lacs, marais et étangs. Le Général Gallieni a initié les travaux en 1896 pour faciliter le contrôle administratif et militaire de la région. Puis ce réseau fluvial a joué un rôle important dans les échanges commerciaux entre le sud-est et le port de Toamasina notamment l'acheminement des produits d'exportation comme les épices.

Beautiful landscapes and lush nature decorate your cruise crossing the Canal des Pangalanes. Seven hundred kilometres long, it is one of the longest waterways in the world. Enjoy a boat trip and admire the typical Betsimisaraka villages, fishing and small boats carrying goods; also discover the aquatic fauna and flora, lagoons and mangroves.

This journey is a real expedition. Six tours, the duration of which varies according to the itinerary, are available to explore the Pangalane Canal from Toamasina, Manambato, Vohibola or Vatohandry. Customised itineraries are also possible.

Originally, its name was 'Ampangalanes' meaning 'connecting two water points', this canal was built at the beginning of the 20th century bringing together rivers, lakes, marshes and ponds. General Gallieni initiated the work in 1896 to facilitate administrative and military control of the region. Then this river network played an important role in trade between the south-east and the port of Toamasina, particularly in the transport of export products such as spices.

**Savourez les joies d'une escapade à bord d'un bateau
et admirez les villages typiques betsimisaraka, les
pirogues de pêcheurs et les petits bateaux**

**Enjoy a boat trip and admire
the typical Betsimisaraka
villages, fishing and small boats**

© : Serge Marizy





© : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go?

La Région Atsinanana connaît un climat subéquatorial chaud et humide. L'alizé y souffle pendant presque toute l'année, ce qui engendre une pluviométrie importante. La Température moyenne est de 24°C. La meilleure période pour se rendre à Toamasina s'étend de mai à novembre.

The Atsinanana Region has a hot and humid sub-equatorial climate. The trade winds blow there almost all year round, which can result in heavy rainfall. The average temperature is 24°C. The best time to visit Toamasina is from May to November.



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

Les vols intérieurs d'Air Madagascar via Tsaradia relie Toamasina depuis Antananarivo. Cette ville de l'est se situe à 335km de la Capitale, par route il faudra passer 8 à 10 heures de voyage sur la RN2. Le Bassin de Tahamasy, source sacrée, est localisé à 12km de la ville de Toamasina tandis que Foulpointe est à 60 km de Toamasina et Ivoloïna à 12km en empruntant RN5. « Discovery tour » est en tête dans les recherches sur les questions touristiques sur les visites du bassin de Tahamasy et « Reine Tina » est l'unique Hôtel flottant du Canal des Pangalanes.

Air Madagascar's domestic flights via Tsaradia connect Toamasina to Antananarivo. This eastern city is located 335km from the capital; by road it will take 8 to 10 hours of travel on the RN2. The Tahamasy Basin, sacred source, is located 12km from the city of Toamasina while Foulpointe is 60km from Toamasina and Ivoloïna 12km by taking the RN5. Discovery Tour is leading the research on tourism issues on visits to the Tahamasy basin and Reine Tina is the only floating hotel on the Pangalane Canal.



Où se loger? / Where to stay?

A Toamasina, séjournez au Sharon Hôtel, à l'Hôtel Calypso ou encore à l'Hôtel H1. A Ivoloïna, il est possible de camper dans le Parc. A Foulpointe, réservez

vos chambres à l'Hôtel Azura Resort Golf&Spa. Pour l'exploration du Canal des Pangalanes, Reine Tina accueille jusqu'à huit passagers.

In Toamasina, stay at Sharon Hotel, Calypso Hotel or H1 Hotel. In Ivoloïna, it is possible to camp in the park. In Foulpointe, book your room at Hotel Azura Resort Golf & Spa. For the exploration of the Pangalane Canal, Reine Tina welcomes up to eight passengers.



Où manger? / Where to eat?

Les plats à base de fruits de mer constituent une spécialité de la région. Darafify, le Restaurant Labourdonnais, Le Dzama cocktail café, La gare des manguiers, Le piment banane ou encore le Restaurant La Véranda sont considérés comme les meilleures tables à Toamasina. A Foulpointe, vous pouvez manger au Restaurant de votre Hôtel. Le long du Canal des Pangalanes, le Restaurant de Reine Tina propose des plats typiques malgaches et européens.

Seafood dishes are a speciality of the region. Darafify, the Labourdonnais restaurant, the Dzama cocktail café, the Gare des Manguiers, the Piment Banane or the Restaurant La Veranda are considered the best restaurants in Toamasina. In Foulpointe, you can eat at the restaurant of your hotel. Along the Canal des Pangalanes, Reine Tina's restaurant offers typical Malagasy and European dishes.



Que voir? / What to see?

Prévoyez une excursion dans la forêt d'Analalava, une partie de golf ou bien une sortie en quad à Ampasimbe Onibe. Une virée au Lac Rasoabe Manambato, à 95 km à l'ouest de Toamasina est également une bonne idée.

Plan an excursion to the Analalava forest, a game of golf or a quad ride to Ampasimbe Onibe. A trip to Lake Rasoabe Manambato, 95km west of Toamasina, is also a good idea.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes

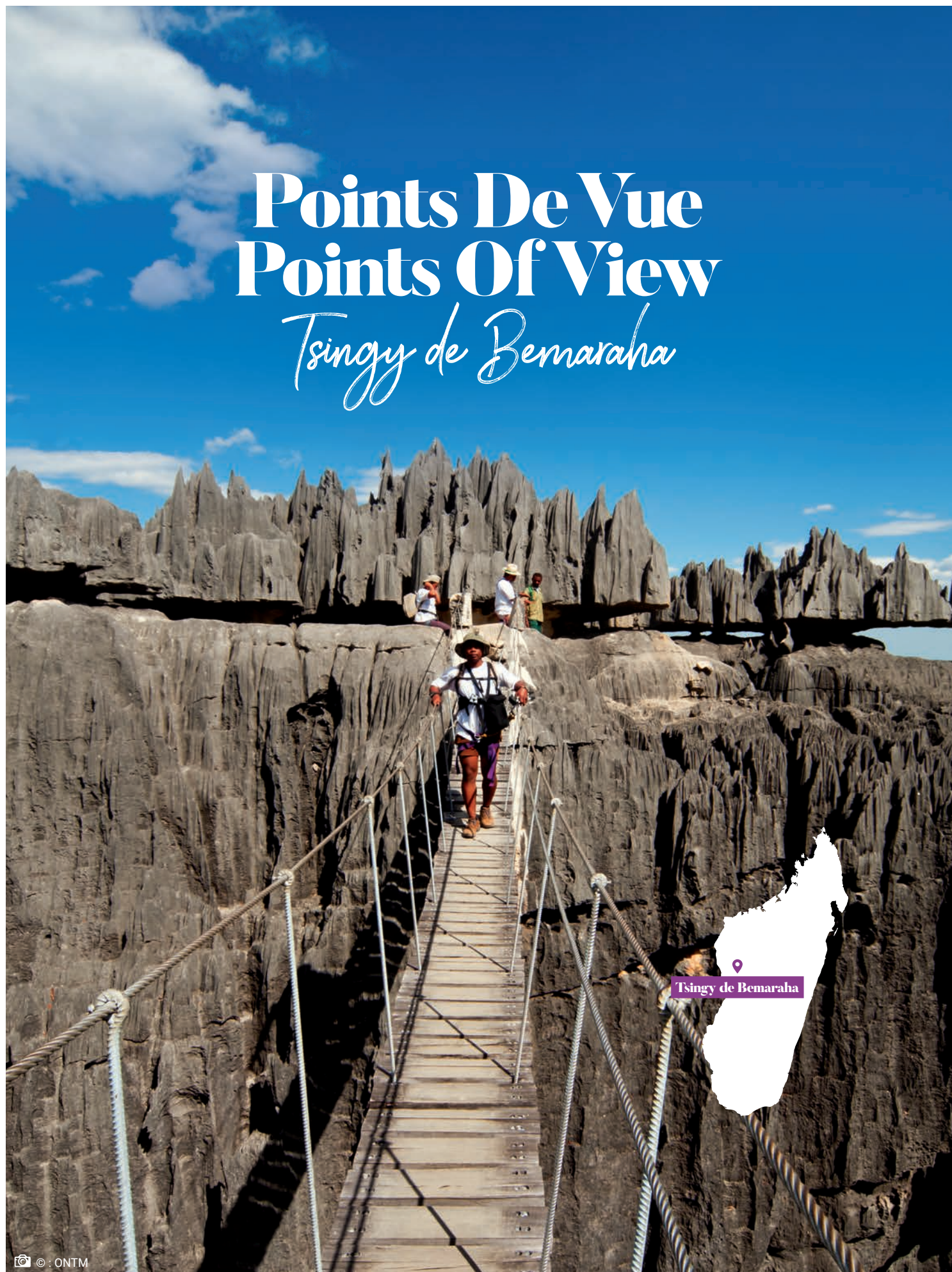


www.chrismiataoursmada.com
chrismiataours@gmail.com
Tel +261 32 02 762 08



Points De Vue Points Of View

Tsingy de Bemaraha



© : ONTM

Le parc national Tsingy de Bemaraha, vous offre des paysages époustouflants, des sommets en forme d'aiguilles pointues, des grottes impressionnantes et un riche écosystème. Mais vous devrez porter des chaussures de marche.

The National Park of Tsingy in Bemaraha harbours breathtaking scenery, sharp needle-like points, impressive caves and a rich ecosystem. But you'll need to wear walking boots.

Créé en 1997, le parc national Tsingy de Bemaraha est la plus vaste aire protégée de Madagascar. Il accueille 100 à 120 visiteurs/jour en haute saison et abrite 650 espèces de plantes (dont la majorité est endémique), des lémuriers dont le Sifaka, l'Aye-Aye et le Tilitilivahy, des oiseaux, des reptiles et des amphibiens. Les Tsingy de Bemaraha ont été déclarés site du patrimoine mondial de l'UNESCO en 1990.

Ce site abritait autrefois les Vazimba, premiers occupants de la Grande Ile. Il est localisé au centre-ouest de Madagascar. Résultant de phénomènes géologiques, les Tsingy sont des roches calcaires préhistoriques. On peut traduire leur nom par la jolie expression « marcher sur la pointe des pieds ».

En choisissant le circuit des gorges du Manambolo, une visite qui dure deux heures environ, vous découvrirez le Zohim-bazimba (grotte des Vazimba) refuge des Vazimba en période de pluies. Non seulement cette grotte était une habitation pour ces peuples mais elle constituait également un lieu sécurisé et une réserve où ils gardaient leurs trésors: bijoux en argent, marmites en fer mais aussi leurs ossuaires. Un peu plus à l'Est, on peut apercevoir une autre grotte dans laquelle des ossements datant du XIIème siècle ont été retrouvés.

Enfin, Ankapoaka est le dernier endroit accessible en voiture. A partir de ce point, on reçoit les consignes des guides et on enfle les baudriers pour vivre quatre heures d'aventure dans le circuit Grand Tsingy ou le circuit Andamozavaky. Après un parcours de savane, de fascinants fossiles vous accueilleront ainsi que des roches calcaires ressemblant à des débris marins.

Created in 1997, the National Park of Tsingy in Bemaraha is Madagascar's largest protected area. At the height of the tourist season, it welcomes from 100 to 120 visitors per day and shelters 650 species of plants (most of which are endemic), lemurs, including the sifaka, the aye-aye and the mouse lemur (Tilitilivahy), birds, reptiles and amphibians. Since 1990, the Tsingy in Bemaraha has been listed as a UNESCO world heritage site.

The site used to be home to the Vazimba, the first inhabitants of Madagascar. The result of geological phenomena, the Tsingy are prehistoric rock formations.

As the rock is so jagged, the name is translated as, 'where you walk on your tiptoe'.

A guided tour of the gorges of Manambolo lasts about two hours. You will visit the Zohim-Bazimba (Vazimba cave), that served as a shelter for the population during wet weather. Not only was the cave a shelter for the tribe, but it was also a safe place and a storehouse for their treasures: silver jewellery, iron cooking pots and, also, ossuaries. Further east there is another cave where bone fragments going back to the 12th century have been found.

Ankapoaka is the final destination that can be reached by road. From here, you receive

instructions from the guides, put on a harness and go on to have four hours of adventure scrambling up and down the circuits of the Grand Tsingy or Andamozavaky. After walking through the savannah, you will find fascinating fossils, as well as sandstone rocks that look like marine debris.

**On peut traduire
leur nom par la
jolie expression
« marcher sur la
pointe des pieds »**

**As the rock is so
jagged, the name
is translated as,
'where you walk
on your tiptoe'**



© : ONTM



Quand y aller? / When to go?

La région Melaky est caractérisée par un climat tropical sec avec deux saisons distinctes : une saison chaude et pluvieuse entre le mois de novembre et le mois d'avril et une saison sèche de mai à octobre. La période la plus propice pour visiter le parc s'étend de juin à novembre.

The region of Melaky is characterised by a tropical dry climate with two distinct seasons: a hot wet season between November and April, then a dry season from May to October. The best period for visiting the park is between June and November.



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

Cette destination est accessible via Morondava ou Tsiroanomandidy. Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia pour Morondava, il vous faudra ensuite passer par Belo sur Tsiribihina. L'entrée sud du parc se trouve à Bekopaka, après 200km de piste. Vous pouvez également atteindre Bekopaka depuis Antsalova.

The destination can be reached via Morondava or Tsiroanomandidy. Take an Air Madagascar/ Tsaradia flight to Morondava, then you will need to travel to Belo sur Tsiribihina. The south entrance to the park is at Bekopaka, along 200km of untarred track. You can also get to Bekopaka from Antsalova.



Où se loger? / Where to stay?

Séjournes à l'Hôtel L'Olympe de Bemaraha situé à l'entrée des Tsingy ou bien Au Soleil des Tsingy

Lodge, situé au cœur du massif des Tsingy. Les deux établissements se trouvent à Bekopaka.

You can stay at the L'Olympe hotel in Bemaraha, situated at the entrance to the Tsingy or at the Au Soleil des Tsingy Lodge, at the heart of the Tsingy massif. Both hotels are in Bekopaka.



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant de L'Olympe de Bemaraha, situé sur le promontoire de la colline, propose une cuisine variée : européenne, malagasy, créole et chinoise ainsi que des spécialités de fruits de mer de la côte Ouest.

The restaurant of the L'Olympe hotel in Bemaraha, situated on the promontory of the hill, serves varied types of food: European, Malagasy, Creole and Chinese, as well as seafood specialities from the west coast.



Que voir? / What to see?

Admirez le beau paysage de la région en visitant la gorge du fleuve Manambolo en pirogue. Les Tsingy, comme le fleuve, sont considérés sacrés par la population locale, elle y organise fréquemment des rituels. Lors de votre passage, ne manquez pas de vivre l'expérience du fameux pont suspendu.

You can admire the stunning scenery of the region, canoeing down the Manambolo river canyon. The local population considers the Tsingy, like the river, to be sacred and often organises rituals there. During your trip, make sure you visit the famous suspension bridge.



PROFITEZ

de notre tarif
• SPÉCIAL RÉSIDENT •
pour tout le

MOIS DE NOVEMBRE
ET DÉCEMBRE



MIKEA LODGE

Tuléar II - Madagascar

📍 Mikea Lodge, Andravona Tuléar II - www.mikealodge.com

*Renseignements et réservations :

+261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com

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



Andovoranto

Un Creuset Pour La Culture Et Les Poissons

A Melting Pot For Culture And Fish

Andovoranto, ancien port clé de la côte est de Madagascar, a une histoire culturelle et militaire riche de son passé de creuset de colons français, indiens et chinois, alors qu'aujourd'hui, il est plus populaire pour son étonnante variété de poissons, tant d'eau douce qu'océanique



Andovoranto, a former key port on the east coast of Madagascar, has a rich cultural and military history from its background as a melting pot of French, Indian and Chinese settlers while , today, it is more popular for its astonishing variety of fish, both ocean and freshwater.

© : nomis-simon

Andovoranto se trouve à 14km d'Ambila Lemaitso, à l'embouchure de la rivière Rianila dans le district de Brickaville dans la région Atsinanana. De cette position stratégique, l'histoire de ce village est riche et la présence de ses ruines en disent long sur son passé.

Durant le temps de la monarchie (et donc avant le règne du Roi Radama I : 1810-1828), il est connu pour être un centre de traite des esclaves et pour avoir su développer une importante activité portuaire.

Dans ce grand port commercial se croisaient diverses cultures (colons français, indiens, chinois...). Au temps colonial, le gouverneur Jean Laborde (qui fut le premier consul de France à Madagascar) était en charge du contrôle administratif et militaire de la région et des alentours. Andovoranto a même été surnommée un temps « route de Jean Laborde ». On peut bien sûr encore voir les ruines qui racontent l'ancienne gloire de cette petite bourgade.

En 2001, Andovoranto comptait une population de 12 000 habitants composée principalement de pêcheurs, d'agriculteurs et d'artisans. Etant entouré par le Canal des Pangalanes et par l'Océan Indien, on y trouve une diversité étonnante de fruits de mer et de poissons d'eau douce et de mer. La pêche traditionnelle marine ou fluviale reste la plus pratiquée et elle est la plus grande source de revenu des villageois.

A part la pêche, on peut également voir le travail de la vannerie. Les produits les plus populaires sont les paniers, les dessous de plats, les nattes, les chapeaux et les divers objets de décoration. Le tissage est aussi une activité d'une grande importance. Selon la tradition, une femme doit savoir tisser.

Andovoranto, a former key port on the east coast of Madagascar, has a rich cultural and military history from its background as a melting pot of French, Indian and Chinese settlers while, today, it is more popular for its astonishing variety of fish, both ocean and freshwater.

Andovoranto lies 14km from Ambila Lemaitso, at the mouth of the Rianila river, in the region of Atsinanana. Situated in this strategic position, the village has a long history and its ruins bear witness to its rich past.

During the period of monarchy in Madagascar (during the reign of King Radama I, 1810-1828), it was known to be a centre of the slave trade and managed to develop import harbour activities. Several cultures would mingle in the large commercial harbour with French, Indian and Chinese settlers. During the colonial period, the governor Jean Laborde (who was the first French consul in Madagascar) was in charge of administrative and military administration of the region and its surroundings. Andovoranto was even referred to as 'Jean Laborde Road'. Of course, the ruins that reflect the former glory of the little town are still to be seen.

In 2001, Andovoranto had a population of 12,000, mainly composed of fishermen, farmers and craftsmen. Lying close to the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, it produces an astonishing variety of seafood and

fish, both ocean and freshwater. Traditional sea and river fishing activities are the most common and represent the main source of income for the village populations.

In addition to fishing, there is also basketwork. The most popular products are baskets, table mats, floor mats, hats and various decorative objects. Weaving also plays an important role. According to local tradition, all women must know how to weave.

On peut bien sûr encore voir les ruines qui racontent l'ancienne gloire de cette petite bourgade

The ruins that reflect the former glory of the little town are still to be seen





Quand y aller? / When to go?

Comme le climat de la côte Est malagasy a une tendance humide, il est préférable de voyager entre avril et novembre, ce qui facilitera la traversée de la piste.

As the east coast of Madagascar has a wet climate, it is preferable to plan your trip to the region between April and November, which will facilitate travel along the untarmacked roads.



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

Vous pouvez rejoindre Tamatave par les vols de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia. Si vous choisissez d'y aller en voiture : de Brickaville, continuez sur la route RN2 ; tournez à droite au niveau du panneau "Hôtel Ambila Lemaitso". Vous aurez 20km de piste jusqu'à Andovoranto. Vous pouvez également y accéder en prenant un "Taxi-brousse" toujours à Brickaville. Une navette fait le trajet tous les jours vers 9h, excepté le dimanche.

You can fly to Tamatave with the Air Madagascar / Tsaradia airline. If you decide to go by car, drive as far as Brickaville along the RN2; turn right at the sign indicating 'Hôtel Ambila Lemaitso'. 20km of untarmacked road will take you to Andovoranto. You can also take a bush-taxi from Brickaville. There is a shuttle service every day at 9am, except on Sundays.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous souhaitez passer la nuit à Andovoranto, vous pouvez séjourner à l'écolodge « Les Cocotiers »

qui permet de vous loger modestement mais confortablement. Tout est géré par des villageois formés à l'accueil et la gestion.

If you decide to spend the night in Andovoranto, you can stay at the eco-lodge 'Les Cocotiers', offering simple but comfortable accommodation. It is managed by people from the village who have received training in hotel management.



Où manger? / Where to eat?

L'écolodge « Les Cocotiers » vous offre également la possibilité d'une restauration sur place, allant du petit déjeuner jusqu'au dîner. Les plats locaux seront au rendez-vous.

The eco-lodge 'Les Cocotiers' also serves meals, from breakfast to dinner. The dishes are all prepared using local ingredients.



Que voir? / What to see?

Vous pouvez vous offrir une visite historique et culturelle guidée du village en 2h30 pour découvrir les cimetières malagasy, français, chinois ; les bâtiments coloniaux, religieux et de culte traditionnel. Il est également possible de demander une visite guidée de la forêt protégée d'Andavakimena.

You can have a guided tour, with explanations of the history and culture of the village, lasting 2h30. The visit includes the Malagasy, French and Chinese cemeteries and the colonial, religious and traditional buildings of worship. You can also have a guided tour of the protected forest of Andavakimena.



CHANGAN

CHANGAN
CS95



7 places
3 places

CAMION BENNE SINOTRUK



OFFRE SPÉCIALE POUR LES ENTREPRENEURS



Disponible en version 6T, 10T et 13T

TANANARIVE

Tél: 020 26 410 21 - 034 11 106 98 - 034 02 106 97 - 034 02 106 96

Adresse: Lot N°05 Zone Filatex après Alhambra ANTANANARIVO

TAMATAVE

Email: jptrading@moov.mg

Tél: 020 53 304 56

Adresse: 45 Rue de la Réunion Ampasimazava Ouest TOAMASINA



Le Joyau Du Nord

Windsurfing A La Mer D'Emeraude

Texte et photos **Jérôme Houyvet** | jeromehouyvet.com

The Jewel Of The North

Windsurfing On The Emerald Sea

Text and photos **Jérôme Houyvet** | jeromehouyvet.com





Echanger le ciel gris de l'Europe contre un spectre de bleus et de verts, des visages souriants, du vent et du soleil, Jules Denel et Bastien Ramery, windsurfeurs professionnels, se sont rendus dans le nord de Madagascar sur l'un des spots les plus ventés et les plus beaux du monde pour s'entraîner à la Coupe du Monde de windsurf. Photographe français, Jérôme Houyvet capture la brise, les couleurs (#nofilter) et la culture (#joiedevivre) ainsi que la planche à voile lors de leur voyage mémorable au plus beau joyau du nord de Madagascar, la mer d'émeraude.

Après dix heures de vol entre Paris et Antananarivo et deux heures de vol intérieur à admirer les milliers de collines rougeoyantes, l'avion se pose à Diego Suarez.

Les yeux grands ouverts face à l'ambiance chaleureuse de Diego Suarez, nous entamons la dernière partie de notre voyage, celle qui relie le port de Diego à Babaomby. Nous embarquons à bord d'une embarcation typique de 8 mètres pour un dépaysement absolu et une sensation sublime de s'éloigner du monde « moderne » pour découvrir une terre d'aventure, où seuls quelques privilégiés peuvent aller. Nous sortons de la baie de Diego par la petite passe et arrivons directement dans cette fameuse mer d'émeraude. Nos pupilles habituées aux eaux plus sombres de l'Atlantique nord sont déboussolées. Le lagon d'eau turquoise s'étend à perte de vue et nous découvrons l'un des plus beaux spots de windsurf que nous n'ayons jamais vu.

Nous entamons notre première session de windsurf, en tirant quelques bords en face du lodge pour nous échauffer. Puis nous traversons le lagon de 3 km pour aller voir ce que nous réserve le spot de vague. Les tortues nous montrent le chemin du bonheur. Nous contournerons l'île Suarez et sa plage de sable blanc et sortons du lagon pour arriver dans les vagues. Jules et Bastien sont des windsurfers de haut niveau, habitués des meilleurs spots du monde et ce qu'ils découvrent ici ne les a pas déçus : Une longue vague idéale pour s'entraîner aux sauts et au surf. L'avantage est que ce spot est très accessible y compris à ceux qui veulent se perfectionner et ne sont pas encore au niveau de nos champions.

Exchanging the grey skies of Europe for a spectrum of blues and greens, smiling faces, wind and sun, Jules Denel and Bastien Ramery, professional windsurfers, travelled to the north of Madagascar arriving at one of the world's windiest and most beautiful spots to train for the windsurfing World Cup. French photographer Jérôme Houyvet, shoots the breeze, capturing the colours (#nofilter) and culture (#joiedevivre) as well as the windsurfing from their memorable trip to Madagascar's finest jewel of the north, the Emerald Sea.

After a 10-hour flight from Paris to Antananarivo, followed by a two-hour domestic flight, spent gazing at the thousands of red-coloured hills below, the plane lands in Diego Suarez.

Eyes wide open taking in the lively atmosphere of Diego Suarez, we begin the last part of our trip, from the port of Diego to Babaomby. We climb aboard a traditional eight metre boat for a total change of scenery and an exquisite sense of getting away from the 'modern' world to visit a land of adventure, accessible to only a privileged few. We sail out of the bay of Diego through its narrow entrance and arrive directly in the famous Emerald Sea. Our eyes are accustomed to the darker waters of the North Atlantic: the turquoise lagoon stretches endlessly before us and we discover one of the loveliest windsurfing spots we have ever seen.

We start our first windsurfing session, tacking upwind in front of the lodge to warm up. Then we sail across the three kilometres of lagoon to arrive at the wave spot. A couple of turtles guide us to happiness. We sail around the tiny island of Suarez with its white sandy beach, out of the lagoon and onto the waves. Jules and Bastien are top level windsurfers, accustomed to the best spots in the world and they are not disappointed with what they find here: a long wave ideal for training for jumps and surf. The advantage of this spot is that it is easily accessible for those who have not yet achieved the level of our champions and just want to improve their technique.



La journée qui suit est sous le signe de la découverte du lagon. Le bateau « *Babaomby Lodge* » nous ouvre la voie, sa grand-voile file plein largue et les windsurfers « jouent » autour. Cap sur *Nosy Antaly Be*, l'île la plus à l'ouest du lagon au large de la forêt de baobabs. L'extrémité de l'île est une pointe de sable qui se jette dans l'eau, encore un site extraordinaire pour glisser. Nous remontons ensuite vers la « piscine » pour découvrir un des plus beaux spots de glisse du monde. L'eau turquoise est si translucide que l'on se demande si tout cela est bien réel. Un plan d'eau lisse idéal pour les débutants comme pour ceux qui veulent battre des records de vitesse.

The following day is devoted to discovering the lagoon. The boat '*Babaomby Lodge*' opens the way for us, her mainsail out, and the windsurfers 'play' around. We head out to *Nosy Antaly Be*, the most westerly island in the lagoon, flanked by a baobab forest. The tip of the island is a spit of sand jutting out into the water, another extraordinary site for windsurfing. Then we go back to the 'pool' to discover one of the most beautiful windsurfing spots in the world. The turquoise green water is so translucent that it appears unreal. A smooth stretch of water ideal for beginners as well as those hoping to break world speed records.

**L'eau turquoise, est si translucide que
l'on se demande si tout cela est bien réel**

**The turquoise green water is so
translucent that it appears unreal**



Nous consacrons notre dernier jour à Madagascar à la visite incontournable du Parc National de la *Montagne d'Ambre*; indispensable. Un écrin de verdure préservé et perché sur un massif volcanique qui abrite un grand nombre d'espèces végétales endémiques: des cycas, d'immenses ficus, des fougères et un grand nombre d'orchidées. La faune n'est pas moins extraordinaire puisque près de 75 espèces d'oiseaux nichent dans l'aire protégée. On peut également y observer plusieurs espèces de lémuriens diurnes et nocturnes ainsi que le plus petit caméléon au monde. Après une randonnée de près de deux heures nous atteignons une cascade oubliée que personne n'aurait visitée selon notre guide depuis plus de trois ans.

Nous retiendrons de ce trip l'incroyable terrain de jeu qu'est la mer d'Émeraude, pour le windsurf ou pour le kitesurf, l'accueil de Nico et son équipe dans cet extraordinaire Babaomby lodge, la joie de vivre des locaux, et les sourires du peuple malgache.

We dedicate our last day in Madagascar to a visit of the National Park of *Montagne d'Ambre*; a must. Perched on a volcanic massif with its lush perfectly-preserved vegetation, it shelters many endemic plant species: cycas, huge ficus, ferns and a large number of orchids. The fauna is no less extraordinary with nearly 75 species of birds nesting in the protected area. There are also several diurnal and nocturnal species of lemurs and the world's smallest chameleon. After hiking for almost two hours, we reach a forgotten waterfall that our guide tells us nobody had visited for more than three years.

What we will remember about this trip is the incredible playground of the Emerald Sea, for windsurfing or kitesurfing, the warm welcome given by Nico and his team at the extraordinary Babaomby Island Lodge, the *joie de vivre* of the locals, and the smiling faces of the Malagasy people.



Le Guide Du Voyageur

L'alizé s'installe en avril et souffle sans discontinuer jusque fin novembre. Diego Suarez se retrouve tous les ans dans le top 10 des meilleures statistiques mondiales de vent sur Windguru.

10h de vol direct de Paris à Antananarivo avec Air Madagascar puis 2h jusqu'à Diego Suarez avec leur ligne intérieur Tsaradia.

Des excursions en bateau d'une journée peuvent être organisées de Ramena à la mer d'Emeraude avec kitesurfs, windsurfs et visiteurs. L'hébergement est disponible au Babaomby Island Lodge où l'on peut louer du matériel de planche à voile et de kitesurf, des paddles et des canoës. Il y a aussi la pêche, la plongée et des randonnées époustouflantes, avec des baobabs, les Tsingy rouges et l'observation des baleines d'août à septembre.

Texte et photos de Jérôme Houyvet qui a séjourné au Babaomby Lodge à la Mer d'émeraude.

Traveller's Guide

The trade winds start blowing in April and continue to do so until late November. Each year, Wind Guru lists Diego Suarez among the world's top 10 best wind destinations.

A 10-hour direct flight from Paris to Antananarivo with Air Madagascar, then two hours to Diego Suarez with their internal airline Tsaradia.

Day boat trips can be organised from Ramena to the Emerald Sea taking kitesurfers, windsurfers and visitors. Accommodation is available at the Babaomby Island Lodge where windsurfing and kitesurfing equipment, stand-up paddleboards and canoes are available to rent. There is also fishing, diving and stunning hikes, with baobabs, the red Tsingy and whale-watching from August to September.

Words and photos by Jérôme Houyvet who stayed at the Babaomby Lodge on the Emerald Sea.



Antsahadinta

Antsahadinta

Un Bout D'histoire A Piece Of History

De l'autre côté de la plaine, à l'ouest de la capitale, Antsahadinta est l'une des 12 collines sacrées de l'Imerina, une pièce du puzzle de l'histoire de la région. Le site abrite un arbre sacré, qui offre la bénédiction et la promesse d'une vie amoureuse réussie

Lying on the other side of the plain, west of the capital, Antsahadinta is one of the 12 sacred hills of the Imerina, a piece of the jigsaw puzzle of the history of the area. The site shelters a sacred tree, which offers blessing and the promise of a successful love life.

Ce fut Andriamangarira (1725-1775), petit-fils du roi Andriamasinavalona, qui fonda la cité d'Antsahadinta ; mais ce fut le roi Andrianampoinimerina qui l'éleva au rang de « colline sacrée ». Elle fut le chef-lieu d'Ambodirano, une des quatre subdivisions de l'Imerina ancienne. Son nom « Antsahadinta » a pour origine la présence de sangsues (dinta en malgache) dans la colline et au sein de sa vallée boisée.

De nombreux vestiges sont encore visibles dans ce site royal : le rova, l'enclos royal, une maison de madriers datant de 1860 ayant le même style que celle occupée par Radama II à Ilafy. Un musée et un lieu de sacrifice de zébus constituent également les attraits de cet endroit. Une pierre de seuil ou Vavahady, qui ressemble à celles d'Ambohimanga et d'Ilafy, y est également présente. Autour du site, une forêt aux arbres tricentenaires s'impose encore. Des arbres royaux dont des Aviavy (figuiers), des Amontana (ficus baroni et ficus trichophylabia) ainsi que du hasina (dracana angustifolia). A noter, une espèce mystérieuse attire l'attention des visiteurs : un arbre mi-hasina mi-aviavy. Devenu sacré, il vous suffit de le toucher pour avoir la prospérité en amour mais aussi beaucoup d'enfants ! La forêt royale est sacrée et très préservée. La coupe d'arbres y est formellement interdite.

It was Andriamangarira (1725-1775), grandson of the King Andriamasinavalona, who founded the city of Antsahadinta, but it was the King Andrianampoinimerina who raised it to the level of 'sacred hill'. It was the main town of Ambodirano, one of the four areas of ancient Imerina. The name of 'Antsahadinta' is due to the presence of leeches (dinta in Malagasy) on the hill and in the forest in the valley.

A number of ruins can be seen around this royal site: the Rova, the royal enclosure, a timber house dating back to 1860 and built in the same style as the one occupied by Radama II in Ilafy. A museum and a place for sacrificing zebus are also of interest. There is a threshold stone or Vavahady, similar to those to be seen in Ambohimanga and Ilafy. Around the site, there is a forest with 300 year-old trees: royal trees such as Aviavy (fig-trees), Amontana (ficus baroni et ficus trichophylabia), as well as Hasina (dracana angustifolia). Visitors also come to see a mysterious species: a tree half hasina and half aviavy. It is now considered sacred and simply touching it is enough to ensure a prosperous love life and many children! The royal forest is sacred and carefully preserved and cutting down trees is strictly forbidden.

De nombreux vestiges sont encore visibles dans ce site royal : le rova, l'enclos royal, une maison de madriers datant de 1860

A number of ruins can be seen around this royal site: the Rova, the royal enclosure, a timber house dating back to 1860





Quand y aller? / When to go?

La région d'Analamanga est caractérisée par un climat de type tropical d'altitude tempérée. La saison pluvieuse et chaude s'étend entre novembre et avril, tandis que la saison sèche occupe le reste de l'année. Vous pouvez donc visiter Antsahadinta toute l'année.

The region of Analamanga is characterised by a temperate tropical altitude climate. The hot rainy season lasts from November to April, with a dry season over the rest of the year, so you can visit Antsahadinta all year round.



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

Empruntez la RN1 menant vers l'Ouest de la capitale jusqu'à Ampitatafika puis bifurquez à gauche après le pont, une signalisation vous guidera. Antsahadinta se trouve à une dizaine de kilomètres pour un trajet d'une heure environ.

Take the RN1 main road west from the capital as far as Ampitatafika, then turn left after the bridge: the road is signposted. Antsahadinta is about 10km along the road. The drive takes around one hour.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez loger dans les établissements à Tana. Nous vous recommandons l'Hôtel Ibis, l'Hôtel La Ribaudière, Tana Hôtel, Tamboho Suites ou encore Grand Hôtel Urban Madagascar.

You can stay in one of the hotels in Tana. We recommend the Hôtel Ibis, La Ribaudière, Tana Hôtel, Tamboho Suites or the Grand Hôtel Urban Madagascar.



Où manger? / Where to eat?

Prévoyez un panier pique-nique ou bien dégustez en chemin les spécialités du terroir comme les koba, ketapotsy ou encore solovolo. Vous pouvez également manger dans le restaurant de votre hôtel avant de partir ou en revenant.

Take a picnic basket or stop off on the way to taste one of the local specialities, such as the koba, ketapotsy or solovolo. You can also have a meal at your hotel before or after your visit.



Que voir? / What to see?

Découvrez dans ce site le « Vato fikabariana » (pierre où le souverain prononçait ses discours). Visitez l'église d'Antsahadinta et ses armoiries. Quatre tombeaux y sont également érigés : le tombeau d'Andriamangarira, situé en hauteur à côté de l'entrée du site, celui de Rabodozafimanjaka, celui d'Andriamboatsimarify, roi d'Antananarivo jusqu'à sa défaite face à Andrianampoinimerina en 1794 et celui du général Ratsimihara.

On the site you can visit the 'Vato fikabariana' (stone where the sovereign would give speeches). You should also visit the church of Antsahadinta with its coats of arms. It also houses four tombs: that of Andriamangarira, to be found just above the entrance to the site, that of Rabodozafimanjaka, and the tomb of Andriamboatsimarify, King of Antananarivo until he was defeated by Andrianampoinimerina in 1794, and finally that of the General Ratsimihara.





Créateur de voyages depuis 1992

Circuits touristiques | Billetterie

24H/24 7J/7

Live your adventure

GS
AVIATION



LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE



Silver Wings : ✉ contact@silverwings-madagascar.com - ☎ +261 32 11 522 77 / +261 32 11 119 03
GS Aviation : ✉ account@gs-aviation.com - ☎ +261 32 11 020 05 / +261 32 05 020 08

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



mail : contact@grand-hotel-diego.com
siteweb : www.grand-hotel-diego.com
Tel : (0261) 20 82 230 63 - (0261) 32 40 881 43





Au coeur de la ville de Mahajanga

- Chambres climatisées
- Excursions
- Restaurant
- Bar
- Piscine
- Séminaires



49 AVENUE DE FRANCE - MAHAJANGA | (261) 20 62 230 23 / 34 07 011 | |

www.cocolodgemajunga-madagascar.com | cocolodge@maoov.mg | [f CocoLodgeMajunga](https://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga)

© Be



Les 3 Métis
 LA TABLE D'ÉPICURE
 Tananarive

HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antananinandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

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

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



*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

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





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

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

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

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

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

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

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

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

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



Passez en mode
liberté




jusqu'à

8 VOLS directs PAR SEMAINE VERS Madagascar

— à partir de **730€** TTC A/R

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

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

 (+261) 20 22 510 00

www.airmadagascar.com

ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar

JO'BURG PLUS ACCESSIBLE


JOHANNESBURG

**ALLER-
RETOUR**

3 HEURES DE VOL DIRECT

à partir de 2 000 000 ARIARY

Tarifs TTC hors frais de service. Disponibilités limitées.

 (+261) 20 22 510 00

www.airmadagascar.com

ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar



RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

TSARADIA



Art by [signature]

Une île, un sourire
et vous



Call center

020 23 444 44



www.tsaradia.com

UN BEAU VOYAGE

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

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

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

L'orientation-client :

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

Le professionnalisme :

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

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

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



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

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

NOSY BE

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

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

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

TOAMASINA

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

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS **TROUVER** ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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

My CAPRICORNE



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

Rendez-vous sur **Mycapricorne.com**







Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar



Filiale d'Air Austral

AIR AUSTRAL

En code-share avec AIRFRANCE FRANCE IS IN THE AIR

En code-share avec Air Madagascar

En code-share avec AIR INDIA

Opéré en partenariat avec AIR MAURITIUS

AIR MADAGASCAR

En code-share avec AIR AUSTRAL

En code-share avec AIR MAURITIUS

Prime Magazine
www.primemedia.international

Distributed / Distribué
All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region and International

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

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

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

Contact Editorial
edito@primemedia.international

Editorial Director
Elaine DEED

Beauty Editor
Alice THEOBALD

Lead Design
Jon HARRISON (London)

Design Madagascar
Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Translations
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion
(except pages 12-17, 46-51, 78-84 and 94-101)

French Text Corrections
Marie LORRAIN

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



Cover image © : Bernard Forgeau



Greetings from the publisher

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version



50 years.

Since September 1969, ASA has been moved by one vision: **so that your children - our students - will be successful, productive, and positive members of their local and global communities.** For 50 years now, we have kept our commitment to excellence in education and the personal growth of every student.

Being part of ASA at this moment in time, whether as a student, parent or faculty member, is a unique privilege. So together, let's celebrate the growth and successes of our students (past and present), the philosophy, principles and values that make ASA the best school to be, and our pride to be part of an inclusive, engaged and supportive school community!

Stay tuned: www.asamadagascar.org



**American School
of Antananarivo**
Celebrating **50** years

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.