

Novembre / November 2020

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA

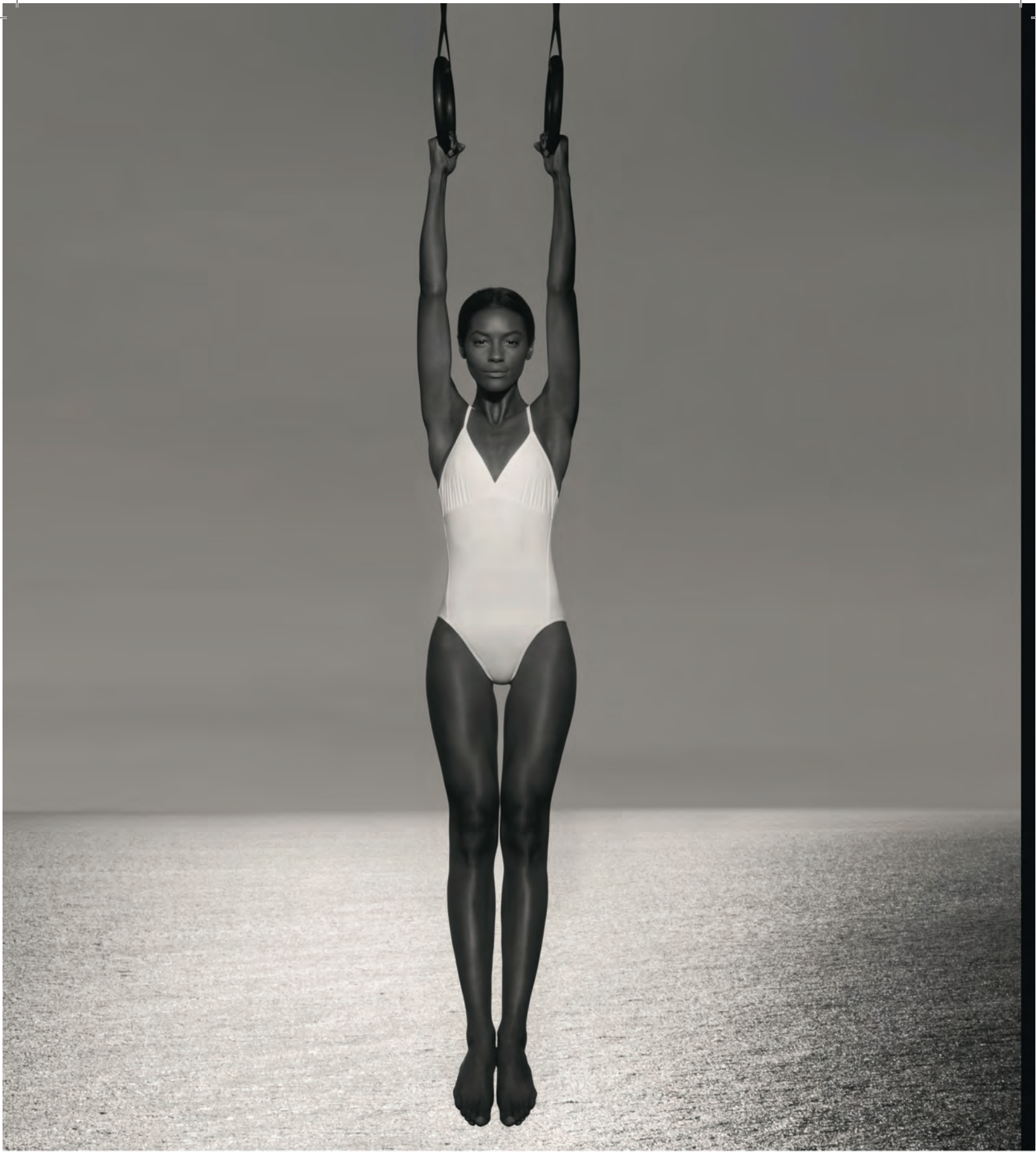


magazine

LA GRANDE
ÉVASION

THE GREAT
ESCAPE







L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

- 587.041 km²
- 5.000 km de côtes
- 2^{ème} plus grande barrière de corail
- 4^{ème} plus grande île du monde
- 5 grands lacs
- 28 grands fleuves
- 3^{ème} plus grand bassin de crocodile du Nil
- 27. 000. 000 habitants
- 18 ethnies



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :
5 familles et 108 espèces

Papillon :
4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :
292 espèces dont 108
endémiques

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

Serpents :
100 espèces non venimeuses

Tortue :
09 espèces terrestres,
05 espèces marines

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

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



**43 Aires Protégées sur
2.600.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.**

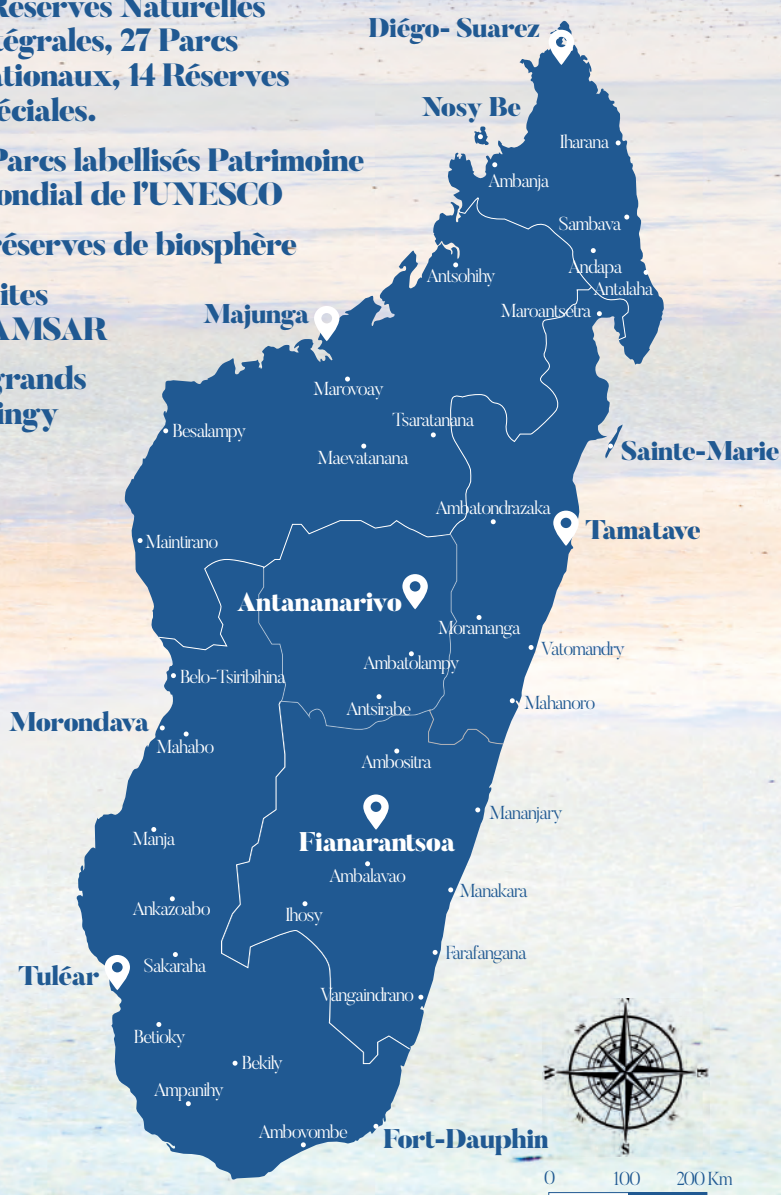
**2 Réserves Naturelles
Intégrales, 27 Parcs
Nationaux, 14 Réserves
spéciales.**

**7 Parcs labellisés Patrimoine
Mondial de l'UNESCO**

4 réserves de biosphère

**5 sites
RAMSAR**

**3 grands
Tsingy**





BNI MADAGASCAR

J'ouvre mon compte sans me déplacer

alefa.bni.mg



*Garantie de 6 mois, contactez-nous pour plus d'informations.

Compte + Carte VISA + BNI-NET

0Ar/mois*



22 390 60



www.bni.mg



The all-new BMW X5



www.bmw.com

Freude am Fahren



OFF THE MIND MAP.

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

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

Plus D'ERGONOMIE au bureau

NOS CONSEILS

POUR CRÉER L'ESPACE DE TRAVAIL ERGONOMIQUE PARFAIT

1. Dos maintenu droit et bien appuyé
2. Épaules détendues
3. Avant-bras soutenus et bien droits
4. Coudes au même niveau que le clavier
5. Écran à un bras de distance
6. Cuisses parallèles au sol
7. Arrière des genoux dégagée
8. Pieds en appui sur le sol ou sur le repose-pied



D0528691

- *Utilisation 24h/24
- *Avec têteière
- *Toutes options



D0528692

- *Soulage le mal de dos
- *Avec têteière



D0522227

Soulage le mal de dos



D0522228

Soulage le mal de dos



D0110570

Bureau assis-debout

Ajustable en largeur (1,20m à 2,10m)

et en hauteur (0,74m à 1,16m)

*vendu sans plateau



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

Lundi au Vendredi: 08h00 à 17h00

Samedi: 8h00 à 13h00

sodim

Sommaire | Contents

Novembre » November 2020

<p>12 Feature Plongez » Dive In</p> <p>20 Health & Beauty</p> <p>30 Histoire / History La Force Motrice » Driving Force</p> <p>31 Interview Darius DJ, Que La Fête Commence » DJ Darius, Get The Party Started</p> <p>32 Travel Bernard Forgeau, Et Au Millieu Coule Une Rivière » Bernard Forgeau, A River Runs Through It</p> <p>41 Feature Nouer le lien » Tying The Knot</p> <p>48 Haute Cuisine Chef Sébastien Schipman, 5 Etoiles » Chef Sébastien Schipman, 5 Stars</p> <p>50 Food & Drink</p> <p>52 Artisanat / Crafts</p> <p>54 Feature Madagascar En Chiffres » Madagascar In Numbers</p> <p>60 Danse / Dance</p>	<p>62 Feature Sortir Des Sentiers Battus » Off The Beaten Track</p> <p>68 Culture</p> <p>70 Through The Lens John Stapels, Vue D'Ensemble » John Stapels, The Bigger Picture</p> <p>Destinations</p> <p>80 Région Vakinankaratra, La Terre D'Abondance Region of Vakinankaratra, Land Of Plenty</p> <p>88 Parc National Mantadia : A La Recherche De Trésors Mantadia National Park : Treasure Seeking</p> <p>92 Analavory : Say Cheese</p> <p>96 Beheloka : Bay Watch</p> <p>101 Bienvenue A Andranokoditra Welcome To Andranokoditra</p> <hr/> <p>105 Pages Speciales Air Madagascar Air Madagascar Special Pages</p> <p>109 Pages Tsaradia</p> <p>114 Greetings From The Publishers</p>
--	---





THE EXCLUSIVE REOPENING
OF THE ROYAL BEACH HOTEL & SPA IN NOSY BE
Book your stay in paradise !

FROM **OCTOBER 17TH**
TO **NOVEMBER 2ND** ONLY

FROM **DECEMBER 18TH**
TO **JANUARY 07TH** ONLY



www.royalbeach.mg

✉ reservation@royalbeach.mg | 📞 +261 32 05 322 44

📷 [soundshotelsgroup](#) | 🌐 [Sound's Hotels](#)



VILLA LA CALYPSO
Diego Suarez (Ramena)
Location De Prestige

Villa La Calypso - Ramena, Diego Suarez, Madagascar
Contacts Réservations : **+590 690 63 93 10**
email : **info@lascalypsomadagascar.com**

Ouverture officielle : **1er Décembre 2020**



www.lascalypsomadagascar.com

CASINO DU GRAND CERCLE


- DEPUIS 1969 -



BACCARA ♦ BLACK-JACK ♦ POKER
CLUB PRIVÉ ♦ MACHINES A SOUS



020 22 327 99 . Hôtel CARLTON Anosy . www.casino-madagascar.com

 Casino du Grand Cercle de Tananarive

PLONGEZ

LA CÔTE EST, NOTAMMENT SAINTE-MARIE (NOSY BORAHA) FAIT PARTIE DES MEILLEURS SPOTS DE PLONGÉE SOUS-MARINE AU MONDE. LES PLONGEURS Y VIENNENT POUR DÉCOUVRIR LES MERVEILLES DE LA BIODIVERSITÉ SUBAQUATIQUE DE MADAGASCAR

DIVE IN

THE EAST COAST, PARTICULARLY THE ISLAND OF ÎLE SAINTE-MARIE (NOSY BORAHA), HAS MANY OF THE BEST DIVING SPOTS IN THE WORLD. DIVERS COME HERE TO DISCOVER THE WONDERS OF MADAGASCAR'S MARINE BIODIVERSITY





© : ONTM



© : ONTM



© : Serge Marizy



© : ONTM

L'exploration de la jungle sous-marine au large de la côte est malgache est une expérience inoubliable pour la plongée sous-marine ou le snorkeling. L'île Sainte-Marie n'a pas seulement des plages de sable blanc et des paysages verdoyants, elle possède également les meilleurs spots de plongée de la côte est, offrant un abri rare à la faune et à la flore marines. En tout, elle compte 18 spots de plongée qui ont chacun leurs particularités et sont adaptés aux débutants comme aux passionnés et aux professionnels. En séjour plongée, vous pourrez sillonner entre de superbes épaves colonisées par nombre de coraux et d'espèces tropicales. Extrêmement gâtés, la plupart de ces sites vous offrent, en plus, un spectacle extraordinaire lors du passage des baleines (de juin à août).

EN SÉJOUR PLONGÉE, VOUS POURREZ SILLONNER ENTRE DE SUPERBES ÉPAVES COLONISÉES PAR NOMBRE DE CORAUX ET D'ESPÈCES TROPICALES

Exploring the submarine jungle off the Malagasy east coast is an unforgettable experience for scuba diving or snorkelling. Île Sainte-Marie doesn't only have white sand beaches and verdant landscapes, it also has the best east coast diving spots, providing rare shelter for marine fauna and flora. There are a total of 18 diving spots, each with its own specific characteristics, yet suitable to everyone from beginners to experienced divers or even professionals. Diving here offers the opportunity to swim between shipwrecks colonised by numerous corals and tropical species. These extraordinary sites also have further entertainment to offer when the humpback whales swim past (from June to August).

DIVING HERE OFFERS THE OPPORTUNITY TO SWIM BETWEEN SHIPWRECKS COLONISED BY NUMEROUS CORALS AND TROPICAL SPECIES

LE RESTE D'UN PETIT NAVIRE DE PÊCHE. IL REGROUPE ACTUELLEMENT UNE BIODIVERSITÉ ÉTONNANTE

WHAT IS LEFT OF A SMALL FISHING BOAT, CURRENTLY WELCOMING ASTONISHING BIODIVERSITY





© : Nicholas Lindell Reynolds



© : Bernard Dupont



© : Serge Marizy

5 SITES DE PLONGÉE INCONTOURNABLES: TOP FIVE DIVING SITES

1

Les épaves du Serapis

Serapis, un navire de guerre américain, a sombré en 1781 à une vingtaine de mètres en face de la ville de Sainte-Marie. Sur ce site, on retrouve cinq immenses canons avec ses boulets ainsi que plusieurs bouteilles de rhum. Une ancre impressionnante marque l'emplacement du navire naufragé. Ces épaves deviennent aujourd'hui un écosystème artificiel marin regroupant poissons comme les mérus farauds et les poissons globes, coraux et mollusques.

The Serapis Shipwreck

The Serapis was an American warship that sunk in 1781 at a depth of 20m off the main town of Sainte-Marie. On the site, five cannons are lying with their cannon-balls and bottles of rum. An impressive anchor marks the location of the shipwreck. These wrecks now form the basis of a full marine ecosystem with fishes such as the blue-and-yellow grouper, puffer fish, corals and molluscs.

2

Les épaves du Rays Palace

Une autre épave est celui du Rays Palace, le reste d'un petit navire de pêche. Il regroupe actuellement une biodiversité étonnante, loin de la barrière corallienne, à commencer par la présence des grandes espèces pélagiques. On y observe également de gigantesques raies pastenagues, des bancs de carangues et de barracudas. Pour couronner le tout, il est possible de bien voir le vol des raies aigles. Tout cela au sein d'une eau bleue stupéfiante.

The Ray Palace Shipwreck

Another shipwreck is the Ray Palace, what is left of a small fishing boat, currently welcoming astonishing biodiversity, far from the coral reef, notably big pelagic species. You can also observe huge stingrays, shoals of trevallies and barracudas plus the flight of eagle rays under the deep blue sea.

3

Le Barracuda

Le site nommé Barracuda est un trio de petites collines situé à une trentaine de mètres de profondeur. On y observe particulièrement d'énormes langoustes, des poulpes mais surtout des barracudas. Diverses espèces de poissons sont également observables sur ce site, mais le plus insolite est qu'on y retrouve des dizaines de bouteilles entre les collines. D'après les mythes, elles auraient été déposées par les pirates des temps modernes.

The Barracuda

The spot called Barracuda is a set of three small hills at a depth of 30m, where you can spot huge spiny lobsters, octopuses, but mostly barracudas. Many species of fish can also be seen on this site but the unexpected thing is the large number of bottles visible between the hills. The story goes that they were left here by modern-day pirates.

4

L'île aux trésors

Une montagne sous-marine qui s'élève à plus de 30 mètres. Elle est couverte majoritairement par des coraux champignons. Vous vous laisserez étonner par la grosse murène qui a élu domicile au sommet. Observez aussi les tortues vertes, les raies guitares, les calamars ou la grande variété de nudibranches.

Treasure Island

A submarine mountain over 30m high, Treasure Island is mostly covered with mushroom coral. Prepare to be surprised by the big moray eel living on top of the mountain. Also observe green turtles, shovelnose rays, squids or a variety of nudibranchs.

5

L'île aux nattes

Un peu plus au large de l'île Sainte Marie, l'île aux nattes présente un site de plongée moins profond. Dans son eau, on y retrouve une variété de raies comme les raies pastenagues, guitares ou torpilles. On y distingue des langoustes et des nudibranches. Ce site est aussi un lieu de passage de plusieurs tortues vertes. Il est également possible d'apercevoir un couple de requins de récif à tache blanche.

L'île aux nattes (Nosy Nato)

Off the south of Île Sainte-Marie, the small island of Île aux Nattes has a shallower diving spot with a variety of rays such as the common stingray, the shovelnose ray or electric rays, alongside spiny lobsters and nudibranchs. It is also possible to see green turtles or a couple of silvertip sharks.



© : ONTM



© : Marc Tarlock



Pour plus d'aventure, vous pouvez explorer les autres points de plongée comme l'épave de la Cocoteraie colonisée par des coraux mous, des raies, des fusiliers, des mérous. Vous avez également la Pointe Albrand, au nord de l'île qui figure parmi les plus beaux sites de plongée de Sainte-Marie. Vous pouvez vous aventurer dans d'autres sites tels que la Paroi des mérous, la Crique, le Coco Bay, l'épave du Remorqueur, la Grotte, le Bénitier, le Bubble City ou encore les Pagodes, le site par excellence pour les débutants.

For more under the sea adventures, explore the shipwreck of the Cocoteraie colonised by soft corals, rays, fusiliers and groupers. The Pointe Albrand in the north of the island is another possibility, one of the most beautiful diving sites of Île Sainte-Marie. Other spots include: the Paroi des Mérous, the Crique, Coco Bay, the Remorqueur shipwreck, La Grotte, the Bénitier, the Bubble City and the Pagodes, an excellent site for beginners.

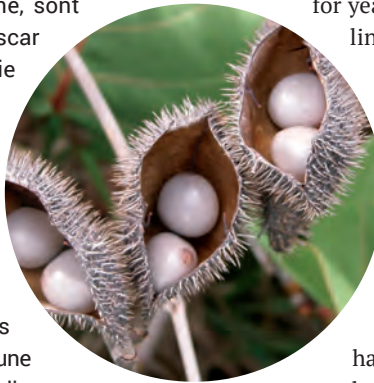
Katra

UN REMÈDE Naturel

Le Katra, scientifiquement connu sous le nom de *Caesalpinia bonducella*, est l'un des nombreux remèdes naturels que l'on trouve dans la vaste armoire à pharmacie de Madagascar. Il est très efficace pour traiter diverses affections touchant les organes digestifs..

Les feuilles de katra, prises en tisane, sont utilisées depuis des années à Madagascar pour soigner n'importe quelle maladie liée aux intestins et au bas du ventre. Malgré son goût assez amer, elle est consommée par les petits et les grands.

Cette plante en forme d'oursin est l'alliée de tous ceux qui souhaitent se débarrasser des problèmes de foie et d'estomac. Elle peut, en effet, tonifier le foie tout en enlevant les bulles d'air dans l'estomac. La préparation est très simple : une poignée de feuilles de katra suffit pour un litre et demi d'eau. À faire bouillir pendant 10 minutes et à laisser refroidir pendant une heure avant de boire. Cette plante est principalement connue pour ses propriétés antivirales, mais elle devient de plus en plus rare. Ne pas en abuser.



A Natural REMEDY

Katra, scientifically known as *Caesalpinia bonducella*, is one of the many natural remedies found in Madagascar's vast medicine cabinet. It is very effective for treating various ailments affecting the digestive organs.

Katra leaves, taken in an infusion, have been used for years in Madagascar to treat all diseases linked to the intestines and the lower abdomen. Despite its rather bitter taste, it is recommended for both young and old.

The plant, in the shape of a sea-urchin, is the ally of all those who wish to treat liver and stomach ailments. It can tone up the liver and remove air pockets present in the stomach. It is very simple to prepare: a handful of katra leaves is enough for one and a half litres of water. Boil for 10 minutes and leave to cool for one hour before drinking. This plant, popularly known for its antiviral properties, is becoming increasingly rare. So do not abuse its use and always seek medical advice before any home treatment.

Mimosa sensitive

LA MIMOSA Magique

Le *mimosa pudica*, la plante sensible ou le mimosa pudique, est une plante médicinale originaire d'Amérique du Sud. Cultivée à Madagascar, la plante est l'un des nombreux remèdes naturels de l'île aux qualités curatives apparemment magiques utilisés dans la médecine traditionnelle.

Cette plante pousse en terrain limoneux, c'est-à-dire sur un sol frais et humide, et fleurit en saison des pluies. En période de floraison, la sensitive donne des gousses roses protégées par de petites épines. Sa caractéristique particulière? Elle se ferme durant la nuit et se replie sous une forte exposition au soleil.

Grâce à ses vertus thérapeutiques, elle est utilisée comme diurétique, sédatif ou encore antispasmodique.

De ce fait, elle aide à soigner les brûlures et les blessures cutanées. Pour les accouchements difficiles ou les règles douloureuses, l'infusion du fruit soulage les spasmes.

Cette tisane est également bénéfique pour soigner les maux de gorge, les douleurs dentaires et même la toux. La décoction des feuilles est utilisée comme antidépresseur et contre les insomnies.

Cependant, avant toute utilisation de cette plante, il faut toujours consulter un praticien ou un pharmacien.



Magic MIMOSA

Mimosa pudica, the sensitive plant or touch-me-not is a medicinal plant native to South America. Growing in Madagascar, the plant is one of the island's many natural remedies with seemingly magic healing qualities used in traditional medicine.

The sensitive plant thrives in silty or sandy soils that are cool and humid. It flowers during the rainy season. When in flower, it produces pink pods, protected by little spikes. Its specific characteristic is that the leaves close up at night and open out in sunlight.

Thanks to its therapeutic qualities, it is used as a diuretic, sedative or anti-spasmodic. It can also treat burns and skin lesions. To relieve the pain of a difficult birth or painful periods, the fruit, used in infusions, reduces spasms.

The infusion also soothes sore throats, toothache and even coughs. A decoction of the leaves can help relieve depression and insomnia.

However, you should always consult a doctor or pharmacist before using the plant.



Floribis®

Extraits de Nature



LES COFFRETS CADEAUX POUR VOTRE ENTREPRISE



PERSONNALISABLES

selon votre budget et votre charte graphique

COFFRETS ALIMENTAIRES

vanille Bourbon, épices, miels rares, thés, rhums

COFFRETS COSMÉTIQUES

Eaux de toilette, produits de soins, huiles essentielles

DES PRODUITS FLORIBIS
D'ORIGINE 100% MADAGASCAR



www.floribis.mg
Service clientèle +261 (0)32 07 036 94 / 32 05 819 35 · relation@floribis-mg.com
Boutique Floribis Route de l'aéroport Ivato Lot IVF Fitroafana Talatamaty 105 Tananarive
MADAGASCAR

PURE & SIMPLE

LE COFFRET DE BEAUTÉ NATURELLE DE MADAGASCAR

Des astuces simples, bio et naturelles qui se transmettent de génération en génération. Oui, les femmes malgaches créent leurs produits de beauté avec ce qu'elles ont sous la main : des masques de terre rouge, de l'argile verte, du miel ainsi que des plantes miracle sont traditionnellement utilisés pour les rendre belles. Ces produits libèrent, en effet, la créativité, vu ces dessins sur le visage des femmes à la plage: des petits points serrés qui forment des fleurs ou encore d'autres motifs font l'identité du genre féminin malgache. Ce sont surtout les femmes sakalava (du nord-ouest) et les vezo (du sud et du sud-ouest) qui sont les plus connues pour cet art.

MADAGASCAR'S NATURAL BEAUTY BOX

Tips for using simple, organic natural products are handed down from generation to generation. Yes, women in Madagascar have always prepared their beauty products using the ingredients available: red earth masks, green clay and honey, as well as miracle plants, traditionally used to enhance their beauty. These products release, indeed, the creativity, seen in these drawings on the faces of women at the beach. Small tight dots that form flowers or other patterns make the identity of the Malagasy female gender. It is especially the Sakalava (from the north-west) and Vezo (from the south and south-west) women who are best known for this art.



© :ORTNB



MAKEUP ARTISTRY

Masonjoany is without any doubt the best known beauty mask used in Madagascar. Originally worn as a sunscreen, *masonjoany* has now become a commonly-used product on the west and south coasts of the island. Sakalava women in Diego and in Nosy Be, as well as the Vezo in Tuléar have always used this miracle product for protection from the sun. The mask, extracted from a tree, has other qualities and is now an integral part of the daily lives of some Malagasy women.

This natural cosmetic is also used to lighten the skin. Sandalwood - *Enterospermum madagascariensis* or *Santalina madagascaliensis* - is applied to smooth out wrinkles and reduce blemishes. Antiseptic and relaxing, a face mask of *masonjoany* will soften the skin and eliminate toxins. As for the preparation, nothing could be easier, simply wet a section of the tree and rub with a stone to obtain a paste, which is then applied to the skin. Also ready-made powder can be mixed with baobab oil, adding water gradually to obtain a thick creamy paste. Women practising 'face painting' using *masonjoany* can often be seen on the beaches of Nosy Be, Mahajanga, Toamasina and Foulpointe, offering to decorate the skin with floral or dotted patterns.

MAQUILLAGE ARTISTIQUE

Le masque naturel le plus connu à Madagascar est certainement le *masonjoany*. S'il était utilisé à l'origine comme crème solaire, le *masonjoany* représente désormais une coutume sur les côtes Ouest et Sud de la Grande Île. Les Sakalava de Diego ou de Nosy Be, comme les Vezo de Tuléar ont toujours eu l'habitude d'appliquer ce masque miracle pour se protéger des rayons du soleil. Cette matière, issue d'un arbre, présente d'autres vertus et est ainsi intégré dans le mode de vie quotidien de certaines femmes malgaches.

Ce cosmétique naturel est aussi utilisé pour éclaircir la peau. On utilise Le bois de Santal ou *Enterospermum madagascariensis* ou encore *Santalina madagascaliensis* comme antiride; il s'applique sur les taches. Antiseptique et relaxant, le masque de *masonjoany* adoucit la peau et élimine les toxines. Quant à sa préparation, elle est toute simple : il suffit de mouiller une portion de l'arbre puis de la frotter contre une pierre et de récupérer la pâte. C'est cette pâte qui s'applique sur le visage. Il est également possible d'utiliser de la poudre déjà prête, de la mélanger avec de l'huile de baobab et d'ajouter de l'eau progressivement. Ce procédé permet d'obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Il est habituel de trouver des prestataires de « face Painting » à base de *masonjoany* sur les plages de Nosy Be, de Mahajanga, de Toamasina et de Foulpointe : ces personnes proposent de dessiner des motifs floraux et des petits points sur la peau.





L'OR BLANC

Aliment de base des Malgaches, le riz est produit dans presque toutes les régions de Madagascar et les plantations occupent 55% des terres cultivées. Méconnu dans le domaine de la beauté, il est considéré comme l'« or blanc » dans le soin de la peau et des cheveux. Les femmes malgaches concoctent elles-mêmes ce produit bio pour embellir leur peau et leur cuir chevelu.

WHITE GOLD

The staple food of Madagascar, rice is grown virtually all over the island and paddy fields account for 55 percent of the agricultural land. Virtually unknown in the beauty industry, it is referred to as 'white gold' when it comes to skin and hair care. Malagasy women concoct this organic preparation themselves, to enhance the beauty of their skin and hair.

L'EAU DE RIZ

Qu'il s'agisse de l'eau qui a servi pour le rinçage du riz ou bien l'eau restant après cuisson, l'eau de riz a toujours été une astuce beauté naturelle adoptée par les femmes malgaches. Elle peut être utilisée comme lotion pour la peau et les cheveux. Voici comment faire : verser l'eau de cuisson sur les cheveux lavés et laisser agir quelques minutes avant de rincer. Une autre option est de l'utiliser comme masque sur les cheveux humides en massant le cuir chevelu. Il faut rincer après 15 minutes. Non seulement cette lotion fait briller vos cheveux mais les fortifie grâce à l'amidon et aux vitamines qu'elle contient. Avec ce procédé, vous aurez des cheveux détendus et faciles à coiffer.

Pour la peau, l'eau de riz a des pouvoirs hydratant et régénérant. Elle est surtout recommandée sur les peaux irritées et déshydratées. Riche en antioxydants, en vitamine B, en fer et bien d'autres éléments, l'eau de riz élimine les impuretés et active le renouvellement cellulaire.

RICE RINSE

Both the water used to rinse the rice and the cooking water from rice have long been used by Malagasy women as a natural beauty lotion for skin and hair. Here is the recipe: soak the hair in the rice water and leave for a few minutes before rinsing off. It can also be used as a mask applied to damp hair, massaging the scalp. Rinse off after 15 minutes. The lotion not only leaves the hair shiny but also strengthens it, thanks to the starch and vitamins it contains. Hair will also be relaxed and easy to style.

For the skin, rice water has hydrating and regenerating properties. It is recommended above all for sensitive and dehydrated skin. Rich in antioxidants, vitamin B, iron and other elements, rice water eliminates impurities and contributes to regenerating the cells.



© : ORTNB



MASQUE DE RIZ

Utiliser des paddys fraîchement récoltés. Ajouter de l'eau (l'eau de source et l'eau de puits est la plus utilisée). Frotter les graines pour que les enveloppes libèrent les composants actifs dans l'eau. Laisser reposer quelques minutes le liquide blanc obtenu. Verser l'eau et laisser les dépôts au fond du récipient. Appliquer sur le visage comme masque pur. Ce produit pénètre rapidement dans la peau. Rinçage après 15 minutes.

RICE MASK

Use freshly harvested plants. Add water (spring water and water from wells are the most commonly used). Rub the grain so that the kernels release their active ingredients into the water. Leave the white liquid obtained to settle for a few minutes. Pour out, leaving the residue at the bottom of the container. Apply as a face-mask. The product will penetrate the skin very quickly. Rinse off after 15 minutes.



POTION CAPILLAIRE

Ce grand arbuste pousse naturellement dans le centre et l'est des Hautes-Terres de Madagascar mais on le trouve également au nord-ouest de l'île. Les femmes malgaches ont l'habitude de broyer les feuilles de *dingadingana* ou *iary* et d'appliquer le jus récolté sur le cuir chevelu pour traiter les pellicules. De son nom scientifique *Psiadia altissima*, cette plante endémique de Madagascar est principalement utilisée pour embellir les cheveux, mais elle a d'autres vertus intéressantes. Elle est, par exemple, riche en bêta-pinène et est donc un antiseptique très efficace.

HAIR POTION

Dingadingana is a large shrub that grows naturally in the central and eastern areas of the high plateaus of Madagascar, but is also found in the north-west of the island. Women in Madagascar often crush the leaves of *dingadingana* or *iary* before applying the juice obtained onto their scalp to treat dandruff. The scientific name of the plant, endemic to Madagascar, is *Psiadia altissima*. It is mainly used as a product for the hair, but also has other properties. For example, it is rich in beta-pinene and thus an effective antiseptic.



LES FEUILLES QUI VOUS FONT DU BIEN

En ville, des feuilles de vahona se vendent sur les marchés, tandis que les femmes en coupent dans les villages. Le gel contenu dans ces feuilles charnues est extrait pour une utilisation externe, en application cutanée, mais aussi interne, par voie orale. Une expression courante dit « *Tantely amam-bahona ny fiainana* » soit « *La vie est comme le miel et l'aloë, tantôt bien, tantôt amère* ». L'Aloë vera ou vahona est constitué de 99% d'eau, d'où son pouvoir de réhydratation. Cette plante présente également des effets apaisants grâce aux minéraux et vitamines qu'elle contient. Pour la peau, elle est régénérante, hydratante, cicatrisante et anti-âge tandis que pour les cheveux, elle assainit les racines, répare les pointes fourchues, apporte du volume et fait briller. Les femmes malgaches utilisent habituellement un masque capillaire à base miel, de yaourt et de vahona.

LEAF RELIEF

The gel contained in the fleshy leaves of aloe vera is extracted to be used externally, applied to the skin, but also internally, to be swallowed. There is a common expression that says '*tantely amam-bahona ny fiainana*' or 'life is like honey and aloes, sometimes it is sweet, sometimes bitter'. Aloe vera or vahona consists of 99 percent water, which explains its rehydrating properties. Thanks to the minerals it contains, it also has a soothing effect, as well as the power to regenerate, hydrate, heal scars and combat aging of the skin. For hair, the plant regenerates the roots, repairs split ends, brings volume and gloss. Women in Madagascar often apply a mask on their hair made up of honey, yoghurt and vahona.

LA STAR DES SAVONS

Fabriqué de façon artisanale, ce savon est connu pour le traitement des crevasses au pied ou au talon, très fréquentes en période fraîche à Madagascar (de mai à septembre). L'application de ce savon malgache hydrate et ferme les pores de la peau ; il faut laisser poser pendant une heure sur la partie à traiter puis rincer avec de l'eau tiède. Le savon traditionnel malgache est fabriqué à partir de cendres de plantes locales ajoutées à de l'huile. Le mélange est ensuite bouilli pendant 24h puis piler afin de rendre la pâte homogène avant de trouver sa forme en boule. On trouve le savony gasy dans toutes les régions de Madagascar.

SOAP STAR

Savony gasy is homemade Malagasy soap known for its power to treat cracked skin on the soles of feet or heels, a common complaint during the cool season (May to September) in Madagascar. Malagasy soap hydrates and tightens the pores of the skin. Leave on for one hour before rinsing off with warm water. Traditional Malagasy soap is made out of the ashes of local plants mixed with oil. The mixture is left to simmer for 24 hours then crushed to obtain a smooth paste before being shaped into a round ball. *Savony gasy* is found in all regions of Madagascar.





Tsiny Style NATUREL NATURAL Style

Traditionnellement, les vêtements à Madagascar étaient faits de tissus végétaux naturels, tels que des joncs tissés. Si ce matériau est souvent utilisé pour la fabrication de chapeaux et de tapis, il est aussi historiquement populaire pour les robes, les jupes, les tuniques, les gilets et les chemisiers.

A Madagascar, il existe une multitude de matières végétales régulièrement utilisées pour la fabrication des vêtements. Le monde du textile malgache tient d'ailleurs sa particularité dans ses facultés d'adaptation à la grande diversité des matières naturelles.

Les robes fourreau en jonc tissé, par exemple, étaient principalement portées par les habitants de la côte est, notamment les Betsimisaraka, qui s'habillaient de la tête aux pieds avec des vêtements fabriqués dans ce tissu, décorés de motifs inspirés de ceux des Tapa en Océanie. Ce sont les femmes, notamment, qui portaient ces vêtements: elles avaient le *tafatsihy*, qui peut être une jupe ou une robe moulante, la *sikitratra*, portée sur les seins ou l'*anaketrey*, une large ceinture utilisée pour porter un bébé. Les hommes n'avaient que la *kaboti*, une sorte de tunique sans manches.

Ces accoutrements sont aujourd'hui seulement portés lors des cérémonies traditionnelles. Toutefois, les stylistes malgaches tentent de redonner un souffle à ces costumes traditionnels pour qu'ils ne tombent dans l'oubli.

Traditionally, clothes in Madagascar were made of natural plant fabrics, such as woven bulrushes. While the material is often used to manufacture hats and mats, it is also historically popular for dresses, skirts, tunics, gilets and blouses.

In Madagascar there exists a multitude of plant materials regularly used to manufacture clothes. In fact, the country's textile sector is characterised by its ability to adapt to the vast array of raw materials, with each region presenting its own specific plant fabric.

Sheath dresses made of woven bulrushes, for example, were mainly worn by the people living along the east coast, notably the Betsimisaraka, who used to dress from head to foot in clothes made from this fabric, decorated with patterns inspired by those of the Tapa in Oceania. It was the women, notably, who wore these clothes: they had the *tafatsihy*, which can be a skirt or tight dress, the *sikitratra*, worn over the breasts or the *anaketrey*, a wide belt used for carrying a baby. Men only had the *kaboti*, a sort of sleeveless tunic.

Nowadays, these articles of clothing are mainly reserved for traditional ceremonies. However, Malagasy fashion designers are making efforts to revive these traditional costumes, to avoid them falling into oblivion.



The Vanilla Beans Supplier

Tél.: +261 32 89 710 51 | +261 32 76 507 75
Email: contact@excelia-madagascar.com
Site web : <https://www.excelia-madagascar.com>

Lot J 56B rue de Calais
Tanambao, Antalaha 206
MADAGASCAR

LA FORCE MOTRICE

DRIVING FORCE

Victorien Razafindrabe



©: Manja Tours

Le créateur du premier véhicule motorisé à Madagascar

Homme brave et à la fois ingénieux, Victorien Razafindrabe est l'inventeur de la première automobile malgache: et même de la première automobile fabriquée par un africain au temps de la colonisation.

Victorien Razafindrabe est un simple fonctionnaire officiant en tant qu'interprète durant la période coloniale. Il devient ensuite un exploitant à son compte mais reste patriote et nationaliste. C'est pourquoi, durant l'insurrection de 1947, il devient chef de guerre et dirigeant du soulèvement dans la forêt Sud de Moramanga. En reconnaissance à sa bravoure et à son humilité, un lycée public de cette ville porte aujourd'hui son nom.

Un jour, il fut obligé, faute de moyens, de se déplacer à pieds, sous le soleil brûlant, avec toute sa famille de la Capitale à Moramanga, une ville située à plus de 100 km à l'Est d'Antananarivo. Une fois arrivé, il lui est venu l'idée de fabriquer un véhicule motorisé afin de faciliter ses déplacements. Déterminé, il concrétisa son rêve et commença par rassembler tous les matériaux présents localement. Grâce à ses relations, il pu importer le moteur et les pneus. Il lui a fallu 11 mois de travail acharné ainsi que plusieurs essais avant de pouvoir sortir son oeuvre de son atelier: une automobile motorisée deux places! C'était le 5 Février 1928. Le lendemain, cette création fut présentée à l'administration coloniale de la ville de Moramanga et lui a valu l'admiration du chef de province, Gougueluy, ainsi que de toute la population locale.



The creator of Madagascar's first motor car

Both hard-working and ingenious, Victorien Razafindrabe was the inventor of Madagascar's first motorcar: even the first car to be manufactured by an African during the colonial period.

Victorien Razafindrabe was a simple civil servant working as an interpreter during the colonial period. He then became a self-employed farmer, but remained patriotic and nationalistic, so that during the 1947 insurrection, he led the uprising organised in the forest south of Moramanga. As a homage to his bravery and humility, a state high school in the town has been named after him.

One day, for want of any other means, he and his family had to walk in the burning sun from the capital to Moramanga, a town located over 100km to the east of Antananarivo. Once there, he decided to manufacture a motorcar to facilitate his future journeys. Very determined, he started to collect all the necessary elements. Thanks to his connections, he was able to import the engine and the tyres. It took him 11 months of hard work, followed by several test drives, before he was able to drive his creation out of his workshop, a two-seater motor car! This was on 5th February, 1928. The following day, he presented his car to the colonial administrators of the town of Moramanga, to the admiration of Gougueluy, the head of the province, as well as the local population.

DJ Darius

QUE LA FÊTE COMMENCE GET THE PARTY STARTED

Comment et pourquoi êtes-vous devenu DJ ?

Mon père étant un passionné de musique, j'ai donc grandi dans un monde musical. J'ai très vite commencé à l'imiter quand il mixait avec des cassettes pendant les fêtes familiales et j'ai adoré! Avant de devenir DJ professionnel, je mixais lors de fêtes d'anniversaire. J'ai ensuite eu la chance de rencontrer des DJ expérimentés qui m'ont encouragé et formé, en particulier « DJ Nytwo », un grand DJ que je respecte et qui m'a permis d'évoluer.

How and why did you decide to become a DJ ?

My father was passionate about music, so I grew up surrounded by it. Very early on, I started to imitate him, when he was mixing cassettes for family parties and I just loved it. Before becoming a professional DJ, I used to mix for birthday parties. Then I was lucky enough to meet experienced DJs, who encouraged me and trained me, in particular 'DJ Nytwo', a great DJ whom I greatly respect and who really showed me the way.

Qu'est-ce qui a fait votre succès ?

Je pense que ma compétence relationnelle à rester cool, être sociable, et d'être toujours à l'écoute du public joue beaucoup dans mon succès. J'ai aussi, je pense, des atouts pour créer une ambiance qui repose sur le choix musical et sur les enchaînements.

How do you explain your success?

I think my success is largely due to my ability to deal with relationships, stay cool, be sociable and always listen to the members of the public. I think I also have skills that enable me to create an atmosphere, resulting from the music and ways of mixing tracks.

Quelles sont vos préférences musicales ?

Tout d'abord je suis un DJ ambiancéur et je joue de la musique plutôt généraliste. Je n'ai pas de préférences particulières car j'adore écouter tous les genres musicaux, même la musique classique.

What kind of music do you prefer?

First of all, I am a DJ who likes to create an atmosphere and I play tracks that everyone will love. I

Actuellement DJ résident dans un club de Tana, Vonjy Nandrianina RAMPARANY connu sous le nom de Darius DJ anime également des événements privés. Les trois mots pour le définir sont : atmosphère, cool et vibes. Prime rencontre l'homme qui se trouve derrière les platines et qui est assuré de faire démarrer la fête.

Currently the resident DJ in a club in Tananarive, Vonjy Nandrianina RAMPARANY, known as DJ Darius, can also be hired for private venues. The three words that can be used to define him are: atmosphere, cool and vibes. Prime meets the man behind the decks who is guaranteed to get the party started.

have no particular musical preferences and love listening to all kinds of music, even classical.

Quel est votre meilleur souvenir en mix ?

S'il y en avait un à retenir, ce serait la première fois où j'ai mixé en tant que DJ professionnel lors d'un réveillon de fin d'année. Le show et l'ambiance étaient d'exception.

What is your fondest memory of mixing?

If I had to mention one, it would be the first time I mixed as a professional DJ for a New Year's Eve party. The show and the atmosphere were absolutely out of this world.

Comment le monde du DJing a-t-il évolué au fil des décennies ?

Dans le monde professionnel, cela fait 5 ans maintenant que je suis dans le DJing. Cet univers a beaucoup évolué, côté matériel bien sûr mais aussi côté musique. A Madagascar, beaucoup s'intéressent au DJing et on compte de nombreux DJ. Malheureusement peu ont l'opportunité de faire de leur passion leur travail.

How has the profession of DJing evolved during the last few decades?

I have now been working as a professional DJ for five years. The field has evolved a lot. In Madagascar, many people are showing an interest in the activity and there are a lot of DJs. Unfortunately, not many have the possibility of making a profession out of their passion.

Comment est le public de Tana ?

Le public de la capitale est très branché. Jeunes et moins jeunes aiment les sorties et aiment danser. On peut dire que les gens sont très réceptifs, cool et ouverts d'esprit.

What are the audiences like in Antananarivo?

The audiences in the capital are very switched on. Young and less young people love going out and love dancing. We could say that people are very receptive and cool, but also open-minded.



ET AU MILLIEU Coule Une Rivière

A L'OCCASION DE LA SORTIE DE SON LIVRE **MAKA AINA BE**, QUI PARAÎT AUX ÉDITIONS **ANNICKJUBIEN**, L'ÉCRIVAIN ET PHOTOGRAPHE **BERNARD FORGEAU** NOUS EMMÈNE AU FIL DU PLUS LONG FLEUVE DE MADAGASCAR, SUR LES EAUX DE LA MANGOKY.



A River RUNS THROUGH IT

ON THE OCCASION OF THE RELEASE OF HIS BOOK **MAKA AINA BE**, PUBLISHED BY **ANNICKJUBIEN** EDITIONS, THE WRITER AND PHOTOGRAPHER **BERNARD FORGEAU** TAKES US ALONG THE LONGEST RIVER OF MADAGASCAR, ON THE WATERS OF THE MANGOKY.

Si par définition, une île est entourée d'eau, l'intérieur du pays n'en regorge pas moins de rivières mais un seul fleuve le traverse d'est en ouest, la Mangoky. Au départ de Ranohira, nous longeons la chaîne du massif de l'Isalo et après six heures de véhicule tout terrain nous atteignons les plages de la Mangoky, à Beroroha. Au petit matin nous observons le ballet d'une flotte de pirogues qui effectuent des traversées pour relier les deux berges.

Quelques heures plus tard nous embarquons sur notre pirogue. Deux coques creusées dans des troncs de *farafatse*, un arbre local, grées en catamaran, une plateforme de bambous pour les bagages, deux pagaies et une perche ; le kit du parfait gondolier de la Mangoky. Le bois friable est fissuré mais grossièrement calfatées avec des bouts de tissus et des sachets de plastique, il est donc préférable de garder deux écopés près des pieds afin d'éviter de sombrer lamentablement dans les profondeurs du fleuve ou dans le meilleur cas de s'échouer sur les très nombreux bancs de sable.

Inconfortablement assis sur une petite planche anguleuse, je barre notre vaisseau de fortune, qui doit nous transporter pour une dizaine de jours sur le fleuve, comme les nomades qui l'habitent, au fil de l'eau, du temps qui passe et s'émaille de sourires, de bivouac en bivouac, à la rencontre des joies et de l'étonnement suscités dans les villages et les campements. La pagaie d'une main en guise de barre, je garde mon appareil photo à portée de l'autre main.

Au départ, tous les piroguiers interrogés m'ont parlé de crocodiles monstrueux qui se prélassent sur les berges et les bancs de sable ; les histoires toutes plus rocambolesques les unes que les autres n'incitent pas à laisser traîner les doigts sur le bord de la pirogue.

Nous apprenons rapidement à lire le cours du fleuve, le soleil sur l'eau crée des couloirs de lumière entre les bancs de sable qui affleurent, il faut se laisser emmener au gré des courants indisciplinés, glisser en silence et fendre doucement le miroir liquide pour rejoindre la berge opposée et se laisser caresser par les murailles de bambous aux aiguilles inhospitalières alternant avec les murailles de sables blancs dont des pans s'effondrent à notre approche sur des bruits d'ouate étouffée... le sable omniprésent veut, lui aussi, voyager avec le courant de cette eau abondante pour rejoindre l'embouchure et la mer !

By definition, Madagascar is an island surrounded by water, but the interior is also full of water. However only one river crosses it from east to west, the Mangoky. From Ranohira, we go along the chain of the Isalo massif and after six hours of all-terrain vehicle we reach the beaches of the Mangoky, in Beroroha. In the early morning we observe the ballet of a fleet of pirogues that make crossings to connect the two banks.

A few hours later we embark on our pirogue. Two hulls dug in farafatse trunks, a local tree, rigged as a catamaran, a bamboo platform for luggage, two paddles and a pole; the kit of the perfect gondolier of the Mangoky. The crumbly wood is cracked but roughly caulked with bits of cloth and plastic bags,

so it is best to keep two scoops close to the feet to avoid sinking miserably in the depths of the river or in the best case to run aground on the very numerous sandbanks.

Uncomfortably seated on a small angular plank, I steer our makeshift vessel, which must transport us for about 10 days on the river, like the nomads who live there, along the water, time passing and enamelled with smiles, from bivouac to bivouac, to meet the joys and amazement aroused in the villages and campsites. With the paddle in one hand as a helm, I keep my camera within reach of the other hand.

At the beginning, all the dugout canoeists interviewed

told me about monstrous crocodiles basking on the banks and sandbanks; the stories, each one more incredible than the next, do not encourage people to leave their fingers on the edge of the dugout canoe.

We quickly learn to read the course of the river, the sun on the water creates corridors of light between the sandbanks that emerge, we must let ourselves be carried along by the unruly currents, Glide silently and gently split the liquid mirror to reach the opposite bank and let yourself be caressed by the bamboo walls with inhospitable needles alternating with the walls of white sand, parts of which collapse on our approach to the sounds of muffled absorbent cotton, the omnipresent sand wants to travel with the current of this abundant water to reach the mouth and the sea!

LA PAGAIE D'UNE MAIN EN GUISE DE BARRE, JE GARDE MON APPAREIL PHOTO À PORTÉE DE L'AUTRE MAIN

WITH THE PADDLE IN ONE HAND AS A HELM, I KEEP MY CAMERA WITHIN REACH OF THE OTHER HAND





A la proue de la pirogue, Alain, mon équipier de voyage écrit : « ...Les nomades s'installent sur les bancs de sable, ils y restent le temps d'une récolte, ils ont arrêté l'horloge du temps et vivent encore simplement, en harmonie totale avec leur univers de forêts de tamariniers, de camphriers, de palissandres ou de baobabs géants à la fois perchours à pintades pour la nuit ou à roussettes dans la journée, mais surtout balançoires à lémuriens.

Nous découvrons des réservoirs de lagunes vertes aux senteurs d'herbes fraîches et de joncs, où pareil à des troncs, des crocodiles dorment. Nous descendons avec la douceur de l'eau qui nous porte et pénétrons des étendues bleutées, zébrées de bancs de sable blanc, que nous offrent ces miroirs à l'échelle du ciel, enflammées chaque soir par un énorme soleil qui ensanglante l'eau reposée au fond de son lit.

La Mangoky est un chemin de vie, dispensant le gîte et le couvert aux hôtes de ses berges, qu'ils soient nomades sédentarisés le temps d'une culture, pêcheurs ou piroguiers à la recherche d'un chargement. Ils cultivent le riz, le manioc ou la patate douce au gré des débordements du fleuve. Ils habitent, s'abritent et se chauffent sur ses berges d'où émergent les silhouettes majestueuses et sages des baobabs millénaires. »

...dix jours plus tard, après deux cent kilomètres, au rythme du courant nous rejoignons Ambiky, notre destination finale.

La Mangoky a ses secrets, elle est un cordon de verdure pour une nature exceptionnelle et pour des hommes paisibles, un mode de vie nomade pour ses riverains en symbiose totale avec leur environnement ; ils attendent que les eaux des crues déposent le limon argileux dans les retours des bancs de sable où ils installent, en famille, un

abri de fortune, ils y plantent du riz ou des patates douces qu'ils ornent de quelques épouvantails en regardant patiemment les grains mûrir jusqu'au moment de la récolte.

Ces petites communautés ont adopté de véritables principes philosophiques et pratiques, d'adaptation à ce qu'on pourrait croire être au premier abord de la survie alors que les fondements de leurs connaissances et de leurs valeurs existentielles sont ceux d'un équilibre parfait entre leur biotope environnemental et leur micro société.

At the bow of the pirogue, Alain, my traveling partner, writes:

'...The nomads settle on the sandbanks, they stay there for the time of a harvest, they have stopped the clock of time and still live simply, in total harmony with their universe of forests of tamarind trees, camphor trees, rosewoods or giant baobabs, perches for guinea fowl at night or for dogfish during the day, but above all lemur swings.

We discover green lagoon reservoirs with the scent of fresh grass and rushes, where like trunks, crocodiles sleep.

We descend with the softness of the water that carries us and penetrate bluish expanses, zebraized with white sand banks, that these mirrors offer us, mirrors on the scale of the sky, ignited each evening by an enormous sun that bloody the water resting at the bottom of its bed.

The Mangoky is a path of life, providing shelter and food to the guests of its banks, whether they are nomads settled during the time of a crop, fishermen or canoeists in search of a load. They cultivate rice, manioc or sweet potato according to the overflowing of the river. They live, shelter and warm themselves on its banks from which emerge the majestic and wise silhouettes of the thousand-year-old baobabs.'

Ten days later, after 200km, at the rhythm of the current we reached Ambiky, our final destination,

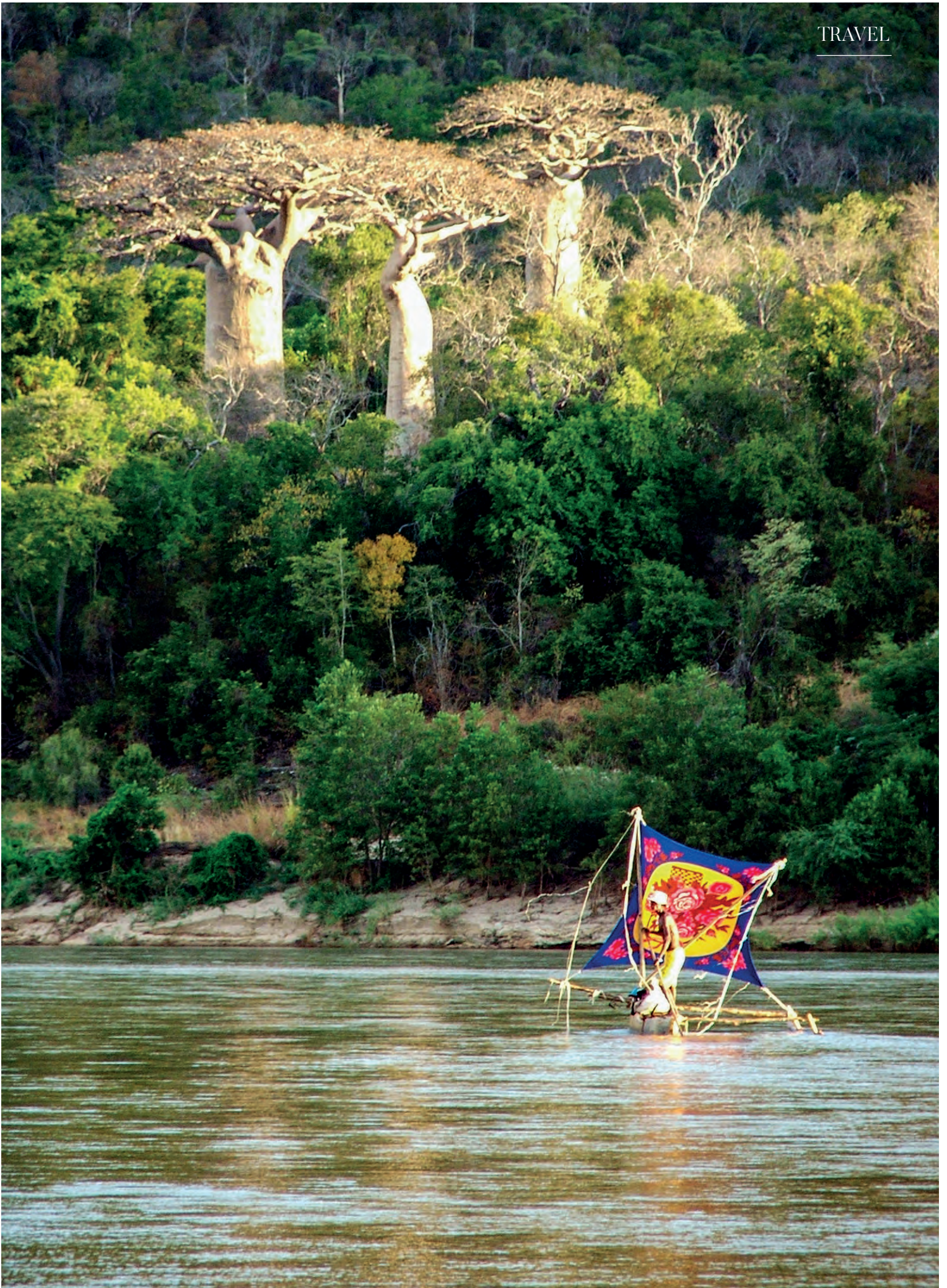
The Mangoky has its secrets, it is a cord of greenery for an exceptional nature and for peaceful men, a nomadic way of life for its residents in total symbiosis with their environment; they wait for the flood waters to deposit the clayey silt in the returns of the sandbanks where they install,

as a family, a makeshift shelter, they plant rice or sweet potatoes that they decorate with a few scarecrows while patiently watching the grains ripen until harvest time.

These small communities have adopted true philosophical and practical principles of adaptation to what one might believe to be at first glance survival when in fact the foundations of their knowledge and existential values are those of a perfect balance between their environmental biotope and their micro-society.

LA MANGOKY A SES SECRETS, ELLE EST UN CORDON DE VERDURE POUR UNE NATURE EXCEPTIONNELLE ET POUR DES HOMMES PAISIBLES, UN MODE DE VIE NOMADE POUR SES RIVERAINS EN SYMBIOSE TOTALE AVEC LEUR ENVIRONNEMENT

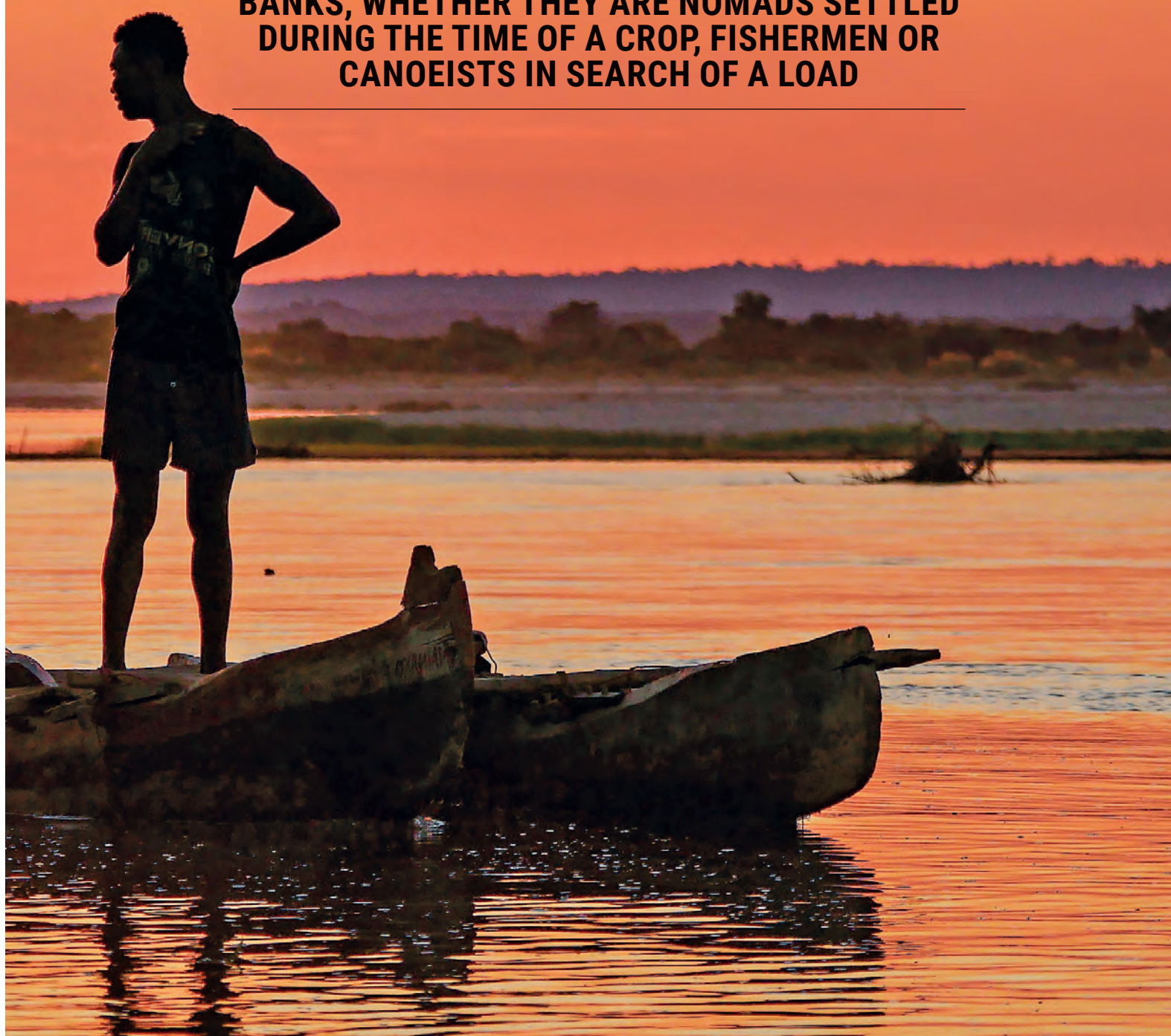
THE MANGOKY HAS ITS SECRETS, IT IS A CORD OF GREENERY FOR AN EXCEPTIONAL NATURE AND FOR PEACEFUL MEN, A NOMADIC WAY OF LIFE FOR ITS RESIDENTS IN TOTAL SYMBIOSIS WITH THEIR ENVIRONMENT





**LA MANGOKY EST UN CHEMIN DE VIE,
DISPENSANT LE GÎTE ET LE COUVERT AUX
HÔTES DE SES BERGES, QU'ILS SOIENT
NOMADES SÉDENTARISÉS LE TEMPS D'UNE
CULTURE, PÊCHEURS OU PIROGUIERS À LA
RECHERCHE D'UN CHARGEMENT**

**THE MANGOKY IS A PATH OF LIFE, PROVIDING
SHELTER AND FOOD TO THE GUESTS OF ITS
BANKS, WHETHER THEY ARE NOMADS SETTLED
DURING THE TIME OF A CROP, FISHERMEN OR
CANOEISTS IN SEARCH OF A LOAD**





**RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT**

Bon retour parmi nous!



+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



NOUER Le Lien



TYING The Knot

© : Emotivo

Mariages Traditionnels Malgaches

En dépit du vent de la mondialisation et de l'influence occidentale, la société malgache a su conserver les traditions des ancêtres, preuve d'un grand respect aux aînés. C'est pourquoi, aujourd'hui, accomplir un mariage traditionnel est une étape cruciale avant l'institutionnalisation de l'union. Il comporte trois étapes: *le fiantranoana*, *le fisehoana* et *le vodiondry*.

Les étapes obligatoires avant le jour-J

Le *fiantranoana* ou l'entrée à la maison est le premier pas à faire pour demander la main de la jeune fille. Pour ce faire, la famille du jeune homme (c'est-à-dire ses parents, ses grands-parents s'ils sont encore vivants) ainsi que lui-même se rendent chez la famille de la demandée : lors de cette rencontre sera décidée une date pour la présentation officielle des deux familles. Aujourd'hui, cette tradition est remplacée par la simple venue du prétendant pour convenir d'une date pour la présentation.

Le *fisehoana* ou la présentation consiste, quant à lui, à obtenir la bénédiction des deux familles pour l'union des

deux tourtereaux. Cette étape se déroule encore en toute intimité. En effet, il n'y aura que les parents ainsi que la fratrie qui seront conviés. Le prétendant fait part de son amour pour la jeune femme et expose les raisons qui le pousse à demander sa main. On fixe ensuite la date du mariage. Autrefois, c'est un astrologue ou *mpanandro* qui déterminait ce jour. Le *fisehoana* est également conçu pour parler des détails du mariage : nombres d'invités, lieu, partage des dépenses... Auparavant, c'était la famille de la jeune fille qui prenait entièrement en charge le mariage.



Traditional Malagasy Weddings

Despite globalisation and the influence of western society, Madagascar has managed to conserve its ancestral traditions, a sign of the great respect of the inhabitants towards their elders. This is why a traditional wedding is crucial to official recognition of a couple's union. The ceremony takes place in three stages: *fiantranoana*, *fisehoana* and *vodiondry*.

Before the big day

Fiantranoana or coming into the house is the first stage to requesting a young girl's hand. To do so, the young man's family (his parents and grandparents, if they are still alive), go to visit the future bride's family in their home. During this meeting, a date will be fixed for the official presentation of the two families. Nowadays, this tradition has been replaced by a simple visit by the future groom to decide on the date of the presentation.

The *fisehoana*, presentation is a blessing given by each of the families for the future union of the

couple. This is an intimate event, with only the parents, brothers and sisters present. The young man expresses his love for his future wife and explains why he wishes to marry her. The date of the wedding is then fixed. In the past, the date would be determined by an astrologer or *mpanandro*. The *fisehoana* also serves to set out the details of the wedding including the number of guests, venue and sharing of expenses. In the past, it was the bride's family who covered all the costs of the wedding.



© : Bajou Raelison



© : Emotivo



Le vodiondry, le mariage proprement dit

Le *fanateram-bodiondry* ou *vodiondry* est la phase de négociation entre les familles des futurs mariés ainsi que l'officialisation de leur union devant la société. Comme il est strictement interdit d'habiter avec un homme sans être unis, la jeune femme ne déménage qu'une fois mariée. D'ailleurs, le proverbe « *Mitaribady tsy lasambodiondry, henatra eo amin'ny tany ama-monina* » renforce ce principe. Il signifie : se présenter devant la société comme mari et femme sans avoir fait le *vodiondry* est un acte honteux aux yeux de la société.

Ce rituel se base par des échanges de *kabary* déclamés par deux orateurs représentant chacun les deux familles. Le premier échange est l'énumération de l'arbre généalogique des deux tourtereaux afin de s'assurer qu'il n'y ait aucun lien de parenté. Suivent ensuite la mise en valeur des futurs mariés et en dernier lieu, celle des deux familles. Vient ensuite, le don du *vodiondry* (traduit littéralement par la croupe de mouton) au plus âgé de la famille de la demandée. Des enveloppes venant du prétendant suivront. Elles sont destinées aux parents et à la fratrie de la future épouse. Le marié, en guise de cadeau, offre l'alliance à la jeune fille pour symboliser son amour. Les orateurs procèdent ensuite à l'officialisation de l'union en faisant un nœud coulant autour des poignets des mariés tout en prononçant les bénédictions au nouveau foyer. Enfin, on passe à la célébration de ce mariage en se réunissant autour d'un grand festin qu'on appelle *hanim-pitoloha*, littéralement, repas à sept différents mets.

The vodiondry, the wedding

The *fanateram-bodiondry* or *vodiondry* is the negotiation phase between the families of the future couple, as well as the official consecration of their union in the eyes of society. As it is strictly forbidden to live with a man without being married, the young girl will only move house after the wedding. Actually, the proverb '*mitaribady tsy lasambodiondry, henatra eo amin'ny tany ama-monina*', meaning 'presenting yourself in society as man and wife without having gone through *vodiondry* is a shameful act' expresses this idea.

The ritual is based on exchanges of *kabary* declared by two orators, each representing one of the families. The first exchange is a reading of the family tree of each of the future spouses, in order to make sure there are no family links. This is followed by a declaration of the qualities of the future bride and groom and their families. Next there is the gift of the *vodiondry* (literally translated as sheep's rump), given to the oldest member of the bride's family. Envelopes are then given by the groom to the bride's parents, brothers and sisters. The groom's gift to the bride is the wedding ring, given as a symbol of their love. The orators then tie a knot around the couple's wrists, to make their union official, while at the same time giving their blessing to the new household. Finally, there is the celebration, with all the guests gathered to partake of the big feast called *hanim-pitoloha*, literally a meal of seven different dishes.



© : Emotivo

Les enveloppes et les traditions lors du Vodiondry

Ces dons ou cadeaux offerts ne sont que la compensation de l'absence de la jeune fille et non son prix. Autrefois, la somme offerte donnait lieu à d'âpres négociations... Si les deux familles n'arrivaient pas à obtenir une entente, le *vodiondry* était reporté voire annulé. Aujourd'hui, la négociation n'est plus que symbolique. Les enveloppes peuvent être remplacées par des présents.

Le *vodiondry* ou la croupe de mouton, actuellement remplacé par un don d'argent est un remerciement à la famille d'avoir élevé et donné la main de la jeune fille. A travers ce geste, le prétendant valorise sa future femme et fait preuve de respect envers sa famille. Dans cette enveloppe, fréquemment, on rassemble toutes les pièces et billets malgaches en cours.

Une enveloppe appelée *ala volo fotsy* est adressée aux parents afin de compenser les douceurs et les petites attentions que leur faisait leur fille, comme enlever les cheveux blancs des parents. D'ailleurs, c'est de ce geste que le nom de cette enveloppe a été tiré.

Au frère de la mariée, le prétendant offre une enveloppe appelée *tampi-maso* pour compenser le départ de sa sœur mais surtout assurer qu'il prendra soin d'elle. Si elle a plus d'un frère, chaque frère reçoit une enveloppe de la même somme.

L'enveloppe adressée à la sœur est appelée *solo-drano natsakainy*. Autrefois, dans une famille, ce sont les femmes qui puisaient l'eau et effectuaient les tâches ménagères. C'est donc une compensation de l'absence de la mariée.

Lors du grand festin, les nouveaux mariés mangent dans une seule assiette en natte appelée *fandambanana*, car désormais, ils ne font plus qu'un. Elle symbolise la fragilité d'une relation mais suggère qu'avec un bon entretien, elle peut durer des années. L'assiette est donc également le souhait d'une longue vie commune saine.

Après le repas, vient le *tso-drano* ou la bénédiction de la part des invités. Ils offrent des cadeaux utiles pour le nouveau foyer. Aujourd'hui, ces présents sont devenus des enveloppes.

The envelopes

The gifts or presents given are simply compensation for the young girl's absence and not a price paid for her. In the past, the amount to be given was the object of tough negotiations. If the two families could not reach an agreement, the *vodiondry* was postponed or even cancelled. Nowadays, the negotiations are simply symbolic and the envelopes can be replaced by presents.

The *vodiondry* or sheep's rump, now replaced by a gift of money, is a way of thanking the family for having brought up the young girl and consenting to give her hand in marriage. It is how the groom recognises the value of his future wife and shows his respect for her family. Very often, the envelope contains all the coins and bank notes currently valid in Madagascar.

An envelope referred to as *ala volo fotsy* is given to the parents in exchange for the kindness and attentions that their daughter used to show them, such as removing their white hair. In fact, the envelope bears the name of this task.

The groom gives the bride's brother an envelope named *tampi-maso*, as compensation for his sister's departure, but above all to assure him he will take care of her. If the bride has several brothers, each of them will be given the same amount.

The envelope given to the sister is called *solo-drano natsakainy*. In the past, the women of the family traditionally used to fetch water and take care of the household tasks. The gift is a form of compensation for the young girl's absence.

During the wedding feast, the two young people eat out of the same wickerwork plate called *fandambanana*, to show they are now one. It symbolises the fragile character of relationships but also shows that if cared for, it can last for years. The plate also represents the wish for a long and healthy life together.

The meal is followed by the *tso-drano* or blessing given by the guests, who give presents of objects that will be useful to the couple. Nowadays, these gifts are often also in the form of envelopes containing money.



Ustensile de Cuisine



PYREX **tescoma** **aberl** **ROYALTY LINE** **PRAGEL FRANCE** **Luminarc**

Literie



Linge de Lit

Oreiller et Traversin

Matelas et Sommier

Lit Et Meubles de chambre à coucher

molyflex **dunlopillo** **TODAY** **Amour d'Intérieur** **Bleu Câlin**

+ de 7 références disponibles

Sol Naturel



Jonc de Mer Et Sisal

Meuble



Table TV

Table Basse

ARRIVAGE



Parquet Stratifié

+ de 250 références disponibles

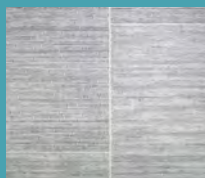


Tapis

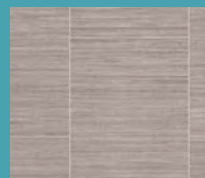
+ de 25 références disponibles



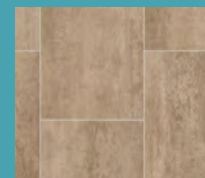
NOVA - BARCELONA 504



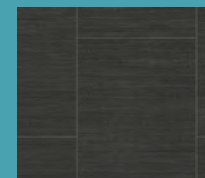
NOVA - GOYA 593



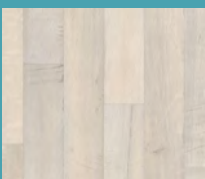
NOVA - GOYA 583



NOVA - BARCELONA 593



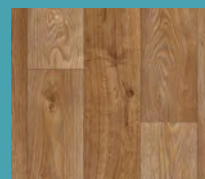
NOVA - GOYA 599



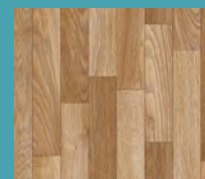
LUNA - LUBERON 705



LUNA - LUBERON 794



LUNA - ASPIN 845



LUNA - BOUDOIR 833



BINGO - TRAFFIX

Sol Souple PVC



Largeur 4 M



Chef Sébastien Schipman

5 ÉTOILES STARS

Après sa formation à l'Ecole Hôtelière de Bruxelles et de nombreux stages, le parcours de Sébastien Schipman est remarquable. A 19 ans, il est en Tunisie et il commence sa carrière professionnelle dans la pâtisserie. Il voyage ensuite dans près de 15 pays différents, et ce, surtout dans les grandes capitales. A 25 ans, il devient Chef de cuisine ; à 30, Chef exécutif pour un Hôtel 4 étoiles de 400 chambres. Depuis 2010, Sébastien Schipman navigue entre hôtels 5 étoiles et bateaux de croisière de luxe. Il est actuellement Chef exécutif au Carlton Hotel Madagascar.

Avez-vous un Chef mentor ?

Oui! Paul Bocuse.

Quel est votre plat-signature ?

La langouste Thermidor, mais on me connaît également pour les buffets.

Quel est votre meilleur souvenir à Madagascar ?

L'investiture du Président de la République en 2019. De hautes personnalités étaient invitées et j'ai pu mettre en avant les produits de Madagascar : la vanille, la langouste, le chocolat et le caviar.

Comment vivez-vous, vous et votre équipe, les nouvelles conditions d'hygiène impliquées par la COVID?

Nous sommes le seul Hôtel 5 étoiles aux normes ISO 9001. Outre les gestes barrières habituelles, des dispositions particulières ont été prises : entre autres, le buffet a été réagencé, les clients ne touchent plus à la nourriture. Seuls les cuisiniers servent les mets.

Quel plat proposeriez-vous aux lecteurs ? Quelle est la raison de ce choix ?

Ce serait la langouste Thermidor, non seulement parce qu'elle est la reine des crustacés mais aussi et surtout parce que c'est un produit phare de Madagascar.

After he finished training at the Brussels Catering School, Sébastien Schipman's career took off remarkably fast. At the age of 19 he went to Tunisia, where he was employed as a pastry cook. After that, he worked in 15 different countries, notably in large capital cities. At 25, he became a chef and at 30 Executive Chef for a 4-star hotel with 400 rooms. Since 2010, Sébastien Schipman has been navigating between 5-star hotels and luxury cruise liners. He is currently working as Executive Chef of the Carlton Hotel in Madagascar.

Is there a chef who you consider to be your mentor?

Yes! It's Paul Bocuse.

Do you have a signature dish?

Grilled lobster (Lobster Thermidor), but I am also renowned for my buffets.

What's your best memory of Madagascar?

The inauguration ceremony of the President of the Republic in 2019. Very important guests were invited and I was able to showcase products of Madagascar: vanilla, lobster, chocolate and caviar.

How have you and your team been coping with the conditions of hygiene made necessary by the COVID epidemic?

We are the only 5-star hotel applying ISO 9001 standards. In addition to the usual health and safety rules, we have been applying specific measures: for instance, the buffet has been rearranged so guests do not touch the food, which is served by the waiters.

What dish would you propose to our readers and why?

It would be Lobster Thermidor, not only because lobster is the queen of seafood, but also because it's one of Madagascar's key ingredients.



Langouste thermidor

Ingrédients :

Un Langouste entière rouge de 500 g, 20 g de champignons de Paris émincés, 20 g de carottes en brunoise, 20 g de courgettes en brunoise, 3 g de moutarde, 3 g d'échalotes ciselées, 2 g d'ail haché, 10 ml de crème fraîche liquide, 0,01 Stk de sauce béchamel, 3 g de sel fin, 2 g de poivre noir moulu, 5 g de beurre, 20 g d'Emmental, 5 feuilles d'estragon.

Porter à ébullition un grand volume d'eau, plonger la langouste environ 5 min dans l'eau bouillante. Retirer. Couper en deux la langouste, la nettoyer puis la poser sur le grill pour finir la cuisson. Laisser refroidir. Décortiquer les queues en préservant la carapace.

Préparation de la sauce béchamel :

Faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter la farine et remuer au fouet. Faire cuire 3 min sans arrêter de remuer. Ajouter le lait et remuer jusqu'à l'ébullition. Saler, poivrer et passer au chinois s'il y a des grumeaux.

Préparation de la sauce Thermidor :

Couper les échalotes, l'ail, les champignons, les carottes, les courgettes. Faire revenir dans un peu de beurre. Réserver. Dans un récipient : ajouter à ce mélange une cuillère de moutarde, l'estragon, la crème et la béchamel et rectifier le goût avec le poivre et le sel.

Présentation :

Déposer dans un plat les carapaces vides des langoustes et verser le fond de sauce. Installer les petits morceaux décortiqués de langouste et ajouter un peu de sauce. Saupoudrer d'Emmental. Enfourner en position grill durant 10 min.

Lobster thermidor

Ingredients:

One whole 500gm red lobster, 20gm of sliced mushrooms, 20gm of diced carrots, 20gm diced courgettes, 3gm mustard, 3gm chopped shallots, 2gm chopped garlic, 10ml liquid cream, 0,01 litres of béchamel sauce, 3gm table salt, 2gm ground black pepper, 5gm butter, 20gm Emmental cheese, 5 leaves of tarragon.

Bring to the boil a large pot of water. Plunge the lobster into the water for about 5 minutes and remove. Slice in half, clean and then grill to finish cooking. Leave to cool. Remove the flesh from the tail, keeping the shell.

Preparation of the béchamel sauce:

Melt the butter in a pan then add the flour and stir with a whisk. Cook for 3 minutes, stirring constantly. Add the milk and stir until it boils. Add salt and pepper. Sieve if necessary to remove any lumps.

Preparation of the Thermidor sauce:

Chop up the shallots, garlic, mushrooms, carrots and courgettes. Fry gently in the butter and set aside. In a dish, add a spoonful of mustard, the tarragon, cream and béchamel sauce to the mixture and add salt and pepper to taste.

Presentation :

Set out the empty lobster shells in a dish and pour in some of the sauce. Lay out small slices of lobster and add more sauce. Sprinkle with the Emmental cheese and grill for 10 minutes.

Masikita

Bon Appétit

Le Plat Du Jour

Dish Of The Day

Parmi les snacks et les amuse-gueules typiquement malgaches, il y a le masikita, de la viande de zébu sur des brochettes faites avec une marinade spéciale à base de jus de papaye.

Le *Masikita* est une mini-brochette faite à base de viande de zébu grillée au barbecue de charbon. Facile à faire, au goût fondant et très parfumé, et particulièrement appétissant, vous n'avez pas besoin d'avoir faim pour en déguster. Un vrai régal pour les papilles!

Le Masikita est incontournable lors des divers événements. On en retrouve également dans les quartiers populaires, le soir, en guise d'accompagnement des boissons alcoolisées. Le « home made » leur va très bien, n'hésitez donc pas à en faire chez vous! Nous vous présentons ici la recette typique:

Pour une douzaine de brochettes, vous aurez besoin de :

500 g de viande de zébu découpée en dés

2 cuillères à soupe de sauce soja

5 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de jus de papaye pour attendrir la viande sel, poivre ainsi que de quelques gousses d'ail broyées.

Combinez le tout dans un saladier et remuer généreusement avant de laisser mariner pendant minimum 12 heures. Le lendemain, piquez la viande sur les pics et faites-les griller pendant 4 à 5 minutes de chaque côté.

Il est toujours préférable de les servir chaud et accompagnées d'achards de votre de choix.

Among snacks and *tsaky*, typical Malagasy appetisers, there is *masikita*, zebu meat on skewers made with a special papaya juice marinade.

M*asikita* is a mini-kebab prepared with zebu meat cooked on a charcoal barbecue. *Masikita*, easy to make, very tasty and melts-in-the-mouth is a must for special events, often sold at night.

For a dozen skewers:

500g of diced zebu meat

2 tbsp of soy sauce

5 tbsp of oil

2 tbsp of papaya juice to tenderise the meat

Salt, pepper and crushed garlic cloves.

Mix everything together in a bowl and stir generously before leaving to marinate for a minimum of 12 hours. On the following day, skewer the pieces of meat onto sticks and grill for 4 to 5 minutes on each side.

Serve hot with the *acars* (spicy salad) of your choice.

Manger Sainement

Ron *angivy*

Healthy Eating

MATIÈRE À RÉFLEXION FOOD FOR Thought

Ro est un bouillon, généralement servi au déjeuner ou au dîner à Madagascar, il est préparé à partir de l'*angivy*, une petite aubergine verte aux nombreuses vertus, souvent utilisée dans les recettes malgaches.

Bien qu'il ait un goût assez particulier, l'*angivy* est apprécié des Malgaches surtout parce qu'il a d'innombrables bienfaits pour la santé. Il peut être consommé de différentes manières, mais le bouillon est celui qui célèbre la plupart de ses qualités.

Rien de plus simple que de faire bouillir les *angivy* dans de l'eau pour apporter un peu de douceur une fois à table. Le *ron'angivy* accompagne souvent le riz et lorsque le repas s'annonce assez gras. Goutées de cette manière, ces petites aubergines amères agissent de façon optimale pour le corps. Elles peuvent en effet réguler comme il se doit le taux de sucre. C'est un légume riche en antioxydants et il arrive à maintenir le corps en bonne santé. Parmi ses vertus les plus importantes, il prévient les maladies liées au cœur et les cancers.

L'*angivy* est également l'allié des personnes qui souhaitent perdre du poids. Il est riche en fibres et est donc un excellent coupe-faim. Il enlève à la fois l'envie de grignoter et le surplus de graisse. Il aide à la digestion et permet de faciliter le transit intestinal. Il n'est pas besoin de le prendre en grande quantité puisque même quelques bouchés peuvent vous rassasier.

Ro is a broth, usually served with lunch or dinner in Madagascar, it is prepared using *angivy*, a small green aubergine thought to have many virtues, often used in Malagasy recipes.

Despite its rather unusual taste, the *angivy* is greatly appreciated by people in Madagascar, thanks to its many health benefits. It can be consumed in different ways, but the broth is the one that celebrates most of its qualities.

Simply boil the *angivy* to bring its flavour to a meal. *Ron'angivy* often comes with rice and with dishes that are expected to be quite greasy. Ingested this way, this little aubergine is of the greatest benefit for the body, notably balancing the level of glucose. This vegetable, full of antioxidants, contributes to maintaining good health. Among its most important virtues, it can help prevent heart disease and cancer.

Angivy is also a perfect ally for anyone who wants to lose weight. It is full of fibre, making it an excellent appetite suppressant. It helps avoid snacking, reduces body fat, facilitates digestion and the intestinal transit. No need to eat large quantities of it, just small slices are enough to fill you up.



Artisanat



Crafts

De Brillants EXEMPLES

Les casseroles Ambatolampy se trouvent dans la plupart des foyers malgaches et font partie de la vie quotidienne. Situées à 70km au sud de la capitale. Ambatolampy possède de petites fonderies où sont fabriquées ces fameuses marmites, ainsi que d'autres objets en aluminium, qui sont de brillants exemples du processus de recyclage.

Destination Ambatolampy, une ville située à 70 km au sud de la capitale. En visitant les fonderies artisanales, nous avons pu découvrir la fabrication de ces fameuses marmites mais également d'autres objets en aluminium.

Canettes, boulons, anciens objets en aluminium et déchets de menuiserie constituent la matière première utilisée dans ces ateliers. Le processus se passe comme suit : les morceaux d'aluminium sont fondus pendant 40 minutes puis le métal liquide bouillant est versé dans des moules fabriqués par les artisans eux-mêmes. Une matrice est introduite dans un caisson en bois rempli de sable fin et de charbon en poudre. C'est surtout dans cette phase que l'agilité et la rapidité des ouvriers entrent en jeu. Sans protection, ils manient avec brio ces mélanges fondus dans un four en brique d'argile alimenté par du charbon de bois, à pas moins de 660°. Une fois dans le moule, le tout est refroidi pour être démoulé ensuite. Il ne reste plus que la phase du polissage pour rendre la pièce rugueuse lisse et brillante.

Une centaine de petits ateliers familiaux sont implantés dans cette ville. Ils fabriquent surtout des ustensiles de cuisine : casseroles, marmites, poêles, woks, cuillères et cuillères à café. La majorité des produits sera ensuite acheminée vers la capitale, d'autres vers Antsirabe. Un artisan fabrique en moyenne 50 casseroles en une journée.

Shining EXAMPLES

Ambatolampy cooking pots can be found in most Malagasy homes and are part of daily life. Located 70km south of the capital. Ambatolampy has small-scale foundries where these famous cooking pots are made, along with other aluminium objects, shining examples of the recycling process.

Cans, bolts, old aluminium objects and carpentry waste are the raw materials used in these workshops. The recycling process is as follows: the aluminium pieces are melted down for 40 minutes, after which the liquid metal is poured into casts made by the craftsmen. A matrix is placed in a wooden crate filled with fine sand and powdered coal. During this phase, the agility and speed of the workers are of great importance. Without any form of protection, the workers skilfully handle the molten mixture inside a clay oven fuelled by charcoal reaching a temperature of at least 660°C. It is then poured into the cast and cooled down to be un moulded. The final phase is the polishing, to turn a rough piece into something smooth and shiny.

In the town, around a hundred little family workshops make mainly kitchen utensils such as saucepans, cooking pots, woks, serving spoons and teaspoons. Most of the products are then dispatched to the capital, the rest are sent to Antsirabe. A craftsman can make around 50 cooking pots in one day.

*Un Paradis
en vert & bleu*

© Photo: Bernard Forgeau



★★★

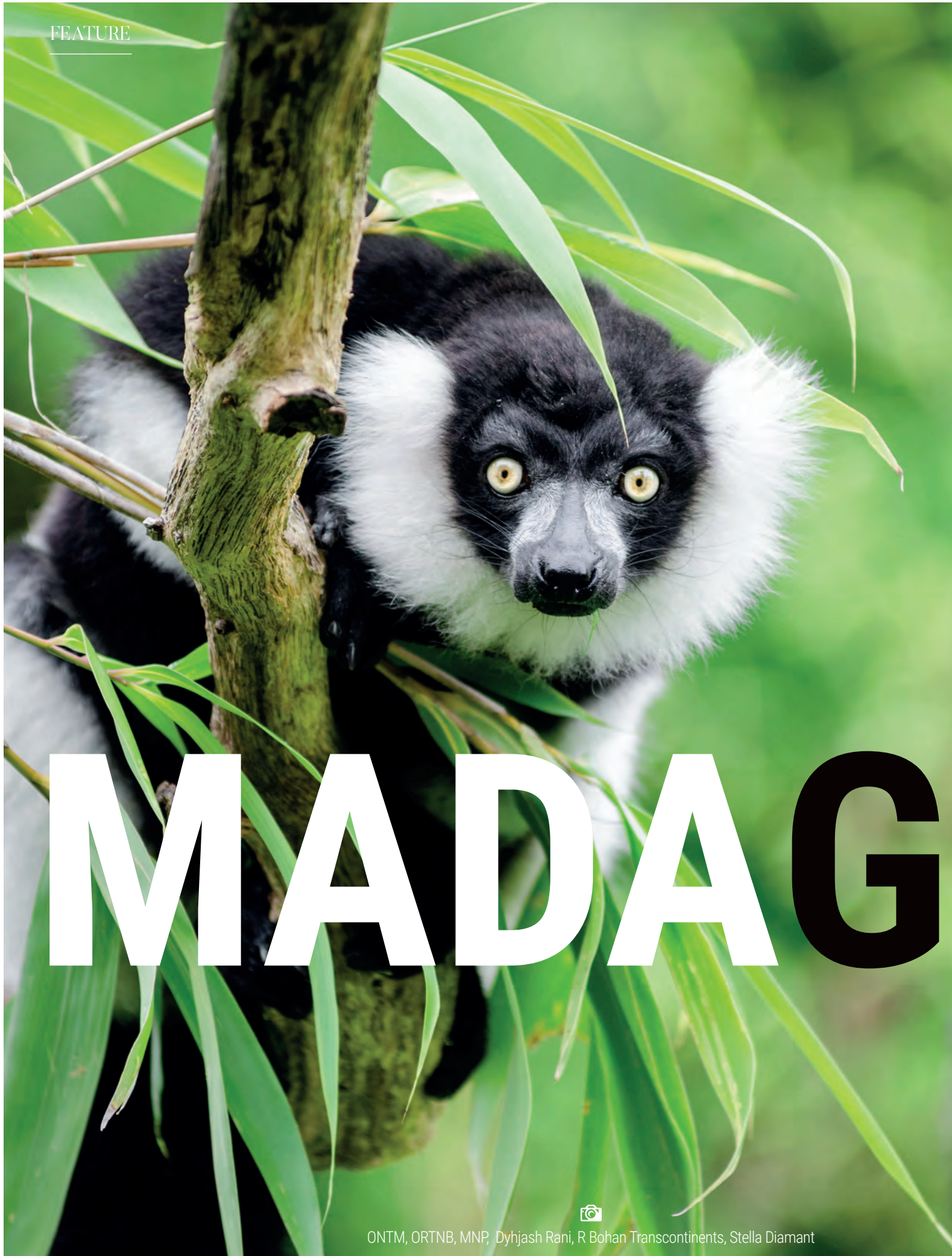
Salary Bay

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

+261 32 49 120 16 / +261 20 75 514 86 ✉ salarybay@malagasy.com 🌐 www.salarybay.com

🏠 SALARY BAY - TULEAR Manombo Sud - MADAGASCAR

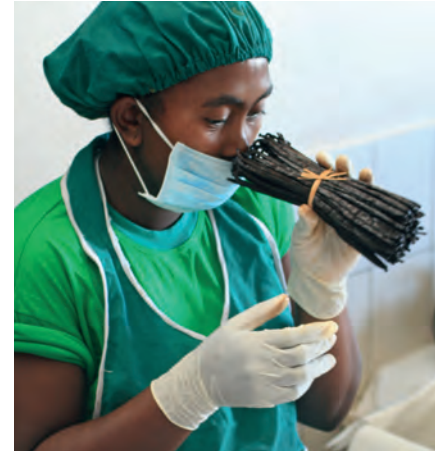
FEATURE



MADAG G



ONTM, ORTNB, MNP, Dyhjash Rani, R Bohan Transcontinents, Stella Diamant



ASCAR

En Chiffres » In Numbers

FAITES PLUS AMPLE CONNAISSANCE AVEC LA QUATRIÈME PLUS GRANDE ÎLE DU MONDE : 25,6 MILLIONS D'HABITANTS, UNE RICHE BIODIVERSITÉ, D'IMPORTANTES RESSOURCES NATURELLES ET UNE PLURICULTURALITÉ EXCEPTIONNELLE. CES CHIFFRES CONSTITUERONT UN GUIDE POUR MIEUX CONNAÎTRE L'ÎLE AUX TRÉSORS

MADAGASCAR IS THE FOURTH LARGEST ISLAND IN THE WORLD WITH 25.6 MILLION INHABITANTS, A RICH BIODIVERSITY, A LARGE RANGE OF NATURAL RESOURCES AND AN EXCEPTIONAL VARIETY OF CULTURES. THESE NUMBERS WILL GUIDE YOU TOWARDS A BETTER UNDERSTANDING OF THIS WONDERFUL ISLAND

1960

Comme plusieurs autres pays d'Afrique francophone, Madagascar célèbre son 60^{ème} anniversaire d'indépendance. Depuis 1960, la date du 26 juin est devenue un Asaramanitra, une fête nationale qui marque le retour de l'indépendance de Madagascar, deux ans après la proclamation de la République malgache au sein de la Communauté française.

Just like many other French-speaking African countries, Madagascar is celebrating its 60 years of independence. Now every year 26th June is an Asaramanitra, a national holiday, to celebrate the return of Madagascar's independence, two years after the malagasy Republic was proclaimed by the French community.



1 000 à 1 500

Chaque année, la Grande Île produit en moyenne 1 000 à 1 500 tonnes de vanille exportable et détient ainsi 80% des parts de marché mondial. 140 exportateurs de vanille agréés ont été enregistrés lors de la précédente campagne. Avec 30 000 ha de plantation, cette culture fait vivre 80 000 planteurs. Appréciez les grandes étendues de vanilliers dans la région de SAVA mais également au nord, à l'est et dans le sud-est.

1,000 - 1,500

Each year, Madagascar produces between 1,000 and 1,500 tons of vanilla for export, thus providing 80 percent of the world market. A total of 140 approved vanilla exporters were registered during the last season. 30,000 ha of land are used for vanilla production, enabling 80,000 growers to make their living. You can see the huge vanilla fields in the region of Sava, but also in the north, the east and the south-east.

45000

La récolte de litchis à Madagascar nécessite environ 45 000 travailleurs, 4 000 se chargent du transport et 25 000 autres s'occupent du traitement et de la transformation. La Grande Île fournit 80% de la production exportée vers l'Union Européenne.

In Madagascar, harvesting litchis requires 45,000 workers, 4,000 people to transport them and 25,000 others for the conditioning and transformation. Madagascar produces 80 percent of the European market.



Le poids total du litchi est environ de 20 g et la pulpe doit représenter 60% de son poids. Pour les variétés les plus communes, le diamètre du fruit est de 28 à 34 mm.

The total weight of a litchi is around 20g, the pulp representing 60 percent of its weight. The most common varieties of litchis have a diameter of between 28 to 34 mm.

1 000 000 Ariary

C'est le prix d'un zébu en moyenne, un prix qui peut varier de 600 000 à 2 400 000 Ariary. Les marchands et les acheteurs se rencontrent pour un rendez-vous hebdomadaire sur les marchés à zébus appelés *tse nan'omby*. Les plus connus sont ceux de Tsiroanomandidy (le plus grand marché bovin de Madagascar), d'Ambalavao Tsienimparihy, de Miandrivazo et d'Ihosy. On compte 150 à 200 bovins vendus par semaine dans chaque Tse nan'omby.

This is the average price in ariary of a zebu, a cost that may vary between 600,000 and 2,400,000 ariary. The *tse nan'omby*, the zebu markets, are places where buyers and merchants meet each week. The most renowned markets are the ones in Tsiroanomandidy (the biggest bovine market in Madagascar), Ambalavao Tsienimparihy, Miandrivazo and Ihosy. Every week 150 to 200 zebus are sold in each *tse nan'omby*.



108

Madagascar compte 108 espèces de lémuriers dont 5 familles et 15 genres. L'Indri Indri ou babakoto est la plus grande espèce qui pèse de 7 à 10 kg et mesure 70 cm de hauteur tandis que le Microcebus berthae est le plus petit primate au monde, ce microcèbe mesure 9,2 cm et pèse 30 g.

There are no less than 108 species of lemurs divided into 5 families and 15 genera. The Indri Indri, or babakoto, is the biggest species, weighing between 7 and 10kg for 70cm in height while Madame Berthe's Mouse Lemur, or Microcebus berthae, is the smallest primate in the world, weighing 30g for its 9.2cm height.



30mm

Le *Brookesia micra* est une espèce endémique malgache, sa particularité est sa taille réduite qui résulte du phénomène appelé « nanisme insulaire ». Cette espèce est le plus petit caméléon du monde, elle mesure 30 mm et on la trouve au sein du Parc National Nosy Hara.

Brookesia micra is an endemic species of chameleon to Madagascar, its specificity is its reduced size, the result of a phenomenon called 'island dwarfism'. At 30mm it is the smallest chameleon in the world and lives in the Nosy Hara National Park.



11

Les Barea de Madagascar ont marqué 11 buts lors de leur première participation à la Coupe d'Afrique des Nations en 2019. L'équipe nationale malgache a joué 5 matchs et a enregistré 3 victoires, 1 match nul et 1 défaite et termine à la 6ème place de la compétition.

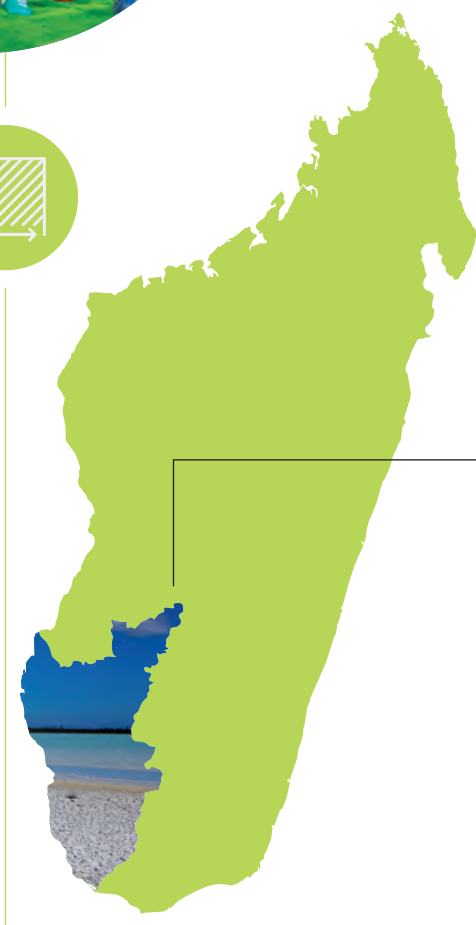
Madagascar's football team the Barea scored 11 goals during their first participation in the Africa Cup of Nations in 2019. The Malagasy national team played 5 matches with 3 victories, 1 draw and 1 defeat, ending up in 6th place.



5 000 km

Avec 587 295 km² de superficie, Madagascar détient 5 000 km de côtes (1600 km de longueur du nord au sud et 570 km d'est en ouest).

Madagascar has a territory of 587,295km² bordered by 5,000km of coast (with 1,600km north to south and 570km west to east).



7



Sur les 7 espèces de baobabs présentes à Madagascar, 6 sont endémiques. Il existe 8 espèces de baobabs dans le monde : une en Australie, une commune à l'Afrique et Madagascar.

Of the 7 species of Baobab growing in Madagascar, 6 are endemic. There are 8 species of Baobab in the world: 1 in Australia and 1 growing both in Africa and in Madagascar.



66 236 km²

La région Atsimo-Andrefana est la plus vaste des 22 Régions de Madagascar avec 66 236 Km² de superficie. Son Chef-lieu est Toliara et elle est composée de 9 Districts.

The Antsimo-Andrefana region is the largest of the 22 regions of Madagascar, with an area of 66,236 km². The main town is Toliara, a town divided into nine districts.

2876m

Le relief de Tsaratanana, au nord de Madagascar est le plus haut sommet de l'île avec Maromokotra comme point culminant à 2876 m. En seconde position arrive le massif d'Andringitra avec son Pic Boby qui culmine à 2568 m, suivi du massif d'Ankaratra et son mont Tsiafajavona (2643 m).

The Tsaratanana mountain chain, in the north of Madagascar, is the highest on the island, with the peak of Maromokotra culminating at 2,876m. The Andringitra mountain chain is the second, with the Boby Peak (or Imarivolanitra) culminating at 2,658m, and the Ankaratra chain the third with the Tsiafajavona mountain culminating at 2,643m.



43

Dans tout le pays, 43 aires protégées s'étalent sur 2 600 000 ha dont 2 réserves naturelles intégrales, 27 parcs nationaux dont 3 parcs marins, 14 réserves spéciales, 4 réserves de biosphères et 5 sites RAMSAR pour Madagascar National Parks. 7 parcs sont labellisés Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Madagascar has 43 protected areas spread across 2,600,000ha, with 2 natural reserves, 27 national parks, including 3 marine parks, 14 special reserves, 4 biosphere reserves and 5 RAMSAR sites among the Malagasy National Parks. There are 7 parks registered as UNESCO World Heritage sites.

300

Les membres du "Madagascar Whale Shark Project" ont répertorié 300 requins-baleines aux alentours de Nosy Be. Il s'agit du plus grand poisson du monde pouvant atteindre 15 m pour 34 tonnes. On peut les observer au nord-ouest du pays entre septembre et décembre.

The members of the Madagascar Whale Shark Project registered 300 whale sharks around Nosy Be. This fish, the biggest in the world, can reach 15m in length for 34 tons. They can be seen in the north-west of the country between September and December.





Dihy Valaka

Danse

Danse

© : Tanjona ANDRIAMAHALY

Les Reines De LA DANSE

Le *dihy valaka* ou *savily valaka* est une danse réservée aux femmes. Douce et gracieuse, cette danse semble marquer une féminité fragile mais à la fois combative.

Les mouvements effectués lors du *dihy valaka* sont d'une certaine lenteur d'où son appellation qui fait référence à la fatigue. Cette danse n'est pratiquée que par les femmes, sans règle de groupement ni de chorégraphie à suivre.

Comme la plupart des danses féminines des Hautes Terres, le *dihy valaka* n'utilise pas beaucoup les pieds. Dès que le tambour résonne, les danseuses élèvent leurs mains au-dessus de leur tête. Elles forment alors à peu près un angle droit avec le poignet et sont élevées de façon horizontale. Les mains dansent avec souplesse et chaque doigt émet sa plus belle contorsion. Comme contaminés par la fièvre de cette curieuse danse, les avant-bras commencent aussi à tourner sur leur axe maintenu presque horizontal.

Quand les mains ont trouvé leur élan, les pieds commencent alors à bouger. Leurs mouvements s'opèrent de bas en haut et suivent ceux des membres supérieurs. Puis, les pieds s'immobilisent pour donner la scène aux mains qui accélèrent la cadence autour du poignet. Auparavant le *dihy valaka* était un vrai concours de danse lors du *Fandroana* (fête du bain royal). Les femmes dansaient jusqu'à épuisement, le but étant d'éliminer toutes les concurrentes. Les plus douées des danseuses de chaque village se rencontraient alors pour montrer leur talent. Ornées du plus beau *lamba* et de fleurs en guise de couronne, ces femmes étaient la fierté de leur village.

DANCING Queens

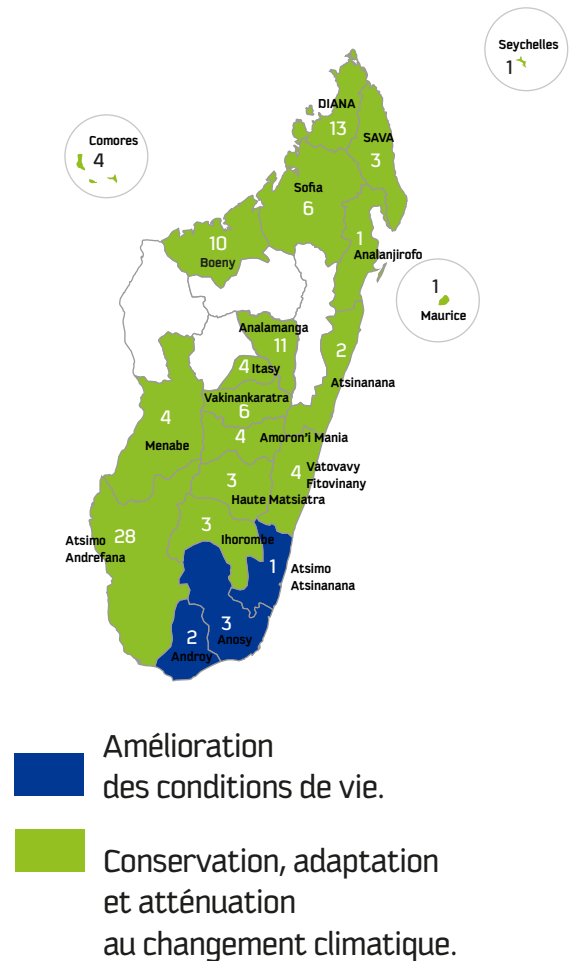
The *dihy valaka* or *savily valaka* is only danced by women. Gentle and graceful, the dance seems to express the fragile but fighting spirit of Malagasy women.

The movements of the *dihy valaka* are rather slow, which explains its name, linked to tiredness. It is solely danced by women, with no specific rules regarding moves or choreography.

Like most of the women's dances in the High Plateaus of Madagascar, the *dihy valaka* is not centred around footwork. As soon as the drumbeats begin, the dancers' hands, placed horizontally and forming more or less a right angle with their wrists, are raised above their heads. The hands are moved in a supple manner, with each finger placed as gracefully as possible. As though possessed by this rather curious dance, the dancers' forearms, held horizontally, also begin to turn on their own axis.

Once the dancers' hands have gained momentum, their feet can begin to move, from top to bottom and following the movements of the arms. Then, their feet stay still to focus on the hands, with the movement speeding up around the wrists. In the past, the *dihy valaka* was danced as a true competition during the *Fandroana* (royal bathing festival). The women used to dance until they fell exhausted, the aim being to finally eliminate all the competitors. The most skilful dancers from each village would then meet to show off their talents. Dressed in their most beautiful *lamba* (cloth) and a crown of flowers, each of these women was the pride of her village.

Une centaine d'initiatives soutenues en 2020



La Fondation Tany Meva a subventionné 114 initiatives de développement durable à Madagascar et dans la région Océan Indien à hauteur de 2 milliards ariary (environ 445 000 dollars).



114
projets financés



45 000
ménages bénéficiaires directs



4 Pays
d'intervention

18
régions (Madagascar)

Mobiliser et octroyer des financements pour le développement durable.



Fondation Tany Meva



(+261) 20 22 403 99



contact@tanymeva.org



www.tanymeva.org

SORTIR DES Sentiers Battus

Comme le mystique Shangri-La dans le roman *Lost Horizon* de James Hilton (1933), il existe à Madagascar des paradis terrestres, des destinations idylliques hors des sentiers battus qui demandent à la fois du savoir et du courage pour être découvertes



© Serge Marizy

OFF THE Beaten Track

Like the mystical Shangri-La in the 1933 novel *Lost Horizon* by James Hilton, there are earthly paradises that exist in Madagascar, idyllic destinations off the beaten track that take both knowledge and fortitude to discover

VOHÉMAR

La RN 5a reliant Ambilobe à Vohémar fait partie des routes les plus difficiles d'accès de l'île. Mais au bout vous attend un véritable paradis. Vohémar, située dans la partie nord-est de Madagascar, dans la région de Sava, est un carrefour commercial. Elle abrite le seul port de la région pouvant assurer le trafic maritime des marchandises d'import-export.

Elle figure parmi les destinations les plus convoitées car elle renferme sur ces terres une grande variété de pierres précieuses ainsi qu'une culture riche et passionnante. Sous un vent tropical, chaque visiteur peut, en plus, se faire envoûter par l'odeur captivante de la vanille. Vohémar, appelée Iharana en Malagasy, détient une nature authentique et luxuriante. Elle abrite une des aires protégées de la région, Daraina.

The RN 5a, linking up Ambilobe and Vohémar, is one of the island's most difficult roads to travel along. But at the end of the road, a true paradise awaits you. Vohémar, located in the north-east of Madagascar, in the region of Sava, is a crossroads for trade, with the only harbour in the region that can handle maritime traffic for import and export.

It is an extremely coveted destination, since its subsoil contains an extensive variety of precious stones and its culture is rich and fascinating. In addition, each visitor can savour the mesmerising scent of vanilla, blown along by the tropical breeze. Vohémar, in Madagascar called Iharana, offers an authentic luscious natural environment, with one of the region's protected areas, Daraina.

CHAQUE VISITEUR PEUT SE FAIRE ENVOÛTER PAR L'ODEUR CAPTIVANTE DE LA VANILLE

EACH VISITOR CAN SAVOUR, BLOWN ALONG BY THE TROPICAL BREEZE





MANANARA NORD

La RN 5 relie Toamasina et Maroantsetra, à l'est de la grande île. Pour atteindre Maroantsetra depuis Soanierana Ivongo, sachez qu'il vous faudra traverser 18 cours d'eau en bac. Une halte à Mananara Nord s'avère intéressante car cette ville est réputée pour sa beauté encore sauvage et intacte donnant à chaque visiteur la possibilité d'entrer directement en contact avec la nature. Elle détient une végétation abondante composée de plus de 170 espèces endémiques et une faune unique. Son massif forestier fait partie des vestiges de la région contribuant à la beauté du site. Son peuple vit dans un mode de vie simple et authentique.

La richesse de Mananara Nord réside également dans ses plantations de fruits. La ville est décorée par le mariage de couleurs qu'elles donnent. Comme toute région de l'est de Madagascar, elle est également propice à la plantation de vanille, de girofle ainsi que de canne à sucre.

The RN 5 main road links Toamasina and Maroantsetra, in the east of Madagascar. To reach Maroantsetra from Soanierana Ivongo, you will have to cross 18 stretches of water, taking various ferries. A stop-over in North Mananara is an interesting experience, as this town is reputed for its unspoilt beauty, offering each visitor direct contact with the natural environment. Its lush vegetation consists of over 170 endemic species and unique fauna. Its forest massif is one of the last remaining in the region, contributing to the beauty of the site. The inhabitants have a simple and authentic lifestyle.

The wealth of North Mananara also resides in its fruit plantations and the town is decorated with the kaleidoscope of colours these reflect. Like all of the regions in the east of Madagascar, it is also well-suited to growing vanilla, cloves and sugar-cane.



CETTE VILLE EST RÉPUTÉE
POUR SA BEAUTÉ ENCORE
SAUVAGE ET INTACTE

THIS TOWN IS REPUTED
FOR ITS UNSPOILT BEAUTY



ANOSIBE AN'ALA

Faisant partie de la région Alaotra Mangoro, Anosibe An'ala se trouve à 72 Kilomètres de la ville de Moramanga. Pourtant, il faut plus de 5 heures de route en moto pour y aller. En période de pluie, la ville n'est accessible qu'en camion.

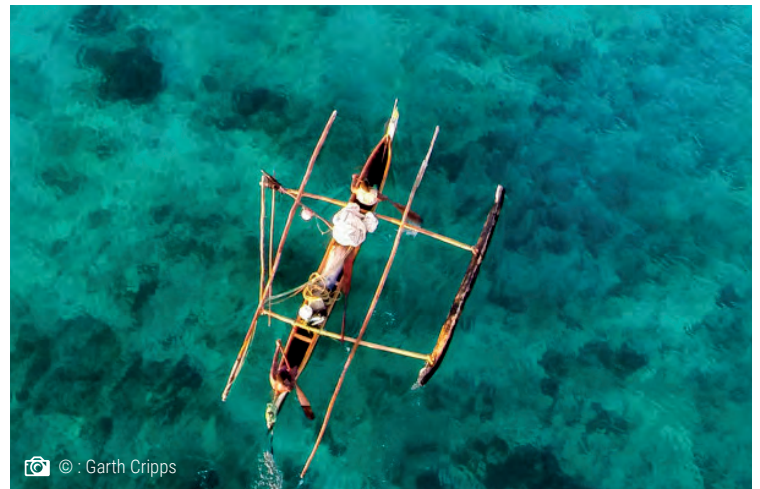
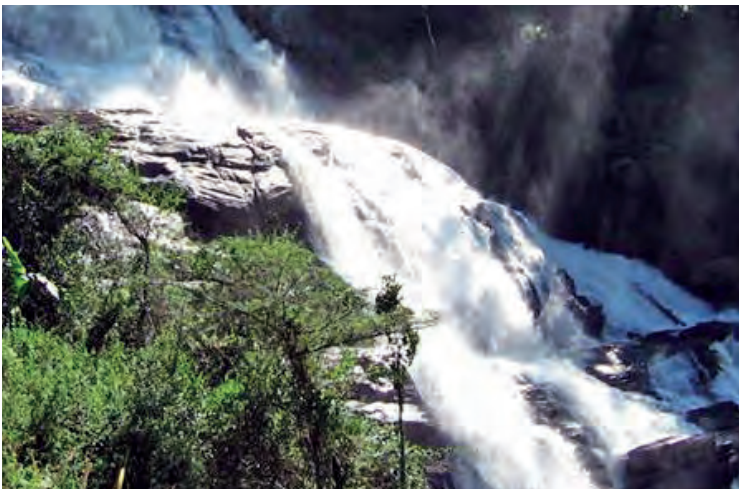
Également un site à végétation abondante, $\frac{3}{4}$ de sa superficie est couverte de forêt dans laquelle on retrouve divers bois précieux. A ce décor verdoyant s'ajoute la rivière Sandrangato qu'enjambe un pont de pierre, une vision qui finit d'offrir un magnifique spectacle. D'autres chutes contribuent également à ce panorama époustoufflant. Pour accéder à la forêt, il faut procéder à un rituel appelé « *saotran'ala* » afin de demander grâce.



MAINTIRANO

Un coin perdu dans l'ouest de la Grande Île, Maintirano est un petit havre de paix aux paysages magnifiques. Elle se situe à 500 km de la capitale. La route menant à cette ville, la RN 1a, est surnommée « la route du diable » ou « la route de l'impossible » à cause de l'accès difficile voire impossible en temps de pluie. Pourtant, les paysages qu'elle offre contredisent son nom qui signifie littéralement « eau noire ». En effet, ses plages aux sables fins, ses eaux transparentes sur laquelle les boutres, les pirogues ou les goélettes naviguent donnent d'étonnants spectacles.

Maintirano est également connu pour sa gastronomie notamment pour ses crustacés frais. Sur ses routes circulent des voitures anciennes donnant l'impression d'être projeté dans une autre époque.



© : Garth Cripps

Located in the region of Alaotra Mangoro, Anosibe An'ala is 72km from the town of Moramanga, but it takes over five hours to get there by motorbike. In the rainy season, the town can only be reached by truck.

It is also a region of abundant vegetation, with three-quarters of the area covered by forest and harbouring trees that produce precious woods. Against this lush green backdrop flows the river Sandrangato, crossed by a stone bridge, offering spectacular views. There are also waterfalls, contributing to the breathtaking scenery. To enter the forest, visitors need to carry out a ritual referred to as *saotran'ala*, to request the grace of the spirits of the forest.

A remote corner in the west of Madagascar, Maintirano is a little haven of peace, with stunning landscapes. It is situated 500km from the capital. The road leading to the town, the RN 1a, has been nicknamed 'la route du diable' (devil's road) or 'la route de l'impossible' (the impossible road), due to the difficult or even impossible access during periods of rain. Yet, the landscapes here totally contradict its name, which means 'black water', since its fine sandy beaches, its crystal-clear waters criss-crossed by dhows, dug-outs and schooners, offer astonishing sights.

Maintirano is also renowned for its gastronomy, notably its fresh seafood. With the vintage cars driving along the roads in the region, you have the impression of stepping back in time.



LA BAIE DE LOKARO - BAY OF LOKARO

La RN 12 est une piste côtière reliant les régions du sud-est de Madagascar : Vatovavy, Fitovinany, Atsimo Atsinanana et Anosy. Si la piste paraît si belle au départ d'Irondro, plus loin, de la boue glissante attend les aventuriers. Parfois, il faut créer un nouveau chemin pour contourner celui existant : des feuilles de fougère, une bêche ou une pelle peuvent faire l'affaire. 10 bacs à traverser, des villages à parcourir et deux jours en moyenne en 4x4 avant d'arriver dans de belles destinations comme Sainte-Luce, le Pic Saint-Louis ou la Baie de Lokaro. Cette dernière est une véritable terre d'évasion propice aux pique-niques, aux plongées et baignades. Admirez la faune et la flore du Canal des Pangalanes dans ce site qui est à la fois beau et sauvage : canards sauvages, martins-pêcheurs, aloès et euphorbes.

LA BAIE DE LOKARO EST
UNE VÉRITABLE TERRE
D'ÉVASION PROPICE

THE BAY OF LOKARO IS
THE PERFECT SITE FOR
THOSE WISHING TO
REALLY UNWIND

The RN 12 road is a coastal track linking up the regions of the south-west of Madagascar: Vatovavy, Fitovinany, Atsimo Atsinanana and Anosy. While the road coming out of Irondro seems to be well maintained, further along the conditions awaiting anyone adventuring along it become muddy and slippery. At times, drivers need to carve out a new road to bypass the existing track so fern branches, a shovel and a spade are necessary. There are 10 ferries to cross the river, villages to drive through and an average of two days driving before arriving at your final stunning destination, such as Sainte-Luce, the Pic Saint-Louis or the Bay of Lokaro. The latter is the perfect site for those wishing to really unwind, perfect for picnics, diving and swimming. You can admire the fauna along the Pangalanes Canal, in this spot which is both beautiful and unspoilt. Also, discover wild ducks, kingfishers and plants such as aloe and euphorbia.



© : C. Ymalay



RÉSOUS-MOI ÇA RIDDLE ME THIS

Considéré actuellement comme un quelconque jeu de devinette, l'Ankamantatra a été longtemps la source de savoir des Malgaches.

I *nona àry izany ?* Dès que l'on entend cette question, on sait tout de suite qu'une partie d'Ankamantatra a commencé et très vite il faut bien se concentrer pour trouver la bonne réponse. Avec cette méthode, les ancêtres étaient certains de faire passer le savoir en faisant travailler à la fois l'imagination et l'intelligence de l'enfant.

Jadis, il n'y avait pas d'école à Madagascar. La seule façon d'apprendre était la vie de tous les jours. Il fallait observer, copier et expérimenter. Les anciens organisaient aussi chaque soir, autour d'une marmite *amorom-patana*, une séance d'Ankamantatra. Ils réunissaient tous les enfants et les petits enfants du foyer et commençaient par la fameuse locution « *inona àry izany ?* ».

L'ancien montre un piment et déclare: "*Inona àry izany? Hano aho hihinanako anao*" ou littéralement : "qui suis-je, mange-moi et je te mangerai" réponse : le piment. La réponse peut être évidente ou au contraire nécessiter que l'enfant réfléchisse longtemps et qu'il mobilise donc tout le potentiel de son cerveau. C'était un excellent exercice pour éveiller la curiosité et surtout habituer l'esprit à chercher. Naturellement chacun peut inventer une devinette, à condition qu'elle soit logique et ne soit spécifique qu'à une chose en particulier. Vu l'importance de l'Ankamantatra et l'impact qu'il a eu auparavant, l'Académie malgache aimerait que cette tradition orale soit au même niveau que tous les arts du discours malgache, comme par exemple le *Kabary*.

Nowadays regarded as a simple game of riddles, for a long time Ankamantatra was a source of knowledge for people in Madagascar.

I *nona àry izany ?* As soon as you hear this question, you know that the game of Ankamantatra is about to begin and that you have to really concentrate and try to find the answer. Through this activity, the ancestors were able to transmit information and activate both the imagination and the intelligence of each child.


In the past, there were no schools in Madagascar. The only way to learn was through daily life. Children had to observe, copy and learn by trial and error. With Ankamantatra, the ancestors would hold a little session each evening, around a pot of *amorom-patana*. They would gather up all the children and grandchildren of the household and begin by asking the famous question "*Inona àry izany?*".

"*Inona àry izany? Hano aho hihinanako anao*" or, literally, "Who am I? Eat me and I will eat you." Answer: chilli. The answer may be quite easy to find or it may require some thought, so that the child has to think for a long time and develop the potential of his or her brain. It is an excellent exercise to awaken his or her creativity and, even more so, to accustom the brain to search for an answer. Naturally, anyone can think up a riddle, as long as it is logical and does not refer to one specific thing. Seeing the importance of Ankamantatra and the impact it had in the past, the Academy of Madagascar has declared that this oral tradition should be placed on the level of all Madagascar's oral arts, such as the *kabary*.

Entre terre et mer ...



MIKEA LODGE - 10km au nord de Salary
Andravona, Domaine Manohisoa - Tuléar II Madagascar
+ 261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com

 Mikea Lodge, Andravona Tulear II - www.mikealodge.com

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



UNE VUE D'ENSEMBLE

THE BIGGER PICTURE





QUAND **JOHN STAPELS, PHOTOGRAPHE D'AVEVENTURE**, PASSE UN MOIS À MADAGASCAR, EN ROAD TRIP DANS LE CADRE DE SEARCH PROJECTS, IL FAUT S'ATTENDRE À DÉCOUVRIR DES IMAGES EXTRAORDINAIRES : DU LAC ITASY À ANTSIRABE EN PASSANT PAR LE MASSIF DE TSARANORO ET LES BELLES PLAGES DU SUD, SES IMAGES COMPORTENT DES PANORAMAS ÉPOUSTOUFLANTS DE PARAPENTISTES EN VOL, DES PAYSAGES MAGNIFIQUES ET DES PORTRAITS CHARMANTS



WHEN **ADVENTURE PHOTOGRAPHER, JOHN STAPELS** SPENT A MONTH IN MADAGASCAR AS PART OF THE SEARCH PROJECTS ROAD TRIP TAKING IN LAKE ITASY, ANTSIRABE, THE TSARANORO MASSIF AND THE BEAUTIFUL BEACHES IN THE SOUTH HE CREATED AN INCREDIBLE GALLERY OF IMAGES INCLUDING BREATHTAKING PANORAMAS OF THE TEAM'S PARAGLIDERS ON THE WING, SENSATIONAL SHOTS OF THE MAGNIFICENT LANDSCAPES AND CHARMING UP CLOSE AND PERSONAL PORTRAITS OF LOCAL LIFE



JOHN STAPELS



LES PAYSAGES SUBLIMES, LA CULTURE DU PAYS, LA GENTILLESSE CONNUE DES MALGACHES ET LE POTENTIEL DE VOL EN PARAPENTE NOUS ONT BEAUCOUP ATTIRÉS ET SÉDUITS

Comment décriez-vous votre portfolio?

Je rapporte et partage principalement des photos de voyage, d'aventures et de sport. C'est la partie immergée de l'iceberg !

Qu'est-ce qui vous a amené à Madagascar ?

En 2010 nous avons monté le projet Search Projects avec des parapentistes professionnels et athlètes Red Bull ainsi qu'avec une petite équipe de production. L'idée est de parcourir le monde à la recherche des lieux les plus propices, beaux et insolites pour voler. Les paysages sublimes, la culture du pays, la gentillesse connue des Malgaches et le potentiel de vol en parapente nous ont beaucoup attirés et séduits.

Quel matériel photo emportez-vous pour un voyage comme celui-ci ?

Pour ce genre de projet, j'utilise un matériel léger et simple

mais très efficace afin d'être le plus mobile et le plus réactif possible. J'avais des boîtiers Fujifilm X-T1 et X-T2, avec une gamme d'objectifs.

Du point de vue d'un photographe, qu'avez-vous aimé le plus à Madagascar ?

L'accessibilité et la sympathie des gens et bien sûr les paysages qui peuvent changer radicalement en seulement quelques kilomètres. Tous plus beaux les uns que les autres!

Quel est la photo de Madagascar que vous préférez ?

Je n'ai pas réellement de photo préférée parce que j'essaie plutôt de raconter quelque chose à travers mes reportages. S'il fallait vraiment répondre, ce serait peut-être celle d'Horacio (Red Bull, détenteur du record du monde de parapente acrobatique et cinq fois champion du monde) qui fait des acrobaties en parapente en face des locaux effrayés.

Describe your photography portfolio?

I mainly report and share photos of travel, adventure and sport. This is the tip of the iceberg!

What brought you to Madagascar?

In 2010 we created a project with professional paragliders - Red Bull athletes - and a small production team. The idea was to travel the world in search of the most beautiful and unusual places to fly via the platform, Search Projects.

What really attracted us to Madagascar were the sublime landscapes, the culture of the country, the known kindness of the Malagasy and the potential for paragliding.

What camera kit do you take for trips like this?

For this kind of project, I use light and simple equipment but which is very effective in order to be more mobile

and reactive. I had Fujifilm X-T1 and X-T2 cameras with a series of lenses.

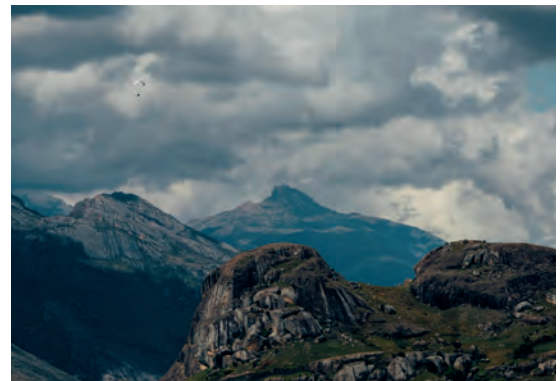
What did you like best about Madagascar from a photographer's view?

The accessibility and the sympathy of the people. Radically changing landscapes in a few kilometres, each more beautiful than the other.

What's your favourite shot that you took while there?

I usually don't have a favourite single photo because I aim to tell a story through my reports. But, perhaps it's the one of Horacio (Red Bull acrobatic paragliding world record holder and five time world champion) performing acrobatics while paragliding in front of the frightened locals.

WHAT REALLY ATTRACTED US TO MADAGASCAR WERE THE SUBLIME LANDSCAPES, THE CULTURE OF THE COUNTRY, THE KNOWN KINDNESS OF THE MALAGASY AND THE POTENTIAL FOR PARAGLIDING



THROUGH THE LENS





Votre meilleur souvenir de Madagascar ?

Nous avons passé quelques jours magnifiques à monter et descendre les formations rocheuses de la réserve du Tsaranoro. Pour la partie mer, nous avons passé des très bons et beaux moments dans la région de Saint-Augustin.

Des conseils pour d'autres photographes qui viennent à Madagascar ?

Voyagez léger, sortez des sentiers battus, profitez des conditions météorologiques fort changeantes d'une région à l'autre. Allez à la rencontre des gens et intéressez-vous à leur mode de vie. Prenez le temps !

Don McCullan, photographe de guerre, a déclaré : « Pour moi, la photographie ne consiste pas à regarder, mais à sentir. Si vous ne ressentez pas ce que vous regardez, les autres ne vont jamais ressentir quelque chose en regardant vos images ». A votre avis, quels sont les qualités nécessaires pour être un bon photographe ?

La première chose : aimer ce que l'on fait et surtout apprécier le chemin parcouru pour arriver au sujet. Si vous n'êtes pas passionné par la mode et que vous shootez tous les jours des vêtements, il y a peu de chance pour que vous transmettiez quelque chose par le biais de vos images.

Puis il faut aller toujours un peu plus loin. Sortir de sa zone de confort. Le reste vient naturellement.

ALLEZ À LA RENCONTRE DES GENS ET INTÉRESSEZ-VOUS À LEUR MODE DE VIE. PRENEZ LE TEMPS !

MEET THE PEOPLE AND TAKE AN INTEREST IN THEIR WAY OF LIFE. TAKE TIME!



Best memory of Madagascar?

We spent a few wonderful days going up and down the rock formations of the Tsaranoro reserve. For the sea part, we had some very good and beautiful moments in the Saint-Augustin region!

Advice to other photographers visiting Madagascar?

Travel light, think outside the box, take advantage of the ever-changing weather conditions from region to region. Meet the people and take an interest in their way of life. Take time!

War photographer, Don McCullin said, 'Photography for me is not looking, it's feeling. If you can't feel what you're looking at, then you're never going to get others to feel anything when they look at your pictures.' How would you describe what it takes to be a successful photographer?

The first thing, to love what we do and especially to appreciate the distance we have travelled to get to the subject. If you are not passionate about fashion and you shoot clothes every day, there is little chance that you will convey something through your images.

Then always go a little further. Get out of your comfort zone. The rest comes naturally.



FAITES LE PLEIN D'AVENTURE AVEC LA GAMME 2021



RR
2T-4T

X-TRAINER
2T



☎ 020 23 320 52 / 020 23 616 46

🌐 www.ctmotors.mg

✉ ctmotors@ctmotors.mg

📍 Andraharo, Antananarivo, Madagascar



SCANNEZ-MOI



POLARIS

RZR TURBO S 4P - 2P



RZR PRO XP 4P - 2P

CTmotors
AUTO • MOTO • 2TV • ROAD • VELO

☎ 020 23 320 52 / 020 23 616 46

🌐 www.ctmotors.mg

✉ ctmotors@ctmotors.mg

📍 Andraharo, Antananarivo, Madagascar



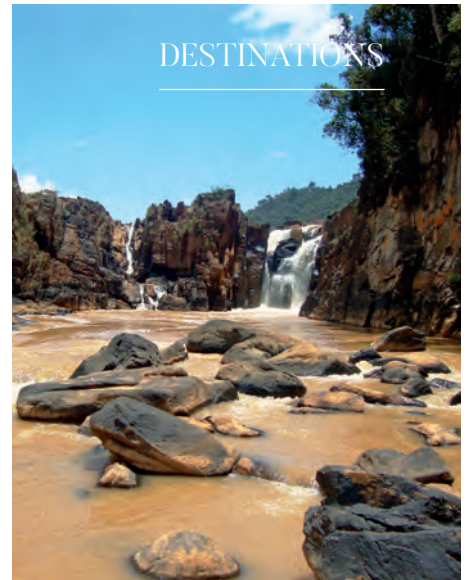
SCANNEZ-MOI



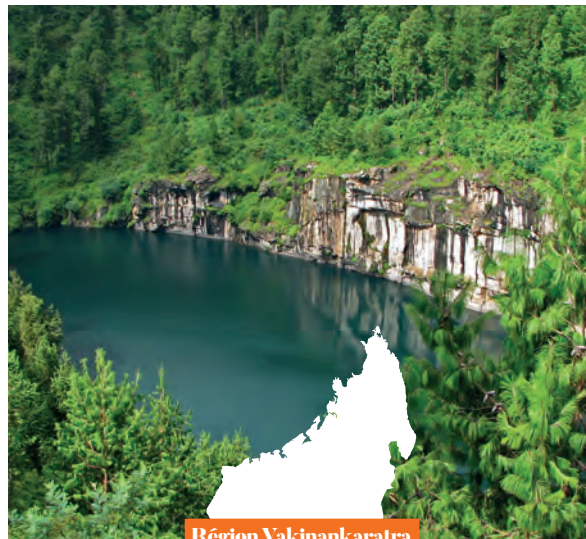
Vakinankaratra LA TERRE D'Abondance

© : OLIVEIRA Nathanaël





DESTINATIONS



Région Vakinankaratra



© : Krishna Naudin



LAND Of Plenty

© : OLIVEIRA Nathanaël

LA RÉGION DE VAKINANKARATRA, SITUÉE DANS LES HAUTS PLATEAUX CENTRAUX DE MADAGASCAR, EST LA RÉGION OÙ LES REINES VENAIENT PASSER LEURS VACANCES. NON SEULEMENT CETTE RÉGION EST IMPRÉGNÉE D'HISTOIRE ROYALE, MAIS ELLE EST ÉGALEMENT CONNUE POUR SON AGRICULTURE, SES PIERRES PRÉCIEUSES, SES SOURCES D'EAU CHAUDE, SES ESPÈCES ENDÉMIQUES ET LES LÉGENDES FASCINANTES DE SES DEUX LACS

THE VAKINANKARATRA REGION, LOCATED IN THE HIGH CENTRAL PLATEAUS OF MADAGASCAR, IS WHERE QUEENS CAME FOR THEIR HOLIDAYS. NOT ONLY STEEPED IN ROYAL HISTORY, THIS LAND IS KNOWN FOR ITS AGRICULTURE, PRECIOUS STONES, HOT SPRINGS, ENDEMIC SPECIES AND THE FASCINATING LEGENDS OF TWO LAKES

Avant de devenir une région d'une importance économique notable, Vakinankaratra a été tout d'abord le royaume d'Andrantsay fondé au début du XVII^{ème} siècle avec comme capitale, Betafo. La domination de ce royaume s'étendait jusqu'au Menabe Sakalava.

Après la conquête d'Andrianampoinimerina, le domaine prend le nom de Vakinankaratra. La région a été ensuite dominée par les missionnaires norvégiens qui ont laissé en héritage des savoir-faire, des techniques et des traditions, notamment dans le domaine de l'agriculture. Après la colonisation, la région connaît une expansion continue dans le secteur artisanal et industriel.

La région de Vakinankaratra s'implante sur les hauts plateaux centraux de Madagascar, spécifiquement entre le sud du massif d'Ankaratra et le pays Betsileo. C'est un passage obligé pour tous les déplacements vers le sud, le sud-est et le sud-ouest de Madagascar. Antsirabe, la ville d'eau, est le chef-lieu de la région. La région doit sa puissance agricole à son climat tropical tempéré et à son sol volcanique. Ses reliefs irréguliers offrent un paysage brut et exceptionnel et elle dispose de sites d'exploitation de pierres précieuses ainsi que de nombreuses sources thermales dont les vertus ont été découvertes et transmises par les norvégiens. Elle possède également un réseau hydrographique dense grâce à la présence de plusieurs affluents dont la Mahajilo, la Mania ou encore l'Onive.

Les sites à ne pas rater dans la région de Vakinankaratra :

Before becoming a region of remarkable economic importance, Vakinankaratra used to be the kingdom of Andrantsay, founded in the 18th century, just like its commercial capital Betafo. The kingdom's domination stretched as far as Menabe Sakalava. Following

the conquest of Andrianampoinimerina, the area was named Vakinankaratra. It was later dominated by Norwegian missionaries, who left behind their know-how, techniques and traditions, notably in the agricultural sector. Following the end of colonisation, the region continued to expand, as regards crafts as well as industry.

The region of Vakinankaratra is located in the high central plateaus of Madagascar, more specifically between the south of the massif of Ankaratra and the area of Betsileo. Anyone travelling south, south-east or south-west automatically goes through Vakinankaratra. Antsirabe, the town of water sources, is the main urban centre. The region owes its agricultural success to its temperate tropical climate and its volcanic soils. Its irregular relief has given it unique stark landscapes and it also has deposits of precious stones, as well as a number of hot springs, the curative qualities of which were discovered and handed down by the Norwegian missionaries. There is a dense network of water sources, thanks to the presence of several rivers including the Mahajilo, the Mania and the Onive.

The must-see sites in the region of Vakinankaratra:

LA RÉGION DOIT SA PUISSANCE AGRICOLE À SON CLIMAT TROPICAL TEMPÉRÉ ET À SON SOL VOLCANIQUE

THE REGION OWES ITS AGRICULTURAL SUCCESS TO ITS TEMPERATE TROPICAL CLIMATE AND ITS VOLCANIC SOILS



LA VILLE DE LA FORGERIE

Après Behenjy, la ville productrice par excellence de foie gras, Ambatolampy est la ville rurale incontournable sur la route nationale 7, située à 68km de la Capitale. Elle est réputée pour l'élevage de truite ainsi que d'escargots mais surtout pour les fonderies artisanales d'aluminium. Outils, ustensiles, objets d'art y sont produits et mis en vente. Sous une gestion familiale, les métiers de la forge et de la fonderie se transmettent de génération en génération. L'économie de la ville repose également sur la production agricole allant du maïs au manioc en passant par les fruits. On y pratique aussi l'apiculture.



THE TOWN OF METAL WORKS

After Behenjy, the main town for *foie gras* production, Ambatolampy, situated 68km from the capital, is the rural centre along the RN7 main road. It is reputed for its trout farming, as well as its snail production, but in particular for its small-scale aluminium foundries. Tools, kitchen utensils and decorative objects are produced and sold here. Organised as a cottage industry, its smelting and metal-working skills are handed down from generation to generation. The town's economy also depends on agricultural production, growing crops from corn to cassava, as well as various fruits. Beekeeping is also practised.



Tsinjoarivo

LE VILLAGE CACHÉ

A 47km au sud d'Ambatolampy se trouve le village de Tsinjoarivo, de la commune du même nom, lieu de repos des trois reines de Madagascar que sont les trois Ranaivalona. Le palais ou « Rova », situé dans un cadre sauvage et serein a été la résidence royale d'été. Sur trois côtés, le Rova est entouré par la rivière Onive avec ses deux majestueuses cascades : Andriamamovoka et Ambavalozza. Sur le côté est de la commune, une forêt primaire humide abrite le *Propithecus diadema*, le sifaka à diadème ; le *Avahi liniger*, le lémur laineux. En tout, cette forêt regroupe 9 espèces de primates, 17 d'insectivores, 5 de carnivores, 92 d'oiseaux, 24 de reptiles et une trentaine d'amphibiens. Ces espèces sont à 90% endémiques de Madagascar, ce qui donne au site un taux d'endémicité très élevé.

THE HIDDEN VILLAGE

Forty-seven kilometres south of Ambatolampy is the village of Tsinjoarivo, in the district of the same name. It was the vacation site of Madagascar's three queens, the three Ranaivalona. The palace or rova, nestling in its unspoilt peaceful site, was their summer residence. The rova is surrounded on three sides by the Onive river, with its two majestic waterfalls, Andriamamovoka and Ambavalozza. On the eastern side of the district, the damp primary forest shelters the diadema sifaka lemur, *Propithecus diadema*, as well as the *Avahi liniger*, the Eastern woolly lemur. In all, the forest is home to 9 species of primates, 17 species of insectivores, 5 carnivores, 92 species of birds, 24 of reptiles and more than 30 amphibians. Ninety percent of these species are endemic to Madagascar.



Antsirabe

LA VILLE D'EAU

Située à 170km de la capitale soit à 102km d'Ambatolampy, Antsirabe est également la ville des pousse-pousse. Effectivement, c'est le principal moyen de transport local ainsi que ses dérivés, c'est-à-dire, les cyclo-pousse ou encore les moto-pousse. Avec tout le charme d'une autre époque, les architectures coloniales ou traditionnelles ornent la ville. Ancien site d'exploitation de sel gemme, donnant son nom «là où il y a beaucoup de sel». La ville d'Antsirabe est aujourd'hui, appelée la ville d'eau en raison de ses sources thermales aux multiples vertus. Ces propriétés ont conduit à l'implantation du centre thermal destiné au traitement des maladies articulaires et également à la détente et la remise en forme. Une ville agricole, son économie repose sur les productions fruitières, laitières, légumières et rizicoles. Le secteur industriel, l'exploitation de pierres fines et l'artisanat contribuent largement à la prospérité de la ville.



THE TOWN OF WATER SOURCES

Situated 170km from the capital, 102km from Ambatolampy, the town of Antsirabe is known for its rickshaws. With its by-gone era charm, the town's architecture is dominated by colonial and traditional constructions. A former mining site for rock salt gave the town its name, 'where there is a lot of salt'. Today, due to its hot springs and their many properties, Antsirabe is referred to as 'the town of water sources'. The healing properties of the springs led the town to set up its spa centred around the treatment of joint problems, but also relaxation and general health. An agricultural town, the economy of Antsirabe mainly depends on fruit production, dairy produce, vegetables and rice. The industrial sector, mining of precious stones and handicrafts also greatly contribute to the town's prosperity.



THE LEGENDARY LAKES

Antsirabe has two famous lakes: Lake Tritriva and Lake Andraikiba.

Lake Tritriva, shaped like the island of Madagascar, nestles at an altitude of over 1600m and is 15km from the town of Antsirabe. Its shape has strange links with the island as it is said that when an important incident is about to occur, the part of the lake representing the place of the event turns red. The lake is also linked to the impossible love affair between Rabeniony and Ravolahanta, a very sad story which led to the two lovers committing suicide, the tragic event taking place during the period of royalty. The two lovers wrapped themselves in silk cloth before plunging together into the lake, which today has an unknown depth. Their bodies and souls, according to legend, were turned into two interwoven tree-trunks growing out of a crack in a rock along the shore of the lake, which start to bleed at the least attempt to cut them down.



Lake Andraikiba, situated 7km to the west of Antsirabe and 7km away from Lake Tritriva, also owes its name to a tragic story. One day, a young woman's husband organised a swimming competition. But during the race his wife, who was pregnant, drowned, giving out heart-rendering screams. Before sinking, she cried out in desperation to her husband, 'Veloma, efa kiba', which means, 'Goodbye, I'm dying'. Andrenikina means 'the place where the mother died'. Later, following the husband's suicide, it was given the name of Andraikiba 'the place where the husband killed himself'. Once there, you will hear other surprising legends told by the guides. During colonial times, the lake was a centre for water-sports, with former infrastructures that bear witness to this. These have partly been turned into exhibition stands for handicrafts and the sale of precious stones. The peace and quiet under the trees surrounding the lake are truly conducive to rest and relaxation.

LES DEUX LACS MYSTÉRIEUX

Deux lacs de renom se trouvent à Antsirabe : le lac Tritriva et celui d'Andraikiba.

Le lac Tritriva a la forme de Madagascar et est niché à plus de 1600m d'altitude et à 15km de la ville d'Antsirabe. Cette forme est étrangement liée à la Grande Île. Lorsqu'un incident majeur est sur le point de se produire, la partie représentative du lieu de l'évènement virerait au rouge. Ce lac est également lié à l'histoire d'amour interdit de Rabeniony et Ravolahanta, triste histoire qui a abouti au suicide des deux amoureux : au temps de la royauté, ils se seraient enveloppés dans un tissu en soie avant de sauter dans le lac qui a, encore aujourd'hui, une profondeur indéterminée. Leurs corps et âmes se seraient alors transformés en deux troncs entrelacés; cet arbre particulier pousserait dans une anfractuosité rocheuse de la rive du lac et se mettrait à saigner à la moindre coupe.

Le lac d'Andraikiba, situé à 7km à l'ouest de la ville d'Antsirabe et 7km du lac Tritriva, doit lui aussi son nom à un triste son : le mari d'une jeune femme organisa un jour une compétition de natation. Mais lors de la course, sa femme, enceinte, se noya dans des cris atroces. En effet, avant qu'elle ne coule, elle adressait à son mari un cri désespéré : « *veloma, efa kiba* », traduit « adieu, je meurs ». Andrenikina signifie "là où la mère a trouvé la mort". Plus tard, il prend le nom d'Andraikiba "là où le père s'est tué" après le suicide du mari. Une fois sur place, d'autres légendes surprenantes sont racontées par les guides. Ce lac est un ancien complexe nautique de l'époque coloniale. Des infrastructures en témoignent. Une partie a été transformée en stands d'exposition destinés à l'artisanat et à la vente de pierres précieuses. Sous les arbres entourant le lac, calme et sérénité sont de véritables invitations à un moment de détente.

Betafo

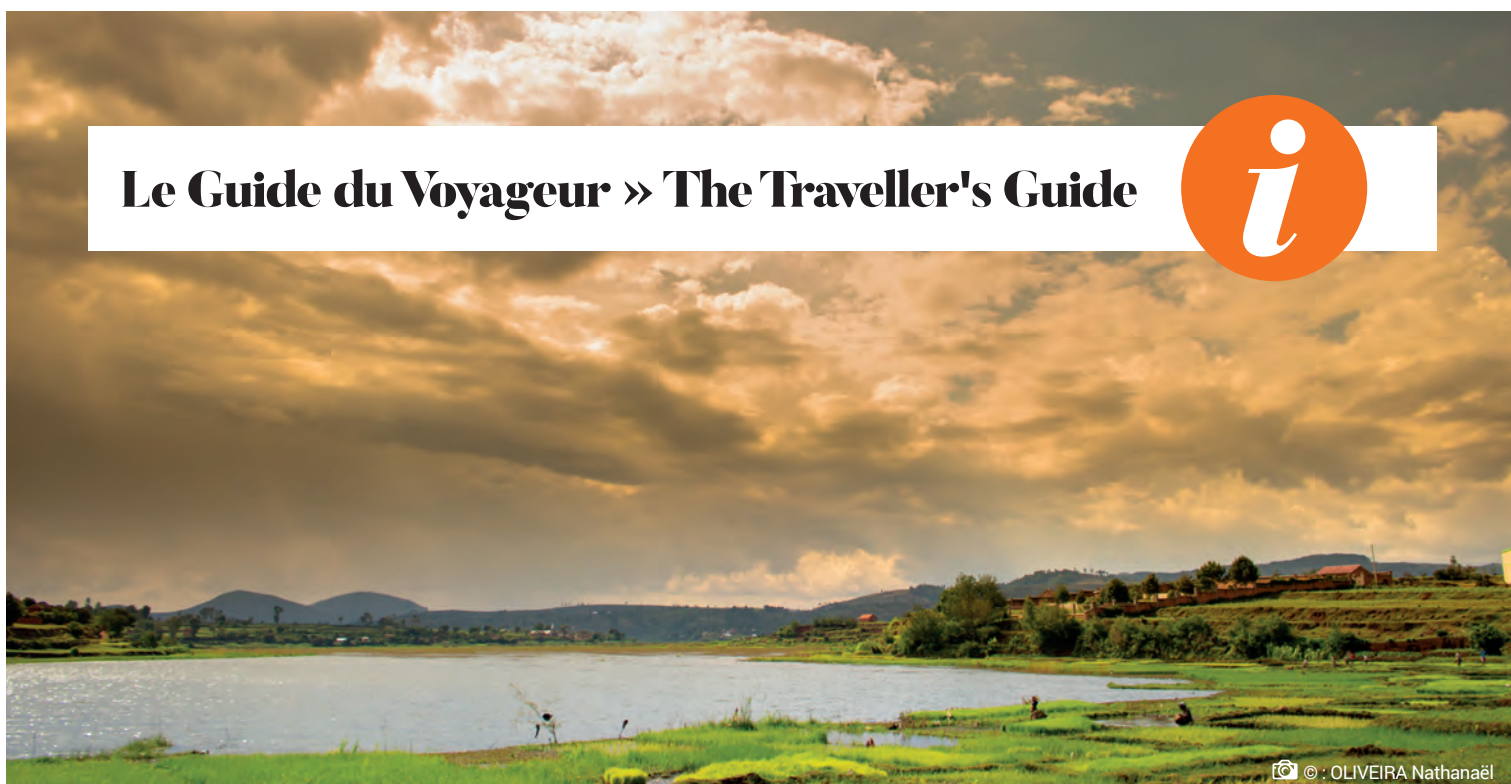
LE VESTIGE DU PASSÉ

À 22km à l'ouest d'Antsirabe, sur la route de Morondava et du Grand Ouest, se trouve le village de Befato. Il possède des architectures typiquement Merina. Parmi ces édifices, trône la première église luthérienne bâtie par les missionnaires norvégiens. Le panorama qu'offre ce village renvoie à une autre époque. Au temps de la royauté, Betafo a été la capitale du Vakinakaratra et à l'époque coloniale, il devient une circonscription administrative indépendante. Les vestiges architecturaux en sont les témoins. D'autres attraits touristiques y sont également présents tel que le lac de Tatamarina au nord. A 5 km de ce dernier, se trouve les chutes d'Antafofo, une cascade d'une vingtaine de mètres avec 2 niveaux. Comme Antsirabe, Betafo possède également ses sources thermales à 3km au nord.

A VESTIGE OF THE PAST

Twenty-two kilometres west of Antsirabe, along the road to Morondava and the west, lies the village of Befato, with its typical Merina architecture. Amidst these constructions there is also the first Lutheran church built by the Norwegian missionaries. The panorama offered by the village really reflects the past. During the period of royalty, Betafo was the capital of Vakinankaratra and during the colonial period, it became an independent administrative district, as witnessed by the architectural remains. There are also other tourist attractions, such as Lake Tatamarina in the north. Five kilometres from the lake is the waterfall of Antafofo, with the water falling 20 metres along two levels. Like Antsirabe, the village of Betafo also has hot springs, situated 3km to the north.





Quand y aller? / When to go?

Sous son climat tempéré, la région Vakinankaratra peut être visitée toute l'année. Toutefois, la période de pluie ne facilite pas l'accès à certains sites. De ce fait, la meilleure période se situe entre le mois d'avril et le mois de novembre.

With its temperate climate, the region of Vakinankaratra can be visited all year round. However, access to certain sites becomes difficult during the rainy season, so the best period to visit is between April and November.



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

Ambatolampy et Antsirabe se trouvent sur la RN7. D'Ambatolampy à Tsinjoarivo, il faut emprunter une route secondaire de 65km avec une voiture tout-terrain. D'Antsirabe à Betafo, des taxi-brousses relient les deux villes. Les accès vers les lacs Tritriva et d'Andraikiba se trouvent sur la route de Betafo.

To reach Ambatolampy and Antsirabe, drive along the RN7. From Ambatolampy to Tsinjoarivo, it is a 65km drive along a minor road in a 4x4. From there, bush-taxis will take you from Antsirabe to Betafo. The roads leading to Lakes Tritriva and Andraikiba are along the road leading to Betafo.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour dans la région Vakinankaratra, vous pouvez séjourner aux adresses suivantes, se situant principalement à Antsirabe : Soa Guest House, Vatolahy, Souimanga Hôtel, Antsirabe Hôtel, Aro Hôtel ou l'Hôtel des Thermes.

To visit the region of Vakinankaratra, stay at the following establishments, mainly situated in Antsirabe: the *Soa Guest House*, *Vatolahy*, *Souimanga*

Hôtel, *Antsirabe Hôtel*, *Aro Hôtel* or the *Hôtel des Thermes*.



Où manger? / Where to eat?

Mis à part l'hôtel où vous séjournez, de bons petits plats typiquement locaux ou étrangers sont concoctés aux adresses suivantes : Au coin du Foie Gras à Behenjy, à la Pineta ou au Rendez-vous des pêcheurs à Ambatolampy, à l'Insolite ou Zandina à Antsirabe.

As well as the hotel where you are staying, you can taste delicious dishes, both typical local food and international recipes, at the following: *Au coin du Foie Gras* in Behenjy, *la Pineta* or *au Rendez-vous des pêcheurs* in Ambatolampy, at *l'Insolite* or *Zandina* in Antsirabe.



Que voir? / What else to see?

La première visite peut commencer à Iharanandriana, un village situé à 35km de la capitale sur la RN7. Lieu de repos des monarques, il possède également un fragment de forêt organisé autour de plusieurs affluents de la source d'Iharanandriana. A 25km de la Ville d'Antsirabe, le massif d'Ibity mérite également un détour pour ses richesses floristiques, faunistiques, géologiques et culturelles. Vous pouvez faire une randonnée et atteindre le sommet du mont Ibity, culminant à 2254m.

Begin with Iharanandriana, a village situated 35km from the capital, along the RN7. The summer residence of former royalty, it also has a pocket of forest planted around several tributaries of the spring of Iharanandriana, after which the village is named. Situated 25km from the town of Antsirabe, the massif of Ibity is also worth a visit, for its rich flora, fauna, geology and culture. Hike up to the top of Ibity mountain, which culminates at 2,254m.

Parc National Mantadia
**A LA RECHERCHE
De Trésors**
**Treasure
SEEKING**

POUR LES AMOUREUX DE LA NATURE, VOTRE PARADIS SE TROUVE À SEULEMENT 3 HEURES DE LA CAPITALE DE MADAGASCAR. IL EST CONNU SOUS LE NOM DU PARC NATIONAL MANTADIA. COUVERT EN MAJORITÉ PAR UNE MAJESTUEUSE FORÊT DENSE, HUMIDE ET SEMPVERNANTE, IL OFFRE À SES VISITEURS DES TRÉSORS INCROYABLES DE FAUNE ET DE FLORE UNIQUES AU MONDE

FOR NATURE LOVERS, YOUR EARTHLY PARADISE LIES JUST A THREE HOUR RIDE FROM MADAGASCAR'S CAPITAL, MANTADIA NATIONAL PARK. MOSTLY COVERED BY DENSE WET EVERGREEN FOREST, IT SHELTERS A WEALTH OF EXTRAORDINARY TREASURES OF FAUNA AND FLORA, UNIQUE IN THE WORLD





La réserve doit principalement sa réputation à deux trésors. Tout d'abord, il y a le légendaire *Indri Indri*, le plus grand lémurien du monde : une taille pouvant atteindre un mètre, un pelage soyeux blanc et noir, une frimousse d'ours en peluche et un style « sans queue ». Il est surnommé localement Babakoto ou ancêtre de Koto, tandis que 13 autres espèces de lémuriens, diurnes et nocturnes, dont le mystérieux *Aye-Aye* ou encore le fameux *Varecia variegata* partagent avec lui le territoire du Parc National.

Deuxièmement, le parc possède une collection d'orchidées avec un taux d'endémicité surprenante. La centaine d'espèces existante au sein de ce sanctuaire imprègne l'air de son doux parfum et émerveille les yeux par sa beauté. Ces fleurs reines, très prisées par les botanistes ou les amateurs de plantes, fleurissent entre septembre et janvier.

Ces deux merveilles de la nature se trouvent au sein d'un paysage mêlant un lac sacré, une piscine naturelle et une impressionnante chute d'eau, elle aussi sacrée, et d'importantes rivières. La végétation est ainsi loin de manquer d'eau.



The Reserve mainly owes its reputation to two treasures. First, there is the legendary *Indri Indri*, the world's largest lemur, which can reach one metre in size, has a silky black and white coat, a cute little teddy bear's face, and no tail. The locals have nicknamed it Babakoto, the ancestor of Koto. It shares the territory of the national park with 13 other species of lemur, both diurnal and nocturnal, including the mysterious *Aye-Aye* or the famous *Varecia variegata*.

Secondly, the park has a collection of orchids with an astonishing rate of endemism. The hundred or so species to be found in the reserve fill the air with their sweet fragrance, sought after by botanists as well as by plant lovers, flowering between September and January.

These two wonders of nature are to be found in the midst of a landscape that houses a sacred lake, a natural pool and a spectacular waterfall – also sacred – as well as impressive rivers. As a result, the vegetation in the park is never short of water.



© : ONTM



Quand y aller? / When to go?

Moramanga connaît un climat tropical humide avec une température moyenne de 18°C et de fortes précipitations en période de pluie. Le parc accueille ses visiteurs toute l'année même si la période idéale pour s'y rendre se situe entre avril et décembre.

Moramanga has a wet tropical climate, with an average temperature of 18°C and heavy rainfall during the wet season. The park welcomes visitors all the year round, however the ideal period to go there is between April and December.



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

Ce parc se situe à environ 3 heures de route via la RN2 vers Toamasina et à 28 km de Moramanga. Bifurquez à gauche au PK 130 et vous arriverez à destination.

The park is a three hour drive from the capital, along the RN2 in the direction of Toamasina and 28km from Moramanga. To reach the park, turn left along the PK 130.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez dormir à Andasibe ou à Moramanga. En séjournant au Mantadia Lodge, vous aurez une vue panoramique sur la forêt. D'autres établissements sont bien cotés à Andasibe : Andasibe Hôtel, Vakona Forest Lodge, Hôtel Feon'ny Ala ou encore Grace Lodge. A Moramanga, vous pouvez réserver votre

chambre à l'Hôtel Bezanozano ou encore chez Hazavana Hôtel.

Stay in Andasibe or Moramanga. The *Mantadia Lodge* has a spectacular view of the forest. Other reputed establishments in Andasibe are the *Andasibe Hôtel*, *Vakona Forest Lodge*, *Hôtel Feon'ny Ala* and *Grace Lodge*. In Moramanga, book rooms at the *Hôtel Bezanozano* or *Hazavana Hôtel*.



Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger dans le restaurant de votre hôtel ou bien savourer des plats typiquement malgaches dans les gargotes locales.

Order a meal at your hotel or enjoy typical Malagasy dishes at one of the little local restaurants.



Que voir? / What to see?

Tout au long de votre visite, découvrez à travers les circuits proposés des piscines naturelles, de splendides cascades et des chutes d'eau au cœur de la nature. Ce site abrite également des espèces d'oiseaux qui feront le plaisir des bird watchers.

During your stay, join one of the organised tours to visit the natural pools and spectacular waterfalls nestling among the lush vegetation. Bird watchers can spot various species of birds in the park.

Texte pour A LA RECHERCHE DE TRÉSORS fourni par Madagascar National Parks.

Copy for TREASURE SEEKING provided by Madagascar National Parks.

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





Analavory

Analavory

SAY CHEESE

SOUVENT UNE SIMPLE ESCALE POUR CEUX QUI SE RENDENT À AMPEFY, AVEC SES CASCADES ET SES GEYSERS, ANALAVORY EST EN FAIT UN PETIT TRÉSOR DE LA GASTRONOMIE LOCALE AVEC SA PROPRE FROMAGERIE.

OFTEN SIMPLY A STOPOVER FOR THOSE TRAVELLING TO AMPEFY, WITH ITS WATERFALLS AND GEYSERS, ANALAVORY IS ACTUALLY A LITTLE TREASURE OF LOCAL GASTRONOMIC DELIGHTS WITH ITS VERY OWN CHEESE FACTORY.



Si la région de l'Itasy est considérée comme étant l'une des destinations phares des Tananariens, ces derniers se contentent pourtant de passer une ou deux nuits seulement à Ampefy avec une excursion vers les sites touristiques les plus proches. Il y a pourtant, sur cet axe Ouest, d'autres endroits intéressants et des activités inhabituelles que l'on peut faire le temps d'un week-end.

Longtemps considérée comme simple étape, la ville d'Analavory regorge de pépites culinaires bien cachées. Avant de manger la dizaine de kilomètres de bitume qui sépare Ampefy de Analavory, il serait intéressant de s'attarder dans cette petite bourgade pour effectuer une excursion dans la fromagerie d'Itasy. L'établissement se situe à la sortie Ouest de la ville d'Analavory, sur le domaine Camille Victoire. Il propose différents types de fromages qui sont fabriqués de manière artisanale dont le fameux fromage de chèvre encore frais ou encore la légendaire confiture de lait dont le maître des lieux vous fera un plaisir d'expliquer le processus de fabrication. En effet, si d'habitude, on entend uniquement parler de confiture à base de fruits, ici, c'est le lait de vache qui subit une transformation. Onctuosité et douceur sont au rendez-vous.

La confiture de lait "faite maison" expliquée par Maurice Razafimahatratra, Maître fromager

Placez la boîte de lait concentré dans une grande casserole. Couvrez d'eau et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 3 heures en maintenant un léger frémissement et en remettant de l'eau au fur et à mesure, pour que la boîte soit toujours immergée dans de l'eau. Quand le temps de cuisson est terminé, sortez la boîte de l'eau. Laissez refroidir avant de l'ouvrir et de verser la confiture de lait dans un bocal en verre. Réservez au réfrigérateur. Pour une cuisson plus rapide à la cocotte-minute, posez la boîte dans le panier vapeur de la cocotte, versez de l'eau aux trois quarts de la boîte. Faites cuire 40 minutes à partir du chuchotement.

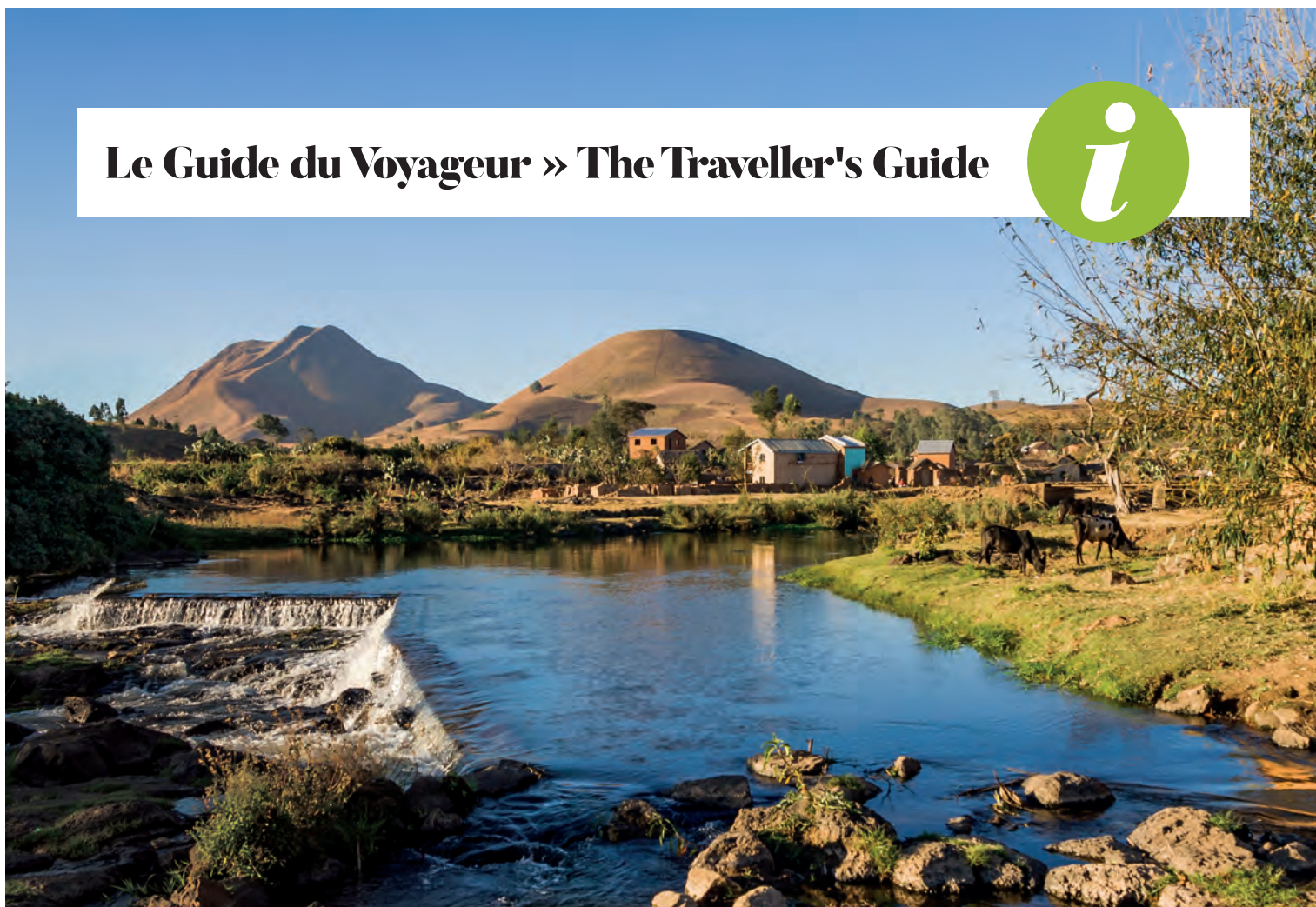
The region of Itasy is one of the most popular destinations for the inhabitants of Antananarivo, but they tend to spend just one or two nights in Ampefy, in between trips to the neighbouring tourist attractions. Yet, on the road to the west, there are other interesting spots and unusual activities to be enjoyed over a weekend.

For a long time considered as simply a stopover, the town of Analavory is teeming with hidden culinary treasures. Before driving along the 10km or so between Ampefy and Analavory, it really is a great idea to stop off in this little town and visit the cheese factory of Itasy, located on the estate of Camille Victoire, as you drive west out of Analavory. Here there are various types of cheese, all manufactured using ingredients, including his famous fresh goat's cheese or the legendary dairy jam. He will be delighted to explain to you its manufacturing process. Normally, we think of jam as being made using fruit, but here it is cow's milk that is used. The result is both creamy and sweet.

Homemade dairy jam, as created by Maurice Razafimahatratra, master cheese-maker

Place the can of condensed milk in a large pan. Cover with water and bring to the boil. Lower the heat and leave to simmer for three hours, adding more water as needed, so that the can is constantly under water. When the cooking time is over, remove the can from the water and leave to cool. Open and tip the dairy jam into a glass jar. Place in the fridge. To reduce cooking time, a pressure cooker can be used. Place the can in the basket of the cooker with the water three-quarters deep. Leave to cook for 40 minutes after the cooker starts to hiss.





Quand y aller? / When to go?

Analavory comme Antananarivo présente un climat tempéré chaud avec une saison chaude marquée par des pluies orageuses et un hiver très frais. En général, le temps dans la région d'Itasy est agréable. A visiter entre avril et novembre.

Like Antananarivo, Analavory has a warm temperate climate, with heavy rains and storms during the hot season and very cool winters. In general, the weather in the region stays fine. The best period to visit is between April and November.



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

Pour goûter aux fameux fromages de Monsieur Maurice, vous pouvez rejoindre Analavory via la route nationale N1. Une location de véhicule avec chauffeur-guide d'une journée suffira amplement pour découvrir ce petit trésor de l'Itasy.

To be able to taste Monsieur Maurice's famous cheeses, you can reach Analavory along the N1 main road. Renting a chauffeur-driver car for one day is ample for visiting this treasure in Itasy.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous souhaitez rester plus d'une journée dans l'Itasy, des établissements comme Farihy Hôtel, Kavitaha Ampefy, l'Hôtel Eucalyptus ou encore Ampefy Lodge sont idéalement situés dans cette région.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de ces hôtels proposent une carte variée. La région est connue pour ses poissons d'eau douce, spécialité proposée dans les gargotes et restaurants du coin.

The restaurants of all these hotels have very varied menus. The region is well-known for its freshwater fish, a speciality served in the roadside cafés as well as the restaurants.



Que voir? / What to see?

Et même que déguster? Serez-vous choisir entre les classiques camemberts, les bûches, les tomettes, les Roquefort, les Saint-Marcellin et les pyramides, en passant par les boursins, l'Emmental, les Gruyères et bien sur la mozzarella ? Profitez-en aussi pour faire un détour à Ampefy ou encore pour faire une balade en pirogue sur le lac Itasy.

And what to taste? Will you be able to choose between the classic camembert, the tomettes, the Roquefort, the Saint-Marcellins and the pyramid cheeses, not to mention the boursin, the Emmental, Gruyères and, of course, the mozzarella ? Take advantage of your stay to also visit Ampefy or take a trip in a dugout on Itasy lake.



Chambres & Suites

Salon Bar • Salle de séminaire • Jacuzzi & Sauna



Réservation : +261 20 22 313 20

4, Rue Rabehevitra Immeuble Fumaroli - Antananarivo ANTANANARIVO
reservation@tana-hotel-madagascar.com | www.tana-hotel-madagascar.com

NOUVEAUTÉS

KIDORO POUFS

Disponibles dans nos showrooms



vitafoam.mg • Vitafoam Madagascar



Tél +261 34 07 043 48 | +261 32 05 043 48

vitafoam@vitafoammadagascar.com | vitafoam.venteenligne@vitafoammadagascar.com



©: JPAzais_campvezo.com

Bay WATCH

Le sable blanc, l'eau bleue turquoise, les paysages époustouffants et le calme absolu sont les premières choses qui vous frappent dans la baie de Beheloka. Le site possède l'une des plus belles plages du sud de Madagascar où vous pourrez observer la migration des baleines et bivouaquer le long du rivage et passer la nuit à contempler les étoiles

White sand, clear turquoise blue water, stunning scenery plus sheer peace and quiet are the first things that strike you about the bay of Beheloka. The site has one of the most beautiful beaches in the south of Madagascar where you can watch whales migrating and bivouac along the shore, spend the night gazing at the stars



La Baie de Beheloka est une destination unique pour vos prochaines vacances. Hors des sentiers touristiques, la baie garde son authenticité. La magnifique vue sur l'eau turquoise se joint au bleu de l'horizon et est constamment constellée par les voiles des pirogues et boutres. Deux mois par an, au mois de juillet et d'août, les villageois, comme les plaisanciers, sont gâtés par le passage des baleines migrant vers Sainte-Marie.

La baie est bercée par les activités marines et compte parmi les plus importants villages de pêcheurs de la région sud-ouest. En effet, l'économie de cette région repose sur la pêche d'autant plus qu'elle est habitée à 90% de Vezo, un peuple de pêcheurs traditionnels. Comme expérience hors du commun, vous avez la possibilité de pratiquer la pêche traditionnelle à leurs côtés.

Les sports nautiques, comme le kitesurf ou le snorkeling, peuvent également être pratiqués sur le lagon.

Beheloka est située entre Fort-Dauphin et Tuléar, à plus de 250 km de ce dernier. Dans un coin isolé, elle est idéale pour se ressourcer.



LA MAGNIFIQUE VUE SUR L'EAU TURQUOISE SE JOINT AU BLEU DE L'HORIZON ET EST CONSTAMMENT CONSTELLÉE PAR LES VOILES DES PIROGUES ET BOUTRES

THE STUNNING VIEW ENCOMPASSES THE BLUE OF THE HORIZON OVER THE TURQUOISE SEA, CONSTANTLY DOTTED WITH THE SAILS OF OUTRIGGER CANOES AND DHOWS

The bay of Beheloka is a unique destination. Lying off the beaten track, the bay has managed to retain its authentic character. The stunning view encompasses the blue of the horizon over the turquoise sea, constantly dotted with the sails of outrigger canoes and dhows. Two months of the year, in July and August, the villagers, as well as visitors, can delight in the sight of the whales migrating up towards the island of Île Sainte-Marie.

The bay thrives on marine activity and has one of the biggest fishing villages in the south-west of Madagascar. The economy of the region is focused on fishing. Ninety percent of the inhabitants are Vezo, traditionally a tribe of fishermen.

Practise water sports such as kitesurfing or snorkelling in the lagoon or, for a truly exceptional experience, join the Vezo for a traditional fishing trip.

Beheloka lies between Fort-Dauphin and Tuléar, over 250km away from the latter. A really remote spot, it provides an ideal opportunity to truly unwind.



© WWF



Quand y aller? / When to go?

Le site étant sous un climat aride, Beheloka est accessible toute l'année. Le soleil est toujours au rendez-vous. De ce fait, les protections solaires sont vivement conseillées.

The region has an arid climate, so you can visit Beheloka all the year round. As the sun is always shining, remember to bring sunscreen.



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

L'accès est difficile. Deux possibilités s'offrent à vous pour vous rendre à Beheloka : rejoindre Saint-Augustin avant de rejoindre Soalara en bac. Une fois arrivé, trois heures de route vers le sud vous attendent avant d'arriver à destination. Vous passerez par Anakao, Ankilimivony et Befasy. La seconde option est un détour par Andranovory et Betioky.

The spot is difficult to access. There are two ways to get to Beheloka. From Saint-Augustin, take the ferry as far as Soalara, from where it is a three hour trip to Beheloka, driving through Anakao, Ankilimivony and Befasy. The second possibility is through Andranovory and Betioky.



Où se loger? / Where to stay?

Aucune infrastructure hôtelière n'y est implantée. Les hôtels les plus proches se trouvent à Ambola, à une vingtaine de kilomètres au sud de Beheloka. Nous vous proposons le Domaine d'Ambola, Chez Henriette et Richard ou encore au Camp Vezo.

There are no hotels in the area. The nearest are in Ambola, 20km or so to the south of Beheloka. We



Où manger? / Where to eat?

Des petits restaurants y sont installés offrant divers fruits de mer concoctés à leur façon. Les hôtels à proximité offrent également des services de restauration. Les villages voisins, tel qu'Anakao possèdent des auberges pour satisfaire vos envies gourmandes.

There are little restaurants that serve seafood, each establishment having its own specific recipes. The hotels also serve food. The nearby villages, such as Anakao, all have catering facilities to satisfy hungry travellers.



Que voir? / What to see?

Visitez le parc national de Tsimanampesotse réputé pour son grand lac salé et sa biodiversité au taux d'endémicité très élevé. Vous irez à la rencontre de plus de 70 espèces d'oiseaux, de nombreuses espèces de lémuriers, de reptiles. Particulières, les végétations sur place résultent d'une grande adaptation au climat local. Rendez-vous à Anakao, un autre village de pêcheurs aux voiles multicolores, pour le spectacle unique qu'offre la mer sereine.

Visit the national park of Tsimanampesotse, reputed for its large salty lake and its biodiversity, which has a high degree of endemism. Observe over 70 species of birds, several species of lemurs, as well as reptiles. The local flora has specific characteristics, from adapting to the local climate. Or visit Anakao, another fishing village for a display of multi-coloured sails on the tranquil sea.





Kitesurf & Windsurf



ECOLOGDE ROYAL SAKALAVA

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

Tél.: +261 32 05 888 99 / +261 32 05 777 99

www.royalsakalava.com



DESTINATIONS



BIENVENUE À WELCOME TO

Andranokoditra

Profitez d'un séjour reposant à Andranokoditra. Un coin reculé de la région d'Atsinanana, l'endroit à la mer, la faune et la flore et des habitants sympathiques, tous les éléments pour vous accueillir

Make the most of a restful stay in Andranokoditra. A remote corner of the region of Atsinanana, the spot has sea, fauna and flora and friendly inhabitants, all the elements to welcome you

Andranokoditra est un petit village de pêcheurs de la côte est de Madagascar. Il est niché entre le Canal des Pangalanes et l'Océan Indien. C'est une ancienne gare ferroviaire de la ligne TCE ou Tananarive-Côte Est. Les villageois sont très accueillants, la plage tranquille et les paysages magnifiques ponctués par les cases en falafa et les maisons sur pilotis, typiques betsimisaraka.

Préservé du tourisme de masse, Andranokoditra a su garder son authenticité et préserver sa richesse naturelle et culturelle. Ce village est l'endroit parfait pour se détendre dans un cadre naturel où les activités ne manquent pas : baignade, visite du musée, balade en pirogue ou découverte de la biodiversité. En visitant le Palmarium du lac Ampitabe, vous croiserez non seulement des lémuriens mais également des espèces d'amphibiens, de tortues et d'insectes. Coté flore, grâce au climat tropical chaud et humide de la région, cette zone abrite des orchidées, des plantes carnivores ainsi que des bois précieux.

La visite de ce site soutien un projet communautaire favorisant le développement économique et social du village, l'Ecolodge *Les Orchidées d'Andranokoditra* a été construit et géré par une coopérative villageoise dans le but de dynamiser le Canal des Pangalanes et de développer durablement le village.

Andranokoditra is a small fishing village, nestling between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, on the east coast of Madagascar. It is actually a small former railway town, on the TCE or Tananarive-East Coast line. The villagers are extremely welcoming, the beach is really calm and the stunning scenery is dotted with bamboo huts and houses on stilts, typical of the Betsimisaraka tribe.

Preserved from mass tourism, Andranokoditra has retained its authentic character and kept its natural and cultural treasures. The village is the perfect place to relax in a natural environment, with no shortage of activities: swimming, visiting the museum, trips in a dugout canoe and discovering the area's biodiversity. While visiting the Palmarium on the shore of lake Ampitabe, you will spot not only species of lemurs, but also amphibians, tortoises and insects. As for the flora, thanks to the region's hot wet climate, there are orchids, carnivorous plants and precious woods.

A visit to the site also offers support to a community project aimed at the social and economic development of the village. The Eco-lodge *Les Orchidées d'Andranokoditra* has been constructed and is managed by a village cooperative aimed at boosting the activity of the Canal and developing the village in a sustainable manner.

**Préservé du
tourisme de masse,
Andranokoditra
a su garder son
authenticité**

**Preserved from
mass tourism,
Andranokoditra
has retained its
authentic character**



© : FrBeBos



Quand y aller? / When to go?

La région Atsinanana est caractérisée par un climat chaud et humide avec de fortes précipitations. La période idéale pour une visite s'étend d'avril à octobre. Il est interdit de transporter ou consommer de la viande de porc sur le Canal des Pangalanes.

The region of Atsinanana is characterised by a hot wet climate with heavy rainfall. The ideal period to visit is between April and October. Note that the transport and consumption of pork on the Pangalanes Canal are forbidden.



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

Ce petit village est situé à 60 km de Toamasina. Prenez un vol de la Compagnie Tsaradia pour Toamasina puis prenez un bateau motorisé au port fluvial de Manangareza.

Une autre possibilité est d'embarquer sur le bateau "Reine Tina" et de longer le Canal des Pangalanes pour atteindre Andranokoditra.

The little village lies 60km west of Toamasina. Take a Tsaradia flight to Toamasina then a motorboat from the river port of Manangareza.

Another possibility is to embark on the *Reine Tina* and sail down the Pangalanes Canal as far as Andranokoditra.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez votre bungalow à l'Ecolodge Les Orchidées d'Andranokoditra ou si vous préférez l'aventure, vous pouvez camper sur la plage.



Où manger? / Where to eat?

Les plats à base de fruits de mer étant la spécialité de cette partie Est de l'île, goûtez ces plats typiques chez les habitants ou bien dégustez-les au restaurant de l'Ecolodge où divers plats savoureux sont proposés.

Seafood is the speciality of this region in the east of Madagascar. You can taste typical dishes prepared by the inhabitants or at the restaurant of the Eco-lodge, which offers a choice of delicious dishes.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre escale pour visiter la forêt de Vohibola et contemplez les beaux paysages et les petits villages de pêcheurs longeant le littoral. Une petite virée à Andovoranto égayera également votre séjour. Rencontrez les pêcheurs en prévoyant une balade en pirogue le long du Canal des Pangalanes. Familiarisez-vous avec la culture betsimisaraka en découvrant le quotidien de ces artisans notamment l'importance des *Tangalamena* ou chef spirituels.

Take advantage of your stay to visit the forest of Vohibola and admire the lovely scenery, with the little fishing villages all along the shore. A trip to Andovoranto is recommended and take a journey in a dugout along the Canal, meeting the fishermen. Get to know the Betsimisaraka culture and the daily lives of the craftsmen and the importance of the Tangalamena or spiritual chiefs.



Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com
reinetina-pangalanes@gmail.com
Tel +261 32 02 762 08





*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.



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 : 31, Avenue de l'indépendance Analakely

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

Après Vente : 034 02 222 39
customer@airmadagascar.com
37, Avenue de l'indépendance Analakely

La City Ivandry : 034 02 222 19
Agence.Lacity@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com
37, Avenue de l'indépendance Analakely

IVATO

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

Litiges Bagages : 034 49 222 01
TNRL@airmadagascar.com

FRET (export) : 032 07 222 18
reservationfret@airmadagascar.com

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13 - 034 11 222 12
anmss@tsaradia.com

Mahajanga : 034 11 222 07 - 034 11 222 23
mjnss@tsaradia.com

Nosy Be : 032 05 222 51 - 034 11 222 00
nosss@tsaradia.com

Tolagnaro : 034 11 222 08 - 034 11 222 03 - 034 11 222 24
ftuss@tsaradia.com

Sambava : 034 11 222 14
svbss@tsaradia.com

Antsiranana : 020 82 214 75 - 032 05 222 04 - 034 11 222 05
diess@tsaradia.com

Morondava : 032 07 222 14 - 034 49 422 35
moqss@tsaradia.com

Toamasina : 032 07 222 02 - 034 11 222 25
tmmss@tsaradia.com

Toliara : 034 11 222 01 - 034 11 222 15 - 034 11 222 06
tless@tsaradia.com

Sainte Marie : 032 07 222 08 - 034 11 222 13
smsss@tsaradia.com

Contact

 Air Madagascar



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél: +33 1 42 66 00 00

Heures d'ouverture
Du Lundi au Samedi :
De 06h00 à 19h00 (Heure de Madagascar)

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél: + 33 1 40 06 01 01

Heures d'ouverture
Du Lundi au Samedi :
De 06h00 à 19h00 (Heure de Madagascar)

AGENCE PARIS

Adresse: 32, rue de Richelieu 75001 Paris
Tél: +33 6 73 84 44 55
Emails Agence: agence@airmadagascar.fr
Aéroport: escale@airmadagascar.fr
Horaires: 09h00 à 17h30 du Lundi au Vendredi

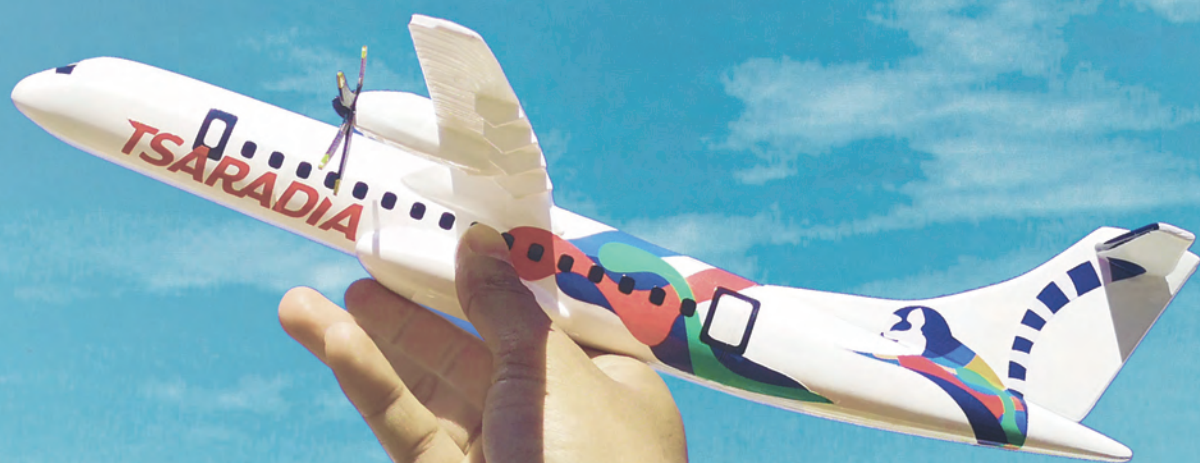
AGENCE MARSEILLE

Adresse: 176, cours Lieutaud 13006 Marseille
Tél: +33 4 84 08 00 41/42/43
Emails: agence.marseille@airmadagascar.fr
Horaires: 14h00 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

Rêvez, osez,
Voyagez



— **LE RÉSEAU** —



— **NOTRE FLOTTE** —



ATR 72-500

Vitesse moyenne de croisière : 480 km/h
Rayon d'action : 1 324 km
Charge offerte maxi : 7 100 kg
8 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs

ATR 72-600

Vitesse moyenne de croisière : 510 km/h
Rayon d'action : 1 580 km
Charge offerte maxi : 7 500 kg
10 sièges en classe Privilège
62 sièges en classe Loisirs



TWIN OTTER DHT

Vitesse moyenne de croisière : 270 km/h
Rayon d'action : 750 km
Charge offerte maxi : 1850 kg
19 sièges en classe Loisirs

LE LOUNGE TSARADIA

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE VOYAGE

Le fonctionnement du Lounge Tsaradia a été adapté selon les exigences du protocole sanitaire :

Le passager accédant au Lounge Tsaradia se verra offrir une gamme de services variés :

- Connexion internet.
- Presse quotidienne en ligne.
- Buffet mettant en valeur la gastronomie Malagasy.

Comment accéder au Lounge ?

Situé dans la salle d'embarquement du terminal domestique de l'aéroport d'Ivato, le Lounge Tsaradia est ouvert tous les jours de 4h à 19h.

- Les passagers de la Classe Privilège y ont accès gratuitement.
- Les membres du programme My Capricorne ayant le statut Exclusive ou Premium y ont accès gratuitement sous présentation de leur carte My Capricorne.
- Les passagers en classe Loisirs pourront y accéder moyennant un forfait de 50 000 ariary par personne.



LES PRESTATIONS À BORD

PROMOUVOIR LE « SAVOIR FAIRE MALAGASY »

LA TROUSSE TSARADIA

UN CONCEPT UNIQUE

Pour le bien-être de ses voyageurs «Privilège» **TSARADIA** a créé une trousse confort à son image déclinée en 5 coloris : miel, terre, black navy, céleste, écru.

La trousse Tsaradia permettra au client Privilège de se rafraichir durant son voyage via : un oshibori au thé vert et un éventail aux couleurs de Tsaradia.



LES SERVICES

À BORD

Pour limiter le risque de contamination, les collations à bord sont momentanément suspendues.

Une bouteille d'eau minérale individuelle sera distribuée pour tous les passagers.

LES BONBONS TRADITIONNELS MALAGASY

Désormais, **TSARADIA** offre des sucettes aux passagers avant l'atterrissage à la place des bonbons sur tous ses vols.

Décallee tout en rappelant le traditionnel Bonbon Gasy, la sucette Tsaradia se décline en deux saveurs : gingembre et citron vert.



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**



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
 Aina Eric RATOSONIRINA
 Benjamin RAMANANARIVO
 design@primemedia.international

Translations
 Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion
 (except pages 70-77)

French Text Corrections
 Marie LORRAIN
 (except pages 70-77)

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

Bientôt et, comme toujours, gratuitement, vous retrouverez Prime Magazine sur tous les vols d'Air Madagascar, à des endroits sélectionnés et de qualité sur toute la Grande Île, dans toute la région de l'océan Indien et à l'international. 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,

Soon and, as always, for free, you will find Prime Magazine back 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





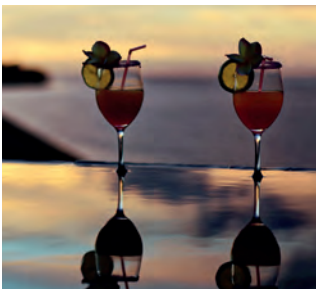
H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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



WI FI

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

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.