

Novembre / November 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

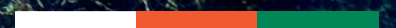
| TSARADIA



magazine

12 Secret Escapes

+ Lifestyle and Culture







L'INSTANT
CHANEL

Sommaire Contents

Novembre | November 2018

- 5** Edito Air Madagascar
- 8** Feature
Nosy Be Symphonies
- 14** Food and Drink
- 20** Interviews
- 24** Histoires et Contes de Madagascar
Stories and Tales of Madagascar
- 30** Technologie / Technology
- 32** Health & Beauty
- 34** Fashion
- 38** Culture
- 48** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 57** Pages Tsaradia
- 62** Grand Dossier
Thérapie errante dans les lacs de Fort-Dauphin
Roaming therapy around the lakes of Fort-Dauphin
- 70** Feature
Le géant perd ses branches
The giant loses his branches...
- 120** Greetings from the publishers



Destinations

- 76** Souvenirs de Itampolo
Memories of Itampolo
- 80** A la découverte des trésors de la Réserve
de Manombo
Discover the treasures of the Manombo Reserve
- 84** Andapa : Une ville entre monts, collines
et verdure
Andapa : A town between mountains, hills
and greenery
- 88** Ampasamanantogotra, le tombeau surélevé
Ampasamanantogotra, the elevated tomb
- 92** Tsarasaotra: Un oasis dans la capitale
Tsarasaotra : An oasis in the capitale
- 96** Village Tanandava : Une randonnée pédestre
dans la nature sauvage de Majunga
Village Tanandava : A walking tour through
the Majunga wilderness
- 100** Performance de pointe au Pic Saint Louis à
Fort-Dauphin
The incredible view from the peak of Saint
Louis in Fort-Dauphin
- 104** Nosy Be: Le village d'Ambatozavavy et la
croyance mystique
Nosy Be: The village of Ambatozavavy and the
mystical belief
- 108** Presqu'île de Bosy, un coin tranquille du Menabe
Bosy Peninsula, a corner of calm at Menabe
- 112** Parc National Andasibe Mantadia : A la
rencontre du plus grand lémurien du monde!
Andasibe Mantadia National Park: Meet the
world's biggest lemur!
- 116** Andrianambo, la cascade cachée!
Andrianambo, the hidden waterfall!

Bienvenue a Bord Welcome on Board

Chers passagers,

Nous venons de fêter la première année du partenariat stratégique signé entre Air Madagascar et Air Austral.

Une année qui, à l'échelle des objectifs que nous nous sommes fixés, est une période à la fois courte et longue.

En un an, une nouvelle organisation d'Air Madagascar a été mise en place et une réelle synergie s'est créée, tant au niveau opérationnel que commercial.

Depuis le renforcement de notre programme de vol, en passant par le lancement de Tsaradia, jusqu'au travail intensif pour l'amélioration de la qualité du produit à bord et au sol, nombre de chantiers ont abouti ou sont bien engagés pour la transformation d'Air Madagascar.

Il nous reste du chemin à parcourir mais cette année écoulée nous permet d'être confiant quant au fait que nous tenons le bon cap !

Et en parlant de cap, comme dans chaque numéro de votre magazine de bord, nous mettons un point d'honneur à vous emmener et à vous faire découvrir les plus belles spécificités des régions de notre grande île, des destinations renommées aux circuits hors des sentiers battus.

Ce mois-ci, nous vous emmenons au pic Saint-Louis qui, en plus d'offrir une vue époustouflante sur la ville de Fort-Dauphin et ses lagunes, fait le bonheur des adeptes du trekking ou des longues promenades. Puis direction le sud-ouest de Madagascar, sur la presqu'île de Bosy dans la région du Menabe. Ce petit village bordé par une plage de sable blanc et une mer turquoise, est un véritable havre de calme et de biodiversité marine, et dont le charme reste préservé grâce à son accès pas toujours aisé. Une telle pépite se mérite!

Je vous souhaite une bonne lecture et un excellent voyage avec nous, Soavadia !

Dear passengers,

We have just celebrated the first year of the strategic partnership signed between Air Madagascar and Air Austral.

A year which, at the level of the objectives that we have set ourselves, is a period both short and long.

In one year, a new organization of Air Madagascar has been set up and a real synergy has been created, both at the operational and commercial levels.

From the strengthening of our flight program, through the launch of Tsaradia, to intensive work to improve the quality of the product on board and on the ground, many projects have been completed or are well under way for the transformation of Air Madagascar.

We have some way to go but this past year allows us to be confident that we are on the right course!

And speaking of path, as in every issue of your on board magazine, we make it a point of honour to take you and to make you discover the most beautiful specificities of the regions of our big island, famous destinations to circuits out of beaten track.

This month, we take you to Pic Saint-Louis which, in addition to offering a breathtaking view of the city of Fort-Dauphin and its lagoons, is a delight for trekking enthusiasts or long walks. Then towards the southwest of Madagascar, on the peninsula of Bosy in the Menabe region. This small village bordered by a white sand beach and a turquoise sea, is a real haven of calm and marine biodiversity, and whose charm remains preserved thanks to its not always easy access. Such a deserved treat!

I wish you a good reading and a great trip with us, Soavadia!

Rolland Besoa Razafimaharo

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar



En un an, une nouvelle organisation d'Air Madagascar a été mise en place et une réelle synergie s'est créée, tant au niveau opérationnel que commercial.

In one year, a new organization of Air Madagascar has been set up and a real synergy has been created, both at the operational and commercial levels.

Madagascar en chiffres

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



13.260.000 ha
de formation forestière

12.000 – 14.000
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces
d'orchidées

7 espèces
de baobabs dont 6 endémiques



Lémuriens :

5 familles et 108 espèces

Papillon :

4.219 espèces nocturnes,
341 espèces diurnes

Oiseaux :

292 espèces dont 108
endémiques

Caméléons :

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

Serpents :

100 espèces non venimeuses

Tortue :

09 espèces terrestres,
05 espèces marines

Poisson d'eau douce :

51 familles dont 53 espèces

143 espèces endémiques

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



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

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

4 réserves de biosphère

20 sites RAMSAR

3 grands Tsingy



Apprécier ensemble les moments forts



Recevez de l'argent*
sur votre compte
Orange Money

depuis **la France Métropolitaine, La Réunion
et Mayotte**. Vous pourrez payer vos factures
ainsi que vos achats habituels

*selon taux de change du jour : de Euro en Ariary



La musique classique sous le soleil de *L'île aux parfums*



Après les concerts inauguraux dans la Capitale, ce fut au tour de Nosy Be de vivre sous la douceur de la musique classique et chant lyrique. La bonne musique a résonné à l'horizon.

Classical music under the sun of *The perfume island*

Photo © : Serge Marizy

After the inaugural concerts in the capital city, it was Nosy Be's turn to live under the sweetness of classical music and operatic singing. Good music has sounded on the horizon.



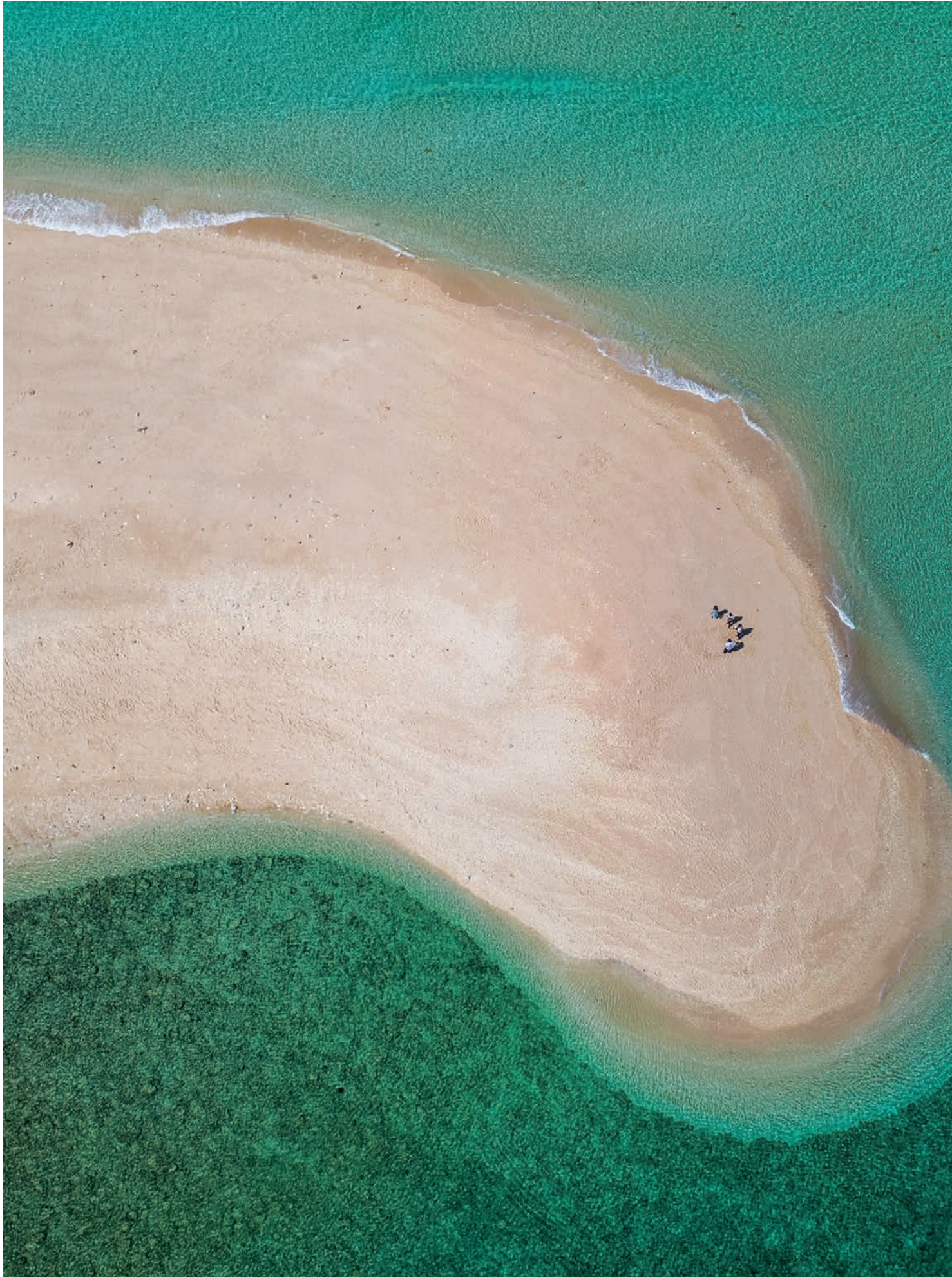
La 5^e édition de ce Festival International de musique classique de l'Océan Indien fut un véritable succès. Une trentaine d'artistes dont des artistes internationaux des plus reconnus ont participé au festival. Devenir la référence incontournable de la musique classique dans l'Océan Indien étant son ambition, il est déjà labellisé « événement officiel des Iles Vanilles » depuis sa troisième édition. A part cet objectif, le festival a mis en contact les plus grands artistes internationaux avec les grands talents de l'Océan Indien en favorisant les échanges et formations.

The 5th edition of this International Festival of Classical Music of the Indian Ocean was a real success. Thirty artists including some of the most recognized international artists participated in the festival. Becoming the essential reference of classical music in the Indian Ocean is its ambition, it is already labeled "official event of the Vanilla Islands" since its third edition. Apart from this objective, the festival has put the greatest international artists in touch with the great talents of the Indian Ocean region by promoting exchanges and training.

Le Festival a mis en contact les plus grands artistes internationaux avec les grands talents de l'Océan Indien.

The Festival has put the greatest international artists in touch with the great talents of the Indian Ocean.

Photo © : Serge Marizy



Les spectateurs ont pu vivre des moments inoubliables, dans le paysage paradisiaque du nord-ouest de Madagascar grâce aux spectacles organisés. 5 grands concerts dans les plus grands Hôtels de Nosy Be ont marqué l'événement et sa clôture a été marquée par celui au sommet du Mont Passot au coucher du soleil.

Dimension sociale

Un autre objectif du Festival est de créer une école de musique classique pour les enfants déscolarisés. Ce concept permettrait d'intégrer un certain nombre d'enfants dans la vie sociale. Les préparations ainsi que la régularisation sont en cours et l'ouverture du premier centre est prévue en janvier 2019 à Ambohimanarina.

The spectators were able to live unforgettable moments, in the paradisiacal landscape of the north-west of Madagascar thanks to the organized spectacles. 5 big concerts in the biggest Hotels of Nosy Be marked the event and its closing was marked by that at the top of Mount Passot at sunset.

Social dimension

Another objective of the Festival is to create a school of classical music for out-of-school children. This concept would integrate a number of children into social life. Preparations and regularization are in progress and the opening of the first centre is scheduled for January 2019 in Ambohimanarina.

Les spectateurs ont pu vivre des moments inoubliables, dans le paysage paradisiaque du nord-ouest de Madagascar.

The spectators were able to live unforgettable moments, in the paradisiacal landscape of the north-west of Madagascar.



Le bouillon stimulant votre appétit!

ART CULINAIRE

Sur les Côtes comme dans les Hautes Terres, le « Ro » ou bouillon fait partie du quotidien. A l'origine, le Ro matsatso, dit « bouillon sans saveur » se préparait avec de l'eau bouillante et une feuille de brède hachée. Servi dans un bol, il accompagne le plat, généralement du riz avec de la viande, du poisson ou des légumes. Il est reconnu pour ses propriétés stimulantes (de l'appétit) et digestives.

En presque toutes les parties de Madagascar, le Ro matsatso est présent au déjeuner. Les différences se situent au niveau des variétés de feuilles utilisées : laitue, anantsonga et anamalaho sont les feuilles vertes les plus utilisées dans les Hautes Terres tandis que l'ananambo (moringa) ou encore le Via ont les faveurs des tables sur les Côtes. Avec le temps, la recette a évolué pour rendre le Ro matsatso plus savoureux. Les éléments de base sont restés les mêmes mais d'autres sont venus s'ajouter pour « donner du goût » à ce bouillon traditionnellement fade. Du céleri haché, de la coriandre ou encore un peu de gingembre râpé sont parmi ces ingrédients. Certains y ajoutent même une ou deux pincées de sel, un paradoxe pour un bouillon « sans goût »...
Bon appétit !

The broth that stimulates your appetite!

CULINARY ARTS

In the coast as in the highlands, the "Ro" or broth is part of everyday life. Originally, Ro matsatso, known as "unflavoured broth" was prepared with boiling water and a chopped brede leaf. Served in a bowl, it accompanies the main dish, usually rice with meat, fish or vegetables. It is known for stimulating the appetite and digestive properties.

In almost all parts of Madagascar, Ro matsatso is present at lunch. The differences lie in the type of leaves: lettuce, anantsonga and anamalaho are the green leaves mostly used in the highlands, while ananambo (moringa) or via are preferred for the tables on the coast. Over time, the recipe has matured to make Ro matsatso delicious. The basic elements have remained the same, but extras have been added to "give taste" to this traditionally bland broth. These ingredients include chopped celery, coriander or a little grated ginger. Some even add a pinch or two of salt, a paradox for a "tasteless" broth.

Bon appetit!



airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

**UN MONDE,
UNE SIM.**

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de 400

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

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



/airtelmg



/airtelmg

*Offre soumise à condition

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

Toaka Gasy

La boisson
des Dieux

ART BOISSON

Le « Toaka Gasy », le rhum artisanal propre aux Malgaches, est la boisson incontournable, pour un baptême, des rites ancestraux ou des veillées funèbres.

Les pratiques traditionnelles malgaches sont encore accompagnées de rhum, un symbole dans la culture malgache de convivialité et de solidarité. Le rhum s'obtient par la fermentation et la distillation du jus de canne à sucre. Pure, le taux d'alcool de ce rhum artisanal peut atteindre les 75°. Aujourd'hui, il est la matière principale des rhums arrangés locaux (chaque région a ses goûts et ses arômes spécifiques), dont il corse la saveur.

Une boisson sacrée

Dans la croyance malgache, la canne à sucre représente la masculinité, la gent la plus respectée dans la société. Née de la canne à sucre, la boisson qui en découle devient par conséquent une boisson sacrée que l'on retrouve dans plusieurs rites. À titre d'exemple, le « Santatra » ou l'inauguration est pratiquée à l'Est comme à l'Ouest ou dans les Hauts plateaux. Quelques gouttes d'alcool doivent être versées au sol avant de commencer les travaux. Dans le respect des ancêtres, les Malgaches versent un peu de rhum sur le côté nord de la maison, appelé « zoro firarazana » avant le début de toute festivité pour que les aïeux puissent veiller sur les descendants. Dans le même ordre de croyance, le rhum devient le breuvage pour demander la bénédiction ou « toaka angataha-tsodrano » lors d'une cérémonie d'exhumation ou « Famadihana ».

Dans la croyance malgache, la canne à sucre représente la masculinité, la gent la plus respectée dans la société.

In the Malagasy belief, sugarcane represents masculinity, the most highly respected gender in society.

The drink of
the Gods

LIFESTYLE DRINKS

Toaka Gasy, the traditional Malagasy rum, is the essential drink for a baptism, ancestral rites or funeral ceremonies.

Traditional Malagasy practices are still accompanied by rum, a symbol in Malagasy culture of conviviality and solidarity. Rum is obtained by fermenting and distilling sugarcane juice. The pure alcohol content of this artisanal rum can reach 75°. Today, it is the main ingredient of local processed rums (each region has its own specific tastes and aromas), which adds to its flavour.

A sacred drink

In the Malagasy belief, sugarcane represents masculinity, the most highly respected gender in society. The product of sugar cane, the drink that results from it, consequently, becomes a sacred drink that is used in many rituals. For example, the "Santatra" or inauguration is practiced in the East as well as in the West or in the Highlands. A few drops of alcohol must be poured on the ground before starting to work. Honouring the ancestors, the Malagasy people pour a little rum at the north side of the house, called "zoro firarazana", before any festivity begins, so that the ancestors may watch over the descendants. In the same line of belief, rum serves as the beverage to ask for the blessing or "toaka angataha-tsodrano" during an exhumation ceremony or "Famadihana".



MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTION

avec



DZAMA

dzama.mg

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

Bienvenue

Tonga soa

Soava dia

Bon voyage

Libertalia

Za'Malagasy !

Cuisse de poulet aux fines herbes, frites sauce senteur d'herbes.

Chicken thigh with herbs, fried sauce with herbs.



All Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Les spécialités du chef » The chef's specialities

Chef Andry nous réserve un plat à base de gambas frais : Gambas à la plancha, brochettes de légumes, petite salade, assortiment de sauces. Il s'agit d'un plateau de gambas grillé accompagné de brochettes de légumes : carotte, courgette, oignon ainsi que de sauces assorties : sauce bisque, sauce pesto, sauce tomate et de vinaigrette. Un plateau qui nécessite 10 minutes de préparation.

Ensuite le chef nous concocte la Belle cuisse de poulet aux fines herbes, frites sauce senteur d'herbes. Pour la préparation, désosser la cuisse de poulet, préparer une farce de volaille pour la garnir. Accompagner d'une sauce à base de fond brun et ajouter des herbes fraîches. Compter 15 minutes de préparation.

Gambas à la plancha, brochettes de légumes, petite salade, assortiment de sauces.

Gambas à la plancha, vegetable skewer, a small salad, assorted sauces.



Chef Andry offers us a dish made with fresh prawns: Gambas à la plancha, vegetable skewer, a small salad, assorted sauces. This is a grilled shrimp platter with vegetable skewer: carrot, zucchini, onion and assorted sauces: bisque sauce, pesto sauce, tomato sauce and vinaigrette. A dish that requires 10 minutes of preparation.

Then, the chef concocts the beautiful chicken thigh with herbs, fried sauce with herbs. For the preparation, debone the chicken leg, prepare a stuffing of poultry to garnish it. Serve with a brown base sauce and add fresh herbs. Allow 15 minutes for preparation.



Chef

Andry

Andrianiaina Ratolojanahary du Havana Resort, 10 ans d'expérience, est un chef qui se démarque par ses sauces 100 % naturelles à base d'ail, de thym ou de pesto (basilic, ail et huile d'olive). Mais avant de s'intéresser à la cuisine, il a d'abord débuté dans la pâtisserie.

Les chefs qui vous ont particulièrement inspirés ?

Trois chefs m'ont formé : le chef Cadet pour la cuisine, le chef Hito pour la pâtisserie et le chef Hue pour la discipline.

Un de vos plus beaux souvenir ?

La réussite d'une grande manifestation à Foulpointe où j'étais le second Chef, chargé de servir les invités et les célébrités. Rendre quelqu'un heureux par la cuisine est mon plus grand bonheur.

En termes de cuisine, quels avantages offrent Madagascar ?

Malgré qu'il y ait peu de jeunes qui s'intéressent à la cuisine, le tourisme malgache est en plein essor et devrait promouvoir l'hôtellerie. Nous avons la chance d'avoir une grande diversité de produits bio.

Andrianiaina Ratolojanahary from Havana Resort, 10 years of experience, is a chef who stands out for his 100% natural sauces made from garlic, thyme or pesto (basil, garlic and olive oil). But before becoming interested in cooking, he first started in pastry.

Who were the chefs who inspired you particularly?

Three chefs trained me: Chef Cadet for cooking, Chef Hito for pastry and Chef Hue for the discipline.

One of your best memories?

The success of a big event in Foulpointe where I was the second Chef, responsible for serving guests and celebrities. Making someone happy by cooking is my greatest happiness.

In terms of cooking, what are the advantages that Madagascar offers?

Although there are only few young people interested in cooking, Malagasy tourism is booming and should promote the hotel industry. We are lucky to have a wide variety of organic products.

RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



22, rue Andrianary Ratianarivo Ampasamadinika
Antananarivo 101 Madagascar
+261 (0) 20 22 567 85 • +261 (0) 32 05 400 30

info@ic-groupe.com
www.immoconseilmada.com
facebook.com/immobilierconseilgroupe

Rabearivelo Dina

Peintre / Painter



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

«Entre l'image et l'écrit »

Rabearivelo Dina est un jeune peintre plein d'ambition fort de plus de 60 expositions à son compte. Issu d'une famille d'artiste, il sillonne les galeries d'art depuis 2004. Conscient des problèmes environnementaux, il a fait de sa spécialité la peinture sur papier journal.

« Between the Image and the Written Word »

Rabearivelo Dina is an ambitious young painter with more than 60 exhibitions. Born into an artist family, he has been touring art galleries since 2004. Aware of environmental problems, they became his topic for paintings on newsprint.

Prime Media : Comment vous êtes venu l'idée de faire du papier journal un support pour vos peintures ?

Rabearivelo Dina : Il existe des papiers spécifiques pour la peinture. Un papier qu'hélas, on doit importer. J'ai eu donc l'idée de choisir un autre support : le journal. Comme l'art n'a pas de limite il a fallu que je découvre par moi-même un moyen de le maîtriser, d'inventer de nouvelles techniques.

Prime Media : How did you come up with the idea of making newsprint a canvas for your paintings?

Rabearivelo Dina : There are special papers for painting. Alas these paper have to be imported. So I had the idea to choose another medium: the newspaper. Since art knows no boundaries, I had to discover for myself a way to master it, by inventing new techniques.

Prime Media : Pourquoi le choix du papier journal ?

Rabearivelo Dina : J'aime les challenges, il faut se surpasser, même dans l'art. Mes peintures partent du quotidien et quoi de mieux que de le marier avec du papier journal, support qui publie quotidiennement des sujets d'actualité ? Dans ce monde connecté, j'essaie également de faire revivre l'amour du journal chez les jeunes. Et puis, c'est un geste écoresponsable, je recycle de vieux papiers journaux.

Prime Media : Why the choice of newsprint?

Rabearivelo Dina : I like challenges, you have to outdo yourself, even in art. My paintings focus on everyday life and how can this be expressed better than by newsprint, the medium that the daily news topics are published on too? In today's connected world, I also try to revive the love for the newspaper among young people. And last not least, it's an eco-friendly gesture: I recycle old newspapers.

Prime Media : Comment définissez-vous votre art ?

Rabearivelo Dina : Mes peintures sur papiers journaux sont complémentaires de l'article. Elles peuvent être des images prises durant mes voyages que je repeints à ma manière. Si l'article parle de « liberté », l'image peinte dessus évoquera cette idée. Images et articles envoient donc un message fort à celui qui prend le temps de s'y arrêter et de les observer.

Prime : How do you define your art?

Rabearivelo Dina : My paintings on newspaper-papers are complementary to the articles. They can be impressions taken during my travels that I repaint in my own way. If the article speaks of "freedom", the image painted on it will evoke this idea. Images and articles send a strong message to those who take their time to stop and look carefully.

DECLÉOR

PARIS

LA PEAU · LE CORPS · L'ESPRIT



Découvrez l'aromathérapie cosmétique
AROMESSENCE™ NÉROLI

100% NATUREL & SÉRUM HUILE HYDRATANT

WWW.DECLEOR.COM

DECLÉOR
PARIS

Une gamme spécifique pour
les soins du visage et corps en
INSTITUT & SPA



Distribué par ODDIS SA
E-mail: oddis@edl.mg

Bienvenu

Pêcheur / Fisherman



Prime Media : Pourquoi la pêche aux crabes ?

Bienvenu : Je suis un Vezom-potaka, soit « celui qui affronte la vase » dans le littoral Ouest ! Connus sous le nom de faux Vezo, à la différence d'un vrai Vezo ou Vezon-driaka (Vezo de la mer) qui vit des produits halieutiques, un Vezom-potaka vit surtout de l'élevage et de l'agriculture.

Prime Media : Why crab fishing?

Bienvenu : I am a Vezom-potaka, or "the one who faces the mud" from the Western Coast! We are known as fake Vezo, as opposed to a real Vezo or Vezon-driaka (Vezo of the sea) who live from fish products; a Vezom-potaka lives mainly from stock-breeding and agriculture.

Prime Media : Quelles techniques utilisez-vous et laquelle vous permet de capturer le plus de crabes ?

Bienvenu : J'utilise trois techniques : la pêche à la ligne dans le chenal du fleuve Manambolo, la capture à la main dans les forêts de palétuviers et l'utilisation de la balance à crabes ou Belaroa. C'est la première technique qui rapporte le plus même si la dernière assure une pêche durable. Ainsi, je préfère miser sur les trois procédés pour éviter de rentrer bredouille.

Prime Media : What techniques do you use and which one allows you to catch the most crabs?

Bienvenu : I use three techniques: angling in the channel of the Manambolo River, hand-harvesting in the mangrove forests and using the crab scale or belaroa (fishing gear that allows fishermen to catch only crabs larger than 11 cm according to the regulations of the Ministry of fisheries). It

« Pêcheur de crabes »

Initié à 5 ans, Bienvenu est un pêcheur de crabes de la région Melaky. Il quitte son foyer à 6h du matin et revient chaque jour avec près de 10kg de crabes qu'il appâte avec des morceaux de poisson séché. Les gros crabes sont vendus aux collecteurs locaux avant d'être acheminés vers Antsirabe et Morondava. Son rêve : scolariser son enfant pour qu'il ait une bonne éducation.

J'utilise trois techniques : la pêche à la ligne dans le chenal du fleuve Manambolo, la capture à la main dans les forêts de palétuviers et l'utilisation de la balance à crabes ou Belaroa.

« The Crab Fisherman »

Starting at the age of 5 years, Bienvenu is a crab fisherman from the Melaky region. He leaves his home at 6am and returns every day with nearly 10 kg of crabs that he baits with pieces of dried fish. The large crabs are sold to local dealers and then shipped to Antsirabe and Morondava. His dream is to send his child to school so that he can have a good education.

I use three techniques: angling in the channel of the Manambolo River, hand-harvesting in the mangrove forests and using the crab scale or Belaroa.

is the first technique that returns the most even if the last ensures sustainable fishing. Thus, I prefer to rely on all three processes to avoid going home empty-handed.

Prime Media : Quelles mesures prenez-vous face au danger engendré par la surpêche?

Bienvenu : Je suis conscient de ma responsabilité devant la menace de disparition des crabes. Convaincu, je suis prêt à pratiquer la pêche durable si on me met à disposition plusieurs Belaroa permettant de garantir ma quantité de pêche habituelle.

Prime : What are you doing about the risk of overfishing?

Bienvenu : I am aware of my responsibility in the face of the threat of crab extinction. Thus convinced, I am prepared to practise sustainable fishing so long as I have several Belaroa to guarantee my usual fishing quantity.

PARTEZ À L'AVENTURE



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • 3SV • QUAD • VELO

LES PEUPLES DE LA FORÊT

PEOPLE OF THE FOREST

Pour les distinguer, ils portent tous un petit chapeau rond ! Peuple farouche et tenant plus que tout à leur liberté, les Tanala « peuples de la forêt » combattirent leur indépendance à l'Ikongo (au Sud-est de Madagascar) face aux différentes ethnies entourant leur royaume. Peuple forestier, ils ont su tirer partie de leur situation géographique pour y vivre libre mais aussi pour se défendre contre les attaques ennemies.

Selon la tradition orale, ils seraient à l'origine des descendants de « Vazimba », peuple autochtone. Entre le XIII^e et XVII^e siècle, différentes ethnies sont venues peupler les alentours du massif de l'Ikongo, fuyant les conflits pour venir se réfugier au pied du massif, fief des Tanala.

Au XIX^e siècle, ils mirent à mal les tentatives des Merina qui se virent alors repousser rapidement. Pour assurer leur tranquillité et liberté, un pacte fut établi entre les Tanala et les français en 1898 et le massif de l'Ikongo prit le nom de Fort Carnot. Le royaume malgré tout s'est scindé en trois pour donner le royaume Antanala du sud, le royaume Antanala du nord et au centre des deux, le royaume d'Ikongo.

Si les Antanala du nord étaient ouverts aux Merina et aux Betsileo, ceux du sud ne firent aucune allégeance aux autres ethnies et s'éloignèrent peu à peu du royaume de l'Ikongo.



To distinguish them, they wear a little round hat! Fierce people and holding more than anything to their freedom, the Tanala "people of the forest" fought their independence in Ikongo (south-eastern Madagascar) facing the different ethnic groups surrounding their kingdom. The forest people have taken advantage of their geographical location to live free but also to defend themselves against enemy attacks.

According to oral tradition, they are the descendants of "Vazimba", indigenous people. Between the thirteenth and seventeenth century, different ethnic groups came to populate the Ikongo massif, fleeing the conflicts to come and take refuge at the foot of the massif, stronghold of Tanala.

In the nineteenth century, they undermined the attempts of the Merina who were then pushed back quickly. To ensure their tranquility and freedom, a pact was established between the Tanala and the French in 1898 and the massif of Ikongo took the name of Fort Carnot. The kingdom, however, split in three to give the kingdom Antanala of the south, the kingdom Antanala of the north and in the centre of both, the kingdom of Ikongo.

While the northern Antanalas were open to the Merina and Betsileo, those in the south made no allegiance to other ethnic groups and gradually moved away from the Ikongo kingdom.

Peuple forestier, ils ont su tirer partie de leur situation géographique pour y vivre libre mais aussi pour se défendre contre les attaques ennemies.

The forest people have taken advantage of their geographical location to live free but also to defend themselves against enemy attacks.



Baobab Tree

★★★★ Hotel & Spa

Crédit photo : Mamy Rija Ravelonjatovo

OFFRES PROMOTIONNELLES*
JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE 2018
CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT

*Mentionnez votre code promo «Prime» lors de vos réservations, une belle surprise vous est réservée.

f Baobab Tree Hotel & Spa Majunga Madagascar | **reservation@baobab-tree-hotel.mg**
T. +261 20 62 241 72 / +261 34 44 200 02/09/10 | La Corniche, Boulevard Marcoz, Mahajanga 401

TRIMOBE

L'ogre mangeur d'enfants
The Child Eating Monster

Comme quoi dans la vie on récolte ce que l'on sème, la méchanceté n'a jamais rendu une personne plus riche ou plus heureuse.

In life we harvest what we sow.
Malice has never made a person richer or happier.

Il était une fois une petite fille appelée Fara, fille d'un couple très riche. Elle avait deux sœurs mais était la plus jeune et la plus jolie. Jalouses, ses sœurs l'envoyèrent dans le jardin de Trimobe pour y chercher des légumes.

Fara se rendit au jardin mais elle fut prise sur le fait et attrapée par Trimobe

- Voleuse ! Je vais te manger !

- Je t'en prie, ne fais pas ça supplia Fara, je serai ta servante.

Il l'emmena alors chez lui, l'enferma dans son antre et la gava de nourriture. Car son projet était de la déguster lorsqu'elle serait bien grasse et bien dodue. Les jours passèrent et une nuit, une petite souris affamée, vint demander de la nourriture à Fara et tout en lui offrant un bâton, une pierre et un œuf, recommanda à la petite fille de s'enfuir au plus vite. Le monstre se lança alors à sa poursuite et Fara jeta le bâton qui se transforma en lac. Mais Trimobe en quelques gorgées en avala le contenu. La fillette jeta alors la pierre qui se transforma en forêt. Trimobe, grâce à sa queue puissante et tranchante, abattit tous les arbres. Fara jeta ensuite l'œuf en disant " cher œuf, transforme-toi en montagne !" et elle s'installa au sommet de la montagne. L'oiseau Vorondréo, qui passait par là, accepta de la ramener chez elle en échange de pierres de toutes les couleurs. Ainsi Fara put retrouver ses parents qui s'étreignirent avec joie. Farakely raconta les méfaits de ses sœurs qui furent alors chassées de la maison. Comme quoi dans la vie on récolte ce que l'on sème, la méchanceté n'a jamais rendu une personne plus riche ou plus heureuse.

Once upon a time there was a little girl named Fara, the daughter of a very rich couple. Fara had two sisters but she was the youngest and prettiest. Her jealous sisters sent her to the garden of Trimobe to look for vegetables.

When Fara arrived at the garden, she was caught in the act and grabbed by Trimobe.

- Thief! Thief! I'm going to eat you!

- Please don't do this," Fara begged, "I shall be your servant."

He then took her home, locked her in his den and gave her food. His intention was to eat her once she was fat and plump. So the days passed, and one night, a hungry little mouse came to ask Fara for food, and while giving her a stick, a stone and an egg, advised the little girl to flee as soon as possible. However, the monster went after her and Fara threw the stick away, which turned into a lake. But Trimobe, with a few sips, gulped down the all its water. The girl then threw the stone which turned into a forest. Trimobe, thanks to his powerful and sharp tail, felled all the trees. Fara then threw the egg, saying "dear egg, turn into a mountain" and she settled on the top of the mountain. The bird Vorondreo, which was passing by, agreed to take her home in exchange for stones of all colours. So Fara was able to find her parents who embraced each other with joy. Fara reported the misdeeds of her sisters, who were as a result thrown out of the house. In life we harvest what we sow. Malice has never made a person richer or happier.



Bague en or rose avec tourmaline et diamants



LUMIÈRE SUR LA TOURMALINE

Le nom même de la Tourmaline est un hommage à la variété de ses couleurs. En effet, il est dérivé du mot cingalais "Turmali", qui signifie "Pierre aux Couleurs Mélangées". On la surnomme le caméléon des gemmes, ce qui fait référence non seulement à la diversité de ses tonalités, mais également au fait qu'elle a souvent été confondue avec d'autres pierres précieuses.

La Tourmaline est une pierre fine très prisée en bijouterie car sa dureté est bonne, ses couleurs sont resplendissantes et sa brillance est superbe.

Son nom peut varier en fonction de sa couleur : incolore on l'appelle Achroïte, bleue elle devient Indigolite, rouge on la nomme Rubellite, verte c'est de la Verdélite, cuprifère on la qualifie de Paraiba. Lorsqu'elle comporte plusieurs couleurs, on la désigne comme polychrome.

Elle possède de nombreuses vertus selon sa couleur, notamment une action dynamisante sur les défenses immunitaires. Elle agit aussi sur le système nerveux et sur le cœur malade et surmené.

MOREBELLI

JOAILLIER

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

Le Cancer

La radiothérapie pour mieux se soigner

Radiotherapy for better treatment



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

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



L'information pour sensibiliser

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

Information to raise awareness

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

La prévention pour diagnostiquer

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

Prevention to diagnose

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

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

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

Radiotherapy to cure cancer in more than 40 % of cases

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

Prime remercie la Polyclinique d'Ilfy à Madagascar pour l'élaboration de ce texte.

Prime thanks the Ilfy Polyclinic in Madagascar for writing this text.

Les enjeux et opportunités de la sécurisation des espaces frontaliers

Une frontière est la concrétisation d'une opportunité pour un état de contribuer au maintien de sa sécurité interne en empêchant les menaces extérieures d'atteindre son territoire et sa population. C'est pour cela que la nouvelle technologie développe des solutions et des services innovants qui protègent la vie, sauvegarde la société et soutiennent la libre circulation des biens et services.

Une frontière, pourtant, ne peut jamais être complètement sous contrôle, c'est pour cela qu'aujourd'hui, grâce à la technologie de pointe, comme par exemple le système d'inspection par rayons X, a été mis en place afin de détecter rapidement des substances dangereuses qui entrent illicitement dans une zone. Le principe est simple, les rayons X traversent la matière, le degré de pénétration dépend de la nature de la matière, de son épaisseur, et de l'énergie des rayons X et peut détecter le trafic illicite et mouvements fortuits en transit.



The challenge and opportunities of securing border areas

A border is the realization of an opportunity for a State to contribute to the maintenance of its internal security by preventing external threats from reaching its territory and population. This is why new technology develops innovative solutions and services that protect life, safeguard society and support the free movement of goods and services.

A border, however, can never be completely under control, which is why today, thanks to advanced technology, such as the X-ray inspection system, has been set up to quickly detect dangerous substances that enter an area illegally. The principle is simple, X-rays pass through matter, the degree of penetration depends on the nature of the matter, its thickness, and technology of the X-rays and can detect illicit traffic and incidental transit movements.

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

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

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

Ensemble, faisons de Madagascar une destination touristique, durable et responsable



LES ENFANTS SONT NOTRE RICHESSE. PROTÉGEONS-LES CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCE

Si vous êtes témoin d'un acte de violence sur un enfant
Appelez gratuitement le **147**



OFFICE NATIONAL DU TOURISME DE MADAGASCAR



IDENTIFIEZ RAPIDEMENT ET EFFICACEMENT LES EXPLOSIFS ET LES STUPÉFIANTS AVEC NOS SOLUTIONS DE DÉTECTION



IONSCAN 600

Détecteur portable de traces d'explosifs et de stupéfiants



SABRE 5000

Détecteur manuel de traces



MMTD

Détecteur de menaces multi-mode



TRACE-PRO

Détecteur manuel de traces d'explosifs



IONSCAN 500DT

Détecteur de traces d'explosifs et de stupéfiants




Numérisation & gestion documentaire


Badges & cartes personnalisés


Géolocalisation

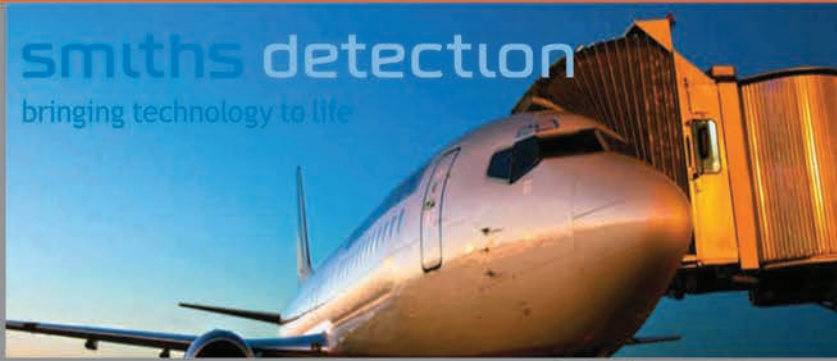

Développement informatique


Réseaux & système d'information


Sûreté - Sécurité - Identification

teknet
group

smiths detection
bringing technology to life



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

Votre Partenaire Technologique & Numérique

Un festin pour votre peau Feast Your Skin



L'été est l'une des saisons les plus agressives pour notre peau qui termine souvent abîmée et irritée. Voici quelques astuces pour entretenir votre peau au cours de l'été.

Un régime équilibré vous protégera des rayons UV. Mais pour une meilleure résistance au soleil, misez sur les aliments riches en bêta carotène comme la carotte, la patate douce, la citrouille, la laitue, le melon, l'abricot, etc. Ajoutez une dose de vitamine A à votre menu pour le renouvellement cellulaire de la peau. Et complétez par des aliments riches en antioxydants (noix, rognons, foie de veau, saumon, etc.)

Ne vous exposez jamais au soleil sans crème solaire. La poudre de Masonjoany ou bois de Santal de Madagascar est un masque miracle pour se protéger du soleil. Non seulement elle apaise, désinfecte et relaxe mais élimine surtout les toxines permettant une sensation de légèreté après son utilisation. Enfin, pour enlever les cellules mortes générées par l'exposition prolongée au soleil, optez un gommage au marc de café ou un mélange gros sel et sucre avec une huile végétale.

The summer is one of the most aggressive seasons for our skin, which often ends in irritation and damage. Here are some tips for maintaining your skin during the hot season.

A balanced diet can protect you from UV rays. In order to be more resistant to the sun, rely on beta-carotene rich foods such as carrots, sweet potatoes, pumpkins, lettuce, melons, apricots, etc. Add a dose of vitamin A to your menu for skin cell renewal. And complete your diet with antioxidant-rich foods (nuts, kidneys, veal liver, salmon).

Never expose yourself to sun without sunscreen. Masonjoany powder or Madagascar sandalwood is a miracle mask for protection from the sun. Not only it soothes, disinfects and relaxes but eliminates especially the toxins allowing a sensation of lightness after its use. At last, to remove dead cells caused by prolonged exposure to sun, use a scrub of coffee grounds or a mixture of coarse salt and sugar together with a vegetable oil.

Les bienfaits du curcuma

Le curcuma est une plante médicinale venue tout droit de Bangladesh, du Sri Lanka, de l'Inde et du Myanmar. Aujourd'hui, la Grande Île en est une fervente consommatrice et le commercialise. Grâce à ses multiples vertus obtenues de la curcumine qui le compose, le curcuma révèle ses bienfaits à des fins curatives et préventives.

Pour la digestion par exemple, c'est un purificateur du corps, de l'estomac aux intestins en passant par le foie, le pancréas et les reins. Il est également utilisé comme anti-inflammatoire et antioxydant. Sa consommation régulière, par le renforcement du système immunitaire, réduit les risques de cancer notamment du poumon, du foie, du côlon, de l'estomac et du sein.

Comment le consommer ?

Pour un effet optimal du curcuma, il est conseillé d'en consommer au minimum 1000 mg par jour en dehors des repas et frais. Afin de booster ses propriétés, associez-le au gingembre ou au fenugrec. Vous pouvez également le déguster en soupe, en sauce, en jus, en salade et même en thé.

The Benefits of Turmeric

Turmeric is a medicinal plant that originates from Bangladesh, Sri Lanka, India and Myanmar. Today, the Big Island is a major consumer and producer. Thanks to the multiple benefits obtained from its content of curcumin, turmeric can be used for curative and preventive purposes.

For digestion, for example, it serves as a purifier of the body, including the stomach, intestines, liver, pancreas and kidneys. It is also used as an anti-inflammatory and antioxidant. Regular consumption, by boosting the immune system, reduces the risk of cancer, particularly in the lungs, liver, colon, stomach and breast.

How to consume it?

For an optimal effect, it is recommended to consume at least 1000 mg of fresh turmeric per day outside meals. In order to boost its properties, combine it with ginger or fenugreek. You can also enjoy it in soups, sauces, juices, salads and even in tea.





*The Real Best Vanilla. That's All.
L'unique & Meilleur Vanille.*



www.madagascarvanillacompany.com



Madagascar Vanilla Company (MVC)

- 📍 54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Tana 101, Madagascar
- ☎ 034 38 195 91 / +1 484 320 7947 (US)
- ✉ sales@madagascarvanillacompany.com



VaniProMad SARL (MVC-EXC-VP Group)

Not Affiliated with Vanipro France

- 📍 Antalaha - SAVA (North East) Madagascar
- ☎ +261 34 04 509 08 / +261 32 76 507 75 / +1 484 320 7947 (US)
- ✉ gastina@madagascarvanillacompany.com

LA COQUETTERIE MASCULINE À L'ÉPOQUE ROYALE

L'art de la coiffure est une création esthétique, fruit de la coquetterie partagé par les deux sexes a pour but de séduire et de conquérir.

Un concept inchangé depuis des siècles.

Au début du XIX^{ème} siècle et aux époques antérieures, dans les Hauts Plateaux, les hommes et les femmes portaient les cheveux nattés en de nombreuses petites tresses qui pouvaient être roulées ensuite en petites boules. On sait également qu'en plus des tresses qui entouraient la tête et dont les premières pouvaient former sur le front une frange assez régulière, deux ou trois mèches libres, longues de 10 à 15 cm, pouvaient aussi « tirebouchonner » sur la nuque. C'est sous cet aspect qu'est représenté le Roi Andrianampoinimerina de l'Imerina (Haut Plateau) dans un tableau. Ce roi avait une manière particulière de se coiffer, le « ny boko antompona » ou le nœud en haut de la tête.

Par ailleurs, lors de la circoncision d'un enfant, notamment dans la famille royale et ses alliés, les parents devaient porter une coiffure particulière à cette occasion. Les pères ornaient leur tête de tresses et devaient en plus porter sur la nuque trois petits « ody » (grigri) de bois fixés dans les cheveux.

A l'époque du roi Radama, tous les soldats devaient se raser les cheveux. Une transformation qui provoqua un mécontentement chez la population, mais qui semble désormais plaire aux femmes...

Hommes et femmes portaient les cheveux nattés en de nombreuses petites tresses qui pouvaient être roulées ensuite en petites boules.

Men and women wore their hair plaited in many small braids that could subsequently be rolled into small balls.

King Andrianampoinimerina of Imerina (High Plateau) is portrayed in a painting. This king had a particular way of doing his hair, the "ny boko antompona" or the knot on top of his head.

In addition, when a child was circumcised, particularly in the royal family and its allies, parents had to wear a special headdress for this occasion. The fathers would decorate their heads with braids and in addition had to wear three small wooden "ody" (grigri) on their backs fixed in their hair.

In the days of King Radama, all soldiers had to shave their hair. A change that caused dissatisfaction among the population, but which today seems to please women.

MALE COQUETRY IN THE ROYAL ERA

The art of hairdressing is an aesthetic creation, the consequence of the coquetry shared by both sexes, which aims to seduce and conquer.

A concept that has remained unchanged for centuries.

In the highlands, since the early 19th century and earlier times, both men and women wore their hair plaited in many small braids that could subsequently be rolled into small balls. We also know that in addition to the braids surrounding the head, the first of which could form a fairly regular fringe on the forehead, two or three free strands, 10 to 15cm long, might also "corkscrew" the neck. In this style,

16
OCTOBER



2nd Anniversary
GRAND HOTEL
URBAN

+261 20 22 209 80

Facebook : Grand Hotel Urban

marketingmadagascar@andilanahotels.com

Robe en smocks

Fierté de la broderie malgache

Importée par les missionnaires anglais du XIXe siècle et longtemps réservée aux enfants des familles royales, la robe en smocks est devenue une spécialité des brodeuses de Madagascar qui ravit joliment les petites filles en toute circonstance.

Symbole aujourd'hui du chic traditionnel, sa spécificité réside dans ses broderies froncées et imagées soigneusement réalisées à la main. Une ceinture prise dans les coutures des côtés et nouée dans le dos souligne la taille.

Votre petite fille aura fière allure avec sa robe en smocks à manches ballon et col Claudine, telle une petite altesse royale. Pour l'été, préférez un modèle sans manches mais avec des croisillons dans le dos, un style plus moderne et décontracté. Et pour s'affranchir de l'image un peu sage et conventionnelle de la robe, optez pour les tissus à motifs : fleuris, vichy, à pois, à carreaux, etc. Une robe ravissante, indémodable.

Smock Dress

The Pride of Malagasy Embroidery

Imported by the English missionaries in the 19th century and long limited to the children of royal families, the smock dress has become a specialty of Madagascar's embroiderers, and very popular with little girls at all times.

Today a symbol of traditional chic, its uniqueness is based on its collection of images in carefully handcrafted embroideries. A belt taken in the side seams and tied at the back emphasises the waist.

Your little girl will look adorable in her smock dress with balloon sleeves and Claudine collar, like a little royal highness. For summer, choose a sleeveless model with crosspieces on the back, a more modern and casual style. And to get away from the slightly serious and conventional image of the dress, opt for patterned fabrics: floral, gingham, polka dot, checkered, etc. A lovely, timeless dress.



Photos © : www.artisanat-madagascar.fr

Sa spécificité réside dans ses broderies froncées et imagées soigneusement réalisées à la main.

Its uniqueness is based on its collection of images in carefully handcrafted embroideries.



TAMBOHO SUITES

SITUÉ EN PLEIN CŒUR DE LA CAPITALE DANS LE QUARTIER DES AFFAIRES, À QUELQUES PAS DE L'AVENUE PRINCIPALE D'ANALAKELY, **TAMBOHO SUITES** EST UN HÔTEL AU DESIGN CHIC ET MODERNE, PROPOSANT 56 STUDIOS ET SUITES, SPACIEUX ET LUMINEUX. POUR VOTRE CONFORT, CES VÉRITABLES APPARTEMENTS POSSÈDENT CHACUN LEUR CUISINE ÉQUIPÉE, UN ESPACE BUREAU ET UNE SALLE DE BAIN AVEC DOUCHE À L'ITALIENNE. LES SUITES OFFRENT EN OUTRE UN SALON TRÈS SPACIEUX ET FONCTIONNEL.

LA SALLE DE GYM, ÉQUIPÉE D'UN ELLIPTIQUE, D'UN VÉLO, D'UN RAMEUR AINSI QUE D'UN TAPIS DE COURSES, VOUS ACCUEILLE 6H À 22H. NOTRE RESTAURANT DONNANT SUR UN AGRÉABLE PATIO ET SUR UN MUR VÉGÉTAL VOUS PROPOSE SES SPÉCIALITÉS FRANÇAISES ET MALAGASY.

EN FIN DE JOURNÉE OU À TOUTE HEURE VOUS POURREZ VOUS RELAXER AU ROOFTOP LOUNGE, SITUÉ AU 4ÈME ÉTAGE ET PROFITER DE LA VUE IMPRENABLE SUR LA VILLE.



Nous contacter

Adresse : Lot 1 et 16 2 bis Lalana Rahamefy, AMBATONAKANGA

Réservations : reservations@tambohohotels.com

Téléphone : 020 22 694 00

Facebook : TAMBOHO SUITES



DANSE

DANCE

VOROMAMAHANAKA

La partie attendue par les nouveaux mariés

La majorité d'entre nous l'ignore et va sûrement rencontrer quelque difficulté à le prononcer. «Voromamahananaka», est un mot qui désigne une danse. C'est surtout une tradition propre à la communauté de Sainte-Marie qui renferme une valeur ancestrale, apparue sous le mythe « Radona ». Une figure enregistrée dans la liste des danses en voie d'extinction à cause de l'acculturation et l'influence de la culture étrangère et qui demeure méconnue par la population malgache elle-même.

Si vous connaissez Radona, la danse et cette tradition des Semariens vous n'aurez aucun mal à distinguer cette autre danse traditionnelle qu'est le « Voromamahananaka », pratiquée dans d'autres circonstances traditionnelles locales, celles d'accueillir les nouveaux gendres. Pour certains c'est une étape de la vie, pour d'autres, une épreuve...C'est en tous les cas une cérémonie d'accueil et à la fois le signe d'une acceptation par la belle famille.

Comme son nom l'indique "voromamahanaka", traduit littéralement par "un oiseau qui nourrit ses oisillons", est une danse pratiquée par les parents et le couple durant la cérémonie des fiançailles. La tradition consiste à faire boire du « Betsabetsa » (alcool local) au gendre. Cette danse est ensuite partagée avec plaisir par les jeunes et les moins jeunes. Elle est un moyen d'exprimer leurs sentiments par les postures et les mouvements, identiques aux gestes de l'oiseau.

The Event expected of Newlyweds

The majority of us are not aware of it and will probably have some difficulties pronouncing it. "Voromamahananaka" is a term that refers to a dance. Above all, it is a tradition that is characteristic for the community of Sainte-Marie and contains an ancestral significance that has emerged from the myth of "Radona". A registered move in the list of the "endangered" dances due to the acculturation and the influence of the cultures from abroad that are being more practiced nowadays in Madagascar. This dance is unfortunately unknown by some of the Malagasy population itself.

If you knew Radona, the dance and its tradition of the Saint-Mariens, you would have no difficulty to distinguish the "Voromamahananaka", which is practised to welcome the new son-in-law among the family, from other local traditional folk dances. For some it is a stage of life, for others it is a test... In any case, it is a welcoming ceremony and at the same time the sign of acceptance of the son in law by the family in-law.

As its name suggests "voromamahanaka", literally translated as "a bird feeding its chicks", is a dance practised by the parents and the couple during the engagement ceremony. The tradition is to make the son in law drink "Betsabetsa" (local alcohol). This dance is then shared with pleasure by young and old. It is a way of expressing their feelings through postures and movements identical to the gestures of the bird.



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

hello
AGENCE 360°

Stratégie de marques | Corporate & event | Production audiovisuelle
Immeuble VITASOA, 1^{er} étage - Analakely, Antananarivo - Madagascar - 032 11 899 01 - info@agence-hello.mg
www.agence-hello.mg

Kabiry

A EN COUPER LE SOUFFLE !

BLOWING THEIR OWN TRUMPET

MUSIQUE

Presque aussi long qu'une trompette, le kabiry (« grand » en arabe) est un instrument qui ressemble en plusieurs points au "zamr" du monde arabe. Il fait partie des instruments de musique traditionnels Antakarana, un groupe ethnique du nord de Madagascar.

La provenance de cet instrument raconte en creux la formation des ethnies nordique où de nombreux immigrés arabes se seraient installés via les ports et seraient aussi venus travailler sur les nombreuses exploitations présentes dans cette région.

Au cours des fêtes traditionnelles Antakarana, il n'est pas étonnant de croiser cet instrument aux sonorités fortes qui rappellent de loin celui d'une trompette.

Le kabiry est en bois léger ou en cuivre. Il est percé de 5 ou 6 trous et son bec se termine par deux petites languettes de papier d'où sort le son, par vibration. Au cours des fêtes traditionnelles Antakarana, il n'est pas étonnant de croiser cet instrument aux sonorités fortes qui rappellent de loin celui d'une trompette.

Témoin du passé, il a donné son nom à un festival de musique dont l'objectif est de sensibiliser la population à la protection de l'environnement. Chaque année, pendant 4 jours, soit en juillet soit en août, ce festival culturel et artistique organisé à Ambilobe rend hommage au kabiry.

MUSIC

Almost as long as a trumpet, the Kabiry ("great" in Arabic) is an instrument of the Arab world. Resembling the Arabic "Zamr" in many ways, it is one of the traditional musical instruments of the Antakarana, an ethnic group from the north of Madagascar.

The provenance of this instrument outlines the formation of the northern ethnic groups, where a large number of Arab immigrants came to settle in the north of the island of Madagascar through its ports, and also to work on the many farms located in this area.

During the traditional festivals of northern Madagascar, it is not surprising to hear this instrument played, with strong sounds reminiscent of a trumpet.

The Kabiry is made of light wood or copper. It is pierced with five or six holes and its mouthpiece ends in two small strips of paper, from where the sound emerges through vibration. During the traditional festivals of northern Madagascar, it is not surprising to hear this instrument played, with strong sounds reminiscent of a trumpet.

The instrument lent its name to a music festival, which aims at raising public awareness about environmental protection. Every year, for four days, either in July or August, this cultural and artistic festival, organized in Ambilobe, pays homage to the Kabiry.



Photo © : LavicéboCréation / M. Jegat



AK 550

44.900.000 AR TTC*



Bicylindre - 53 cv - dossier ajustable
poignée chauffante - répartition poids 50/50
Pare-brise réglable - Double disque de freinage avant

*Voir conditions en magasin

2 ans
Garantie



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

HAVAL

M4



L4 CLÉ DE VOTRE RÉUSSITE

Possibilité de payer en*

12
mois

24
mois

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

* Voir les conditions en magasin



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

VETIVER

Root cause
N'oubliez pas
les racines!

Photo © : Tanjona Andriamahaly

CRAFTS

Portefeuille, ustensiles de cuisine, pare-vent, objets de décoration, porte-bijou, accessoires de salle de bain, vannerie...tels sont les produits artisanaux fabriqués à partir de racine de vétiver. Non seulement ces articles diffusent une odeur agréable dans votre pièce mais ils agissent contre les insectes néfastes et luttent contre l'humidité.

Au-delà de l'huile essentielle de vétiver, des artisans transforment avec brio ses racines en œuvres d'arts. Grâce à sa faculté d'adaptation à tout type de climat, cette plante herbacée vivace, (Verobe en malgache, ou vetiveria de son nom scientifique), pousse dans presque toutes les régions de Madagascar. En 2 ans, la racine peut atteindre 3 mètres de long. Une fois nettoyée, la racine est laissée à sécher une journée. Puis, on procède au triage car même les plus petits morceaux trouvent leur utilité et deviendra un article de taille et de genre varié.

Si auparavant la culture du vétiver était d'ordre environnemental (notamment la protection du sol), l'artisanat a là une nouvelle source de diversification et d'emploi. Un des pionniers, responsable d'une ONG œuvrant dans le vétiver souligné qu'à l'origine il voulait aider ses compatriotes en créant plus de 500 emplois liés à la plantation et la transformation du vétiver. Sa plantation, située dans la partie sud-est de Madagascar, s'étend aujourd'hui sur 20ha à Manakara.

Au-delà de l'huile essentielle de vétiver, des artisans transforment avec brio ses racines en œuvres d'arts.

ARTISANAT

Wallet, kitchen utensils, windscreen, decorative objects, jewellery holder, bathroom accessories, basketry... these are the craft products made of vetiver root. Not only do these items diffuse a pleasant aroma in your room, they also act against harmful insects and prevent humidity.

In addition to the essential oil of vetiver, craftsmen brilliantly transform its roots into artworks. Thanks to its ability to adapt to all kinds of climates, this perennial herbaceous plant, (verobe in Malagasy, or vetiveria by its scientific name), grows in almost all regions of Madagascar. Within two years, the root can reach three metres in length. Once cleaned, the root is left to dry for a day. Afterwards, the sorting is done because even the smallest pieces will find their use and will become an item for a variety of sizes and purposes

While vetiver cultivation used to be an environmental issue (especially in soil protection), craftsmanship has opened up a new source for diversification and employment. One of the pioneers, in charge of an NGO working in vetiver pointed out that, at the beginning, he wanted to help his compatriots by creating more than 500 jobs related to the planting and processing of vetiver. The plantation, located in the south-eastern part of Madagascar, today covers 20 hectares in Manakara.

In addition to the essential oil of vetiver, craftsmen brilliantly transform its roots into artworks.



FLORIBIS OUVRE SA NOUVELLE BOUTIQUE À IVATO

Réunissant, produits du terroir et savoir faire malagasy Floribis vous invite ainsi à un voyage aux saveurs épicées de l'île rouge avec une escale olfactive aux senteurs florales et vanillées

Notre plus, nos espaces thématiques telle que la cave à vanille, la rhumerie, l'épicerie, la miellerie, le rayon cosmétique & santé et bien-être, en passant par le coin coffrets personnalisés...

Elle devient désormais une adresse incontournable de la capitale !



☎ : +261 32 07 036 94
 ✉ : relation@floribis-mg.com
 🌐 : www.floribis.com
 📍 : Floribis Madagascar
 📍 : LOT IVF 4 FITROAFANA
 TALATAMATY 105 - MADAGASCAR

floribis[®]
 Extraits de Nature

TRADITION

Pour une bonne chance For good luck

Destin de naissance, destin attaché à chaque période de temps, destin lié à chacune des circonstances de l'existence, le Vintana (destin ou chance) est établi suivant les constellations, les conjonctures de la lune et du soleil, les points cardinaux et les quatre éléments naturels.

Croire au Vintana est l'une des bases de la culture malgache. Le Vintana de chaque individu est une convergence d'énergies qui dès la naissance résulte de l'eau, du feu, de la terre et de l'air. Les actes importants de la vie sont fortement influencés par la position des astres, particulièrement de la lune. Chacun se doit de se conduire conformément au Vintana et d'essayer d'agir toujours positivement en évitant les Vintana opposés. Il est possible de conjurer le sort par des sacrifices de rejet (« fanalam-paditra ») ou par des sacrifices de propitiation (« fanaovan-tsonora »), pour rendre la divinité plus clément.

Selon les croyances malgaches, l'Est est supérieur à l'Ouest et le Nord au Sud. La direction la meilleure est le Nord-Est. Et pour marquer l'importance du Vintana dans la vie humaine, les maisons ont ainsi été orientées et structurées selon des bases astrologiques, chaque maison elle-même étant construite par rapport au Vintana du propriétaire.

Les mois de l'année sont soumis à la même catégorisation. Quatre sont considérés comme « mahery » (forts) et répondront d'un bon destin: Alahamady (bélier), Asorontany (cancer), Adimizana (balance) et Adijady (capricorne).

The Vintana (destiny or luck), as destiny of birth, destiny attached to each period of time, destiny linked to each of the circumstances of existence, is determined according to the constellations, the conjunctures of the moon and the sun, the cardinal points and the four natural elements.

Believing in Vintana is one of the foundations of Malagasy culture. The Vintana of each individual is a combination of energies in water, fire, earth and air, originating from the moment of birth. The important events of life are strongly influenced by the position of the celestial bodies, especially the moon. Everyone should behave according to the Vintana and always try to act positively by avoiding opposing Vintana. It is possible to ward off fate by sacrifices of rejection ("fanalam-paditra") or by sacrifices of propitiation ("fanaovan-tsonora"), to render the deities more merciful.

According to Malagasy beliefs, East is superior to West and North to South. The best direction is the northeast. Indicating the importance of Vintana in human life, houses have thus been oriented and structured according to astrological principles, each house being built in accordance to the owner's Vintana.

The months of the year are subject to the same categorisation. Four are considered "mahery" (strong) and are signs of a good fate: Alahamady (Ram), Asorontany (Cancer), Adimizana (Libra) and Adijady (Capricorn).

Salary Bay

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

Salary Bay
Un Paradis en vert & bleu



+261 32 49 120 16 / +261 20 75 514 86
salarybay@malagasy.com
SALARY BAY - TULEAR
Manombo Sud - MADAGASCAR
www.salarybay.com

Le Coua Huppé

The Crested Coua



FAUNE

FAUNA

Agolinala ou Coua cristata communément connu sous le nom de Coua Huppé, est un oiseau endémique de Madagascar. Présent à peu près partout excepté dans la zone montagneuse centrale (moins de 1000 mètres d'altitude), on peut le retrouver aussi bien dans les forêts primaires que secondaires.

D'une taille ne dépassant pas 44 cm, ce petit oiseau se distingue par sa tête ornée d'une touffe de plumes. On reconnaît l'adulte par son plumage gris-vert, et gris-orangé et par sa longue queue bleue. Son œil est cerné par une touche de bleu. Quant au juvénile, il est marqué par une couleur grise au niveau de sa tête et des plumes roux sur le dos. Le coua huppé vit en couple et élève leurs oisillons en commun.

Cet oiseau est principalement terrestre et ses ailes ne lui servent que sur de courtes distances. Il se nourrit d'insectes, de petits vertébrés, de baies et de divers fruits. Sa nidification court de novembre à décembre puis d'avril à mai.

Espèce classée de préoccupation mineure par l'IUCN (Union Internationale pour la Conservation de la Nature) le Coua huppé est suspecté de déclin en raison de leurs captures et de la dégradation de leur habitat notamment les mangroves. WWF contribue à la conservation de cette espèce à travers la restauration des mangroves dans ses zones d'intervention de Manambolo Tsiribihina et de Mahafaly.

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

Agolinala or Coua cristata, commonly known as the Crested Coua, is an endemic bird to Madagascar. Almost present everywhere except in the central mountainous area (less than 1000 metres above sea level), it can be found in both primary and secondary forests.

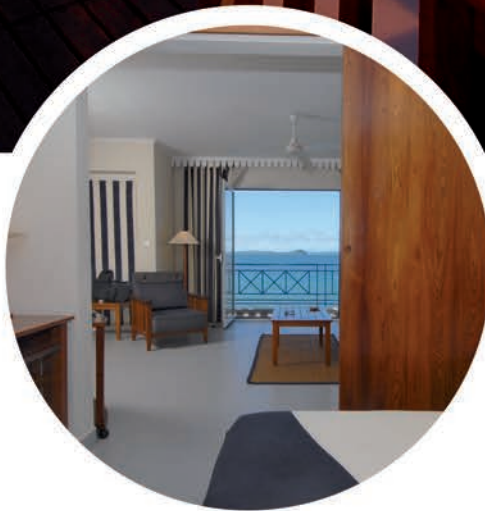
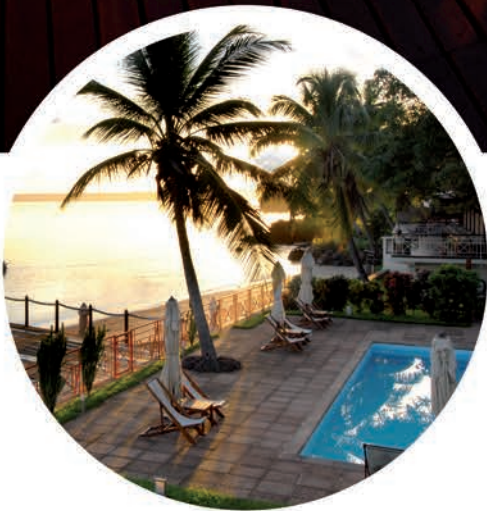
Not exceeding 44 cm, this little bird is distinguished by its head embellished with a feather bustle. The adult is recognized by its grey-green, grey-orange plumage and long blue tail. His eye is surrounded by a touch of blue. The juvenile is marked by a grey colour at its head and red plumes on the back. Crested Coua live in couples and raise their chicks together.

This bird is mainly terrestrial and its wings serve only for short distances. It feeds on insects, small vertebrates, berries and various fruits. Nesting runs from November to December and from April to May.

Listed as a species of minor concern by the IUCN (International Union for the Conservation of Nature) the Crested Coua is suspected of decline due to their capture and the degradation of their habitat such as mangroves. WWF contributes to the conservation of this species through the restoration of mangroves in its intervention zone in the Manambolo Tsiribihina and Mahafaly land and seascapes.

Prime Magazine would like to thank WWF Madagascar for the preparation of this text.





En ville, au bord de la mer



Allamanda

HÔTEL ★ ★ ★
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97
Diégo-Suarez 201
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : hotelallamanda@gmail.com

**Ensemble,
préservons
la vie !**

***Together,
let's carry life on!***



**MADAGASCAR
BIODIVERSITY FUND**

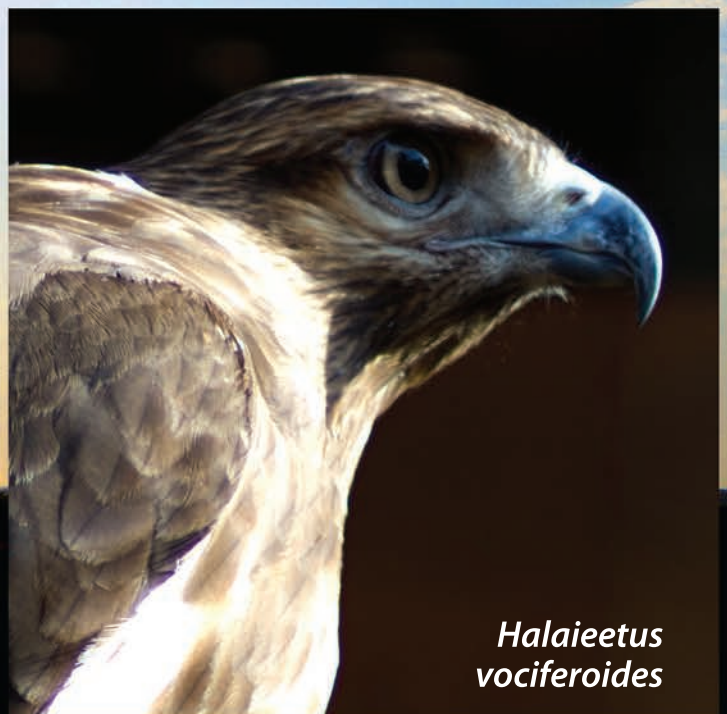
Madagascar...
une terre, la vie



Lot IIK 44 bis Ankadivato - 101 Antananarivo
MADAGASCAR



mail@fabm.org



*Haliaeetus
vociferoides*



Propithecus diadema

www.fapbm.org

faune.madagascar@ulule.mg

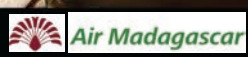


Brookesia sp.



Boophis madagascariensis

Pages réalisées avec l'appui de Air Madagascar



À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





Présentation

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

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

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

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

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

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

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

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

FHORM & AIR MADAGASCAR



EN PARTENARIAT AVEC LA FÉDÉRATION DES HÔTELIERS
ET RESTAURATEURS DE MADAGASCAR (FHORM)



20% DE REMISE SUR LES NUITÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS PARTENAIRES

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	www.indrilodgeandasibe.com
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	www.hotelvictoriadiago.com
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	www.villasamantha-diegosuarez.com
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	www.pirogue-hotel.com
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	www.ermitagehotel-mantasoa.com
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	www.nosybehotel.com
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	www.nosysaba.mg
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	www.isalorocklodge.com
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	www.boraha.com
SAINTE MARIE	VANIVOLA	***	032 42 357 67 / 032 05 720 19	www.hotel-vanivola-madagascar.com
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	www.escapadetulear.com
TOLIARA	VICTORY HOTEL	**	020 94 440 64 / 034 14 440 63	www.hotelvictory-victory.com
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	www.plaisance-tamatave.com
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	www.sharonhotel.mg
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	www.hotelbrajas.com
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	www.hotel-antananarivo.com
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	www.lokanga-hotel.mg
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	www.radama-hotel.com
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	www.tana-madagascar-madagascar.com
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	www.tana-jacaranda.com
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	www.hotel-whitepalace.com
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	www.tsaraguest.com
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	www.sofitrans-sa.com

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

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



PARÉ!

OUVREZ-VOUS ENFIN
À DES EXPERIENCES PLUS INTENSES !

FACTO - SAATCHI & SAATCHI

**VOL DIRECT
LA RÉUNION**

AU DÉPART DE TULÉAR
AU DÉPART DE FORT-DAUPHIN

2 FOIS PAR SEMAINE

TARIF DE LANCEMENT

999 900 AR

Renseignements auprès de votre agence de voyage habituelle
ou sur airmadagascar.com



Air Madagascar AIR AUSTRAL

COMPAGNIES PARTENAIRES

MD Famille



POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE



5%
DE REMISE



0,00 AR

DE FRAIS DE SERVICE
POUR LES ENFANTS À CHARGE
DE MOINS DE 18 ANS



+1

PIÈCE DE
BAGAGE DE
23 KGS
PAR FAMILLE

Contacts et réservations : callcenter@airmadagascar.com

* Offre soumise à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

Adresse : 49, Rue des Mathurins, 75008 Paris
Emails : agence@airmadagascar.fr
Aéroport : escale@airmadagascar.fr
Horaires : 09h00 à 17h00, du Lundi au Vendredi
09h00 à 16h00 le Vendredi

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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



À PROPOS DE
TSARADIA



UN BEAU VOYAGE

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

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

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

L'orientation-client :

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

Le professionnalisme :

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

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

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



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3
DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

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

NOSY BE

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

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

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

TOAMASINA

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

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS TROUVER ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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



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



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

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

1887 WEST STATE ROAD 84, FORT LAUDERDALE, FL 33315 800.551.9590 954.463.0555 WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM



Photo © : Rod Waddington

Thérapie errante
dans les lacs de

Roaming therapy
around the lakes of

Fort-Dauphin



Plus de gondole ni de gondolier pour cette balade au sud-est de Madagascar, mais une immersion tout aussi romantique que Venise, dans un autre type de paysage époustouflant. Le temps d'une journée, venez-vous perdre dans les canaux situés non loin de la ville de Fort-Dauphin, une expédition fluviale recommandée dans cette région de l'île.

Du lac d'eau douce de Lanirano, à 5 kilomètres à peine du centre-ville de Fort-Dauphin, serpente un étroit canal entre les lacs, jusqu'à la presqu'île d'Evatra. Ces bras de rivières sinueux sont appelés "arroyos". En géologie, les arroyos sont des cours d'eau temporaires qui se remplissent lors des saisons de pluie mais ici, ces bras sont alimentés par les rivières qui descendent de la montagne. En malgache, on les appelle "andalambolavo", ou "piste de rats".

There is no gondola or gondolier for this trip to the south-east of Madagascar, but a immersion just as romantic as Venice, in another kind of breathtaking scenery. Take a day to lose yourself in the canals near the town of Fort-Dauphin, an expedition well recommended in this part of the island.

From the freshwater lake of Lanirano, just 5 kilometres from the city centre of Fort-Dauphin, winds a narrow canal between the lakes to the Evatra peninsula. These meandering river branches are called "arroyos". In a geological context, arroyos are temporary rivers that fill during the rainy seasons, but here these arms are fed by the rivers that flow down the mountain. In Malagasy, they are called "andalambolavo", or "rat track".

Une immersion tout
aussi romantique que
Venise, dans un autre
type de paysage
époustouflant.

A immersion just as
romantic as Venice,
in another kind of
breathtaking scenery.



Photo © : Rod Waddington

On peut traverser ce premier lac en bateau ou en pirogue. Le massif du pic Saint-Louis et les montagnes de Bezavona se dessinent en arrière-plan. C'est un tableau phénoménal qui devient époustoufflant au soleil couchant. Cette expédition vous permettra également de mieux connaître la flore malgache. Vous naviguerez au milieu des pandanus, oreilles d'éléphants, cous de girafe, ravinala ou l'arbre du voyageur, des roseaux et des arums. Vous y verrez également des mangroves où poussent de nombreux palétuviers et des îlots recouverts d'eucalyptus. Au cœur de cette végétation aquatique, vivent de nombreux oiseaux, des pêcheurs sur leur pirogue et avec de la chance, on peut rencontrer quelques crocodiles.

En sortant du lac Lanirano, on croise le village d'Andrakaraka où des femmes lavent leur linge dans la rivière. Vous entendrez sûrement les enfants crier "bonjour vaza !" (vaza désigne un étranger). On débouche ensuite sur le lac Besaroy, le lac Ambavarano, le barrage de QMM (la mine d'ilménite tenue par QIT Minerals Madagascar) et pour finir, l'écluse donnant sur la rivière Anony. Cette rivière est l'ultime étape de l'écoulement des eaux des lacs jusqu'à la mer, à Evatra. Après la presqu'île d'Evatra, on débarque au village d'Anena et c'est la fin du voyage...

You can cross this first lake by boat or canoe. The Pic Saint-Louis massif and the Bezavona mountains form the background. It is a phenomenal picture that becomes breathtaking at sunset. This expedition will also allow you to get to know the Malagasy flora better. You will sail among pandanus, elephant ears, giraffe necks, ravinala or traveller's tree, reeds and arums. You will also see mangroves where many palaestuviums grow and islets covered with eucalyptus trees. At the heart of this aquatic vegetation, there are many birds, fishermen on their canoes and with luck, you can meet some crocodiles.

As you leave Lake Lanirano, the village of Andrakaraka is crossed, where women wash their clothes in the river. You'll probably hear the children scream "hello vaza!" (vaza refers to a foreigner). Then you pass through Lake Besaroy, Lake Ambavarano, the QMM dam (an ilmenite mine held by QIT Minerals Madagascar) and finally reach, the sluice gate overlooking the Anony River. This river constitutes the final stage in the flow of water from the lakes to the sea at Evatra. Once you reach the Evatra peninsula, disembark at the village of Anena and that's where the trip ends...

C'est un tableau phénoménal qui devient époustoufflant au soleil couchant.

It is a phenomenal picture that becomes breathtaking at sunset.

Photo © : ben-den-engelsen

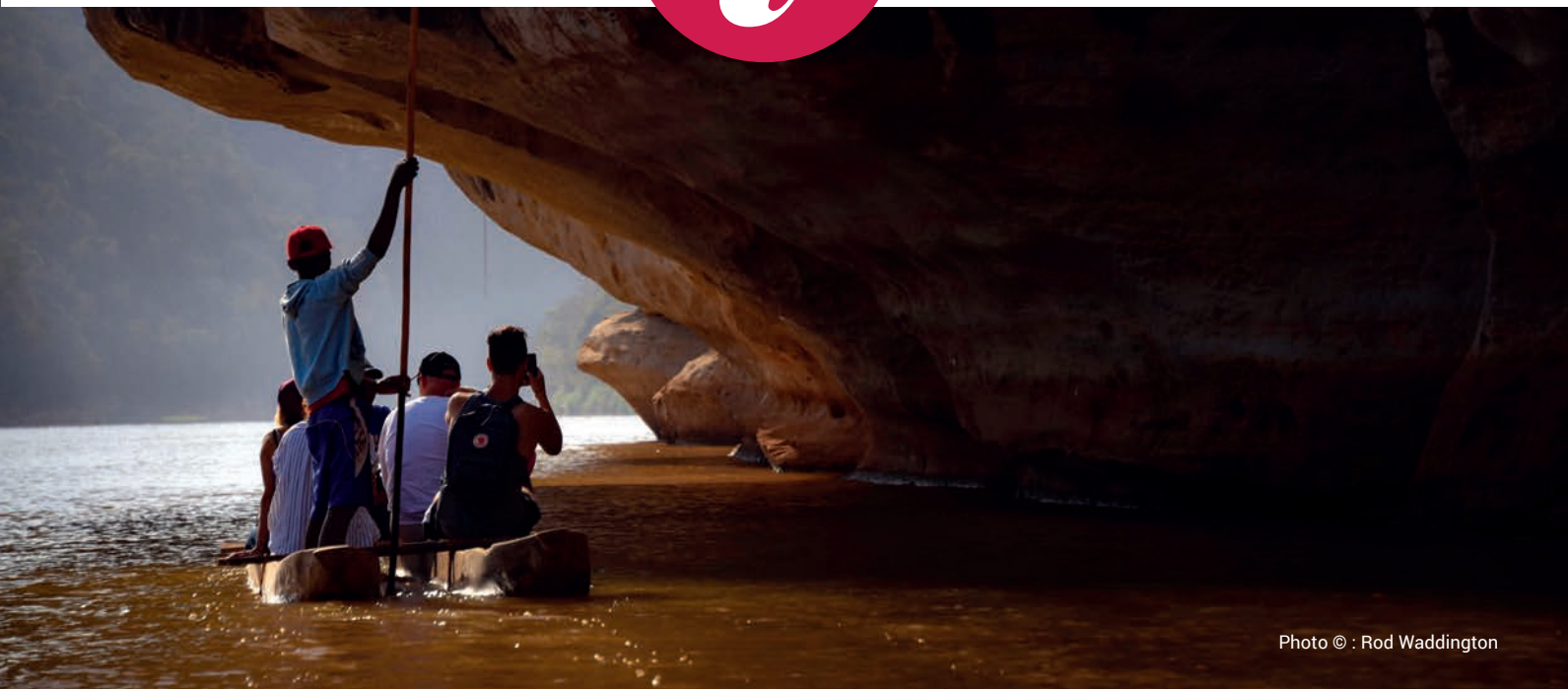


Photo © : Rod Waddington



Quand y aller? / When to go?

Fort-Dauphin est accessible toute l'année. La saison des pluies est de janvier à mars. La saison sèche d'avril à décembre. Les températures varient de 25 à 39°C.

Fort-Dauphin is accessible all year long. The rainy season lasts from January to March, the dry season from April to December. Temperatures range from 25 to 39°C.



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

Au départ d'Antananarivo, vous avez le choix entre la route ou la voie aérienne. Le trajet routier est assez long mais des vols domestiques sont assurés par la compagnie aérienne nationale Air Madagascar / Tsaradia et desservent Fort-Dauphin.

Leaving Antananarivo, you have the choice between road or air travel. The road trip is quite long but domestic flights are provided by the national airline Air Madagascar / Tsaradia and connect to Fort-Dauphin.



Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez loger au centre de Fort-Dauphin à La Croix du Sud où l'accueil est chaleureux, un endroit au calme, à quelques mètres de la mer. Ou face à la mer à l'hôtel Le Talinjoou ou encore au Port Hôtel pour un séjour de rêve.

You can stay in the centre of Fort-Dauphin at La Croix du Sud where the welcome is warm, a quiet place, a few metres from the sea.



Où manger? / Where to eat?

Si vous aimez les fruits de mer, une adresse : chez Richard. Pour les partisans de la cuisine française, allez chez Marceline. Mais si vous voulez goûter à la cuisine malgache, essayez Chez Vivie, Perline ou encore Chez Georges.

If you like seafood, an address: Chez Richard's. For fans of French cuisine, go to Marceline's. But if you want to try Malagasy cuisine, try Chez Vivie, Perline or Chez Georges.



Que voir? / What to see?

Vous pouvez combiner la balade avec la visite de la réserve de Berenty, un site de référence pour les scientifiques et les voyageurs. Ou encore passer par Evatra – Baie de Lokaro pour un petit trekking sur les rochers au bord de la mer et apprécier la beauté des criques. Autres possibilités : vous promener au milieu des canaux, assister à la pêche traditionnelle et découvrir le site historique du fort des Portugais et partager la vie des populations locales.

You can combine the tour with a visit to the Berenty Reserve, a reference site for scientists and travellers. Or pass by Evatra - Bay of Lokaro for a small trek on the rocks by the sea and enjoy the beauty of the coves. Other possibilities: stroll around the canals, watch traditional fishing, discover the historic site of the Portuguese fort and share the life of the local people.



At your service since 1928 !

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

reservation.colbert@moov.mg • +261 20 22 202 02 • www.hotel-restaurant-colbert.com

Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR



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

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

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

BOUTIQUE JEJO DESIGN
Duty Free Aéroport d' Ivato
@: myko_023@hotmail.com
+261 (0) 346939145

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

Le géant *perd ses branches...*

Plus ils se rapprochent de la côte, moins ils ont de feuilles, c'est une particularité des fascinants baobabs du sud de Madagascar.



The giant *loses its branches...*

The closer they get to the coast, the less leaves they have, it's a peculiarity of the fascinating baobabs of southern Madagascar!



Reniala ou « mère de la forêt », on appelle ainsi le baobab, la plus remarquable des espèces végétales de Madagascar et arbre emblématique de la grande Ile, représenté sur une face de la pièce de 50 Ariary. Mais celui-ci a été baptisé « Tsitakakoike », c'est le plus grand baobab de Madagascar mais également un des plus vieux.

Il appartient à l'espèce *Adansonia grandidieri*, avec une vingtaine de mètres de hauteur et un tronc de 29 mètres de circonférence. Ce Baobab est localisé entre Tuléar et Morombe.

Tsitakakoike aurait environ entre 1300 et 1500 ans, c'est le deuxième le plus vieux après celui localisé dans le Parc National Tsimanampesotse âgé de 1600 ans, appelé « Grand-mère ».

Reniala or "mother of the forest", is thus called baobab, the most remarkable species of Madagascar and emblematic tree of the Big Island, represented on one side of the 50 Ariary coin. But this one was baptized "Tsitakakoike", it is the biggest baobab of Madagascar but also one of oldest.

It belongs to the species *Adansonia grandidieri*, with a height of about twenty meters and a trunk of 29 meters in circumference. This Baobab is located between Tuléar and Morombe.

Tsitakakoike is said to be about 1300 to 1500 years old, the second oldest after the one located in the Tsimanampesotse National Park, 1600-year-old called "Grandmother".





**Celui-ci a été baptisé «
Tsitakakoike », c'est le plus
grand baobab de Madagascar.**

**This one was baptized
"Tsitakakoike", it is the biggest
baobab of Madagascar.**

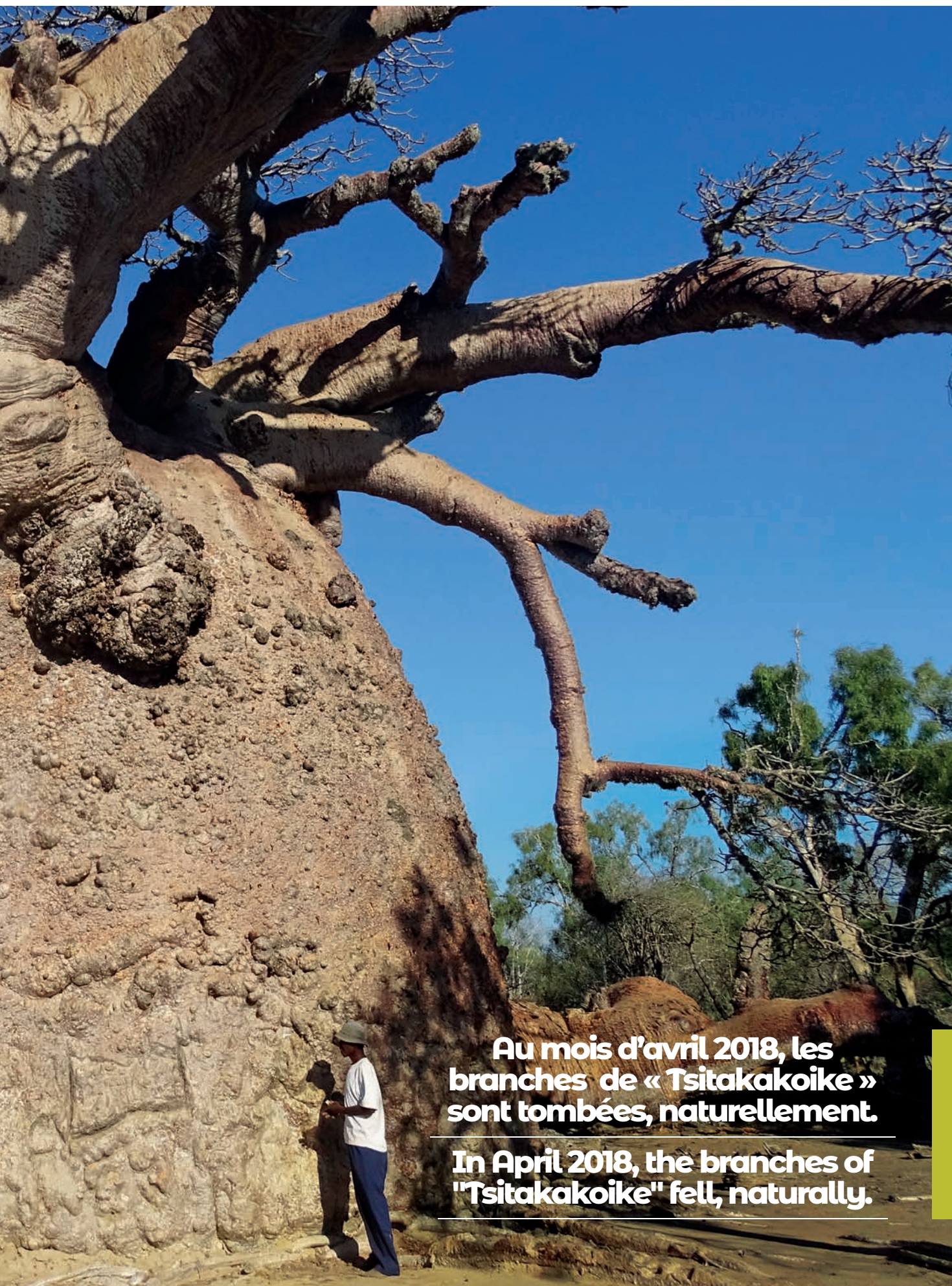
Ces vieux Baobab du sud qui ont pu surmonter les changements climatiques depuis des centaines d'années ont attiré l'attention des scientifiques. Afin de déterminer l'âge d'un Baobab, différentes méthodes peuvent être utilisées dont le prélèvement d'un échantillon depuis le creux de l'arbre. Généralement, les couches se rajeunissent du cœur vers l'écorce.

Au mois d'avril 2018, les branches de « Tsitakakoike » sont tombées, naturellement. Les touristes sont ainsi encouragés à visiter cette espèce en phase de disparition, à Andombiry, à 24 kilomètres de Morombe en empruntant la RN 9. Arrivé à Belitsaka, il vous suffira de suivre une piste de 11km.

These old Baobab of the South who have been able to overcome climate change for hundreds of years have attracted the attention of scientists. In order to determine the age of a Baobab, different methods can be used including taking a sample from the hollow of the tree. Generally, the layers are rejuvenated from the heart to the bark.

In April 2018, the branches of "Tsitakakoike" fell, naturally. Tourists are encouraged to visit this endangered species, in Andombiry, 24 kilometres from Morombe via the RN 9. Arrived in Belitsaka, you will just follow an 11km track.





Au mois d'avril 2018, les branches de « Tsitakakoike » sont tombées, naturellement.

In April 2018, the branches of "Tsitakakoike" fell, naturally.

Souvenirs de Memories of *Itampolo*



Les dunes de sables blancs caractérisent Itampolo. La sécheresse y a sévi pendant plusieurs années faisant la renommée du village aussi désertique que paradisiaque. La nature a tari deux fleuves et transformé les plages où le sable fin s'étend à perte de vue devant une eau cristalline et des rangées de cocotiers.

Itampolo est aussi connu pour sa culture et notamment les funérailles qui y demeurent un grand événement culturel. En plein cœur de « Mahafaly » (littéralement « rendre heureux »), la tristesse n'est pas admise. Des objets anciens ornent le village, symboles de la joie qui y a régné.

L'on se souvient des défunts via des poteaux funéraires ou « Aloalo ». Les habitants passent des semaines voire des mois à célébrer le souvenir de leurs proches au cours d'une fête traditionnelle où les visiteurs sont conviés. C'est un moment où l'on présente les us et coutumes du village. Sur la route qui mène à la plage, les touristes peuvent rencontrer des charrettes à zébus qui semblent nées de la préhistoire et mais qui sont toujours opérationnelles ! C'est un moyen de transport de marchandises des villages avoisinants. Sur le plan géographique, Itampolo se situe à 360 km au sud de Tuléar. Le village est composé de peuple Vezo. Ils tirent leurs ressources de la pêche.



Itampolo is characterized by its white sand dunes. There was a drought that lasted for several years, making the village famous as a paradisiacal desert. Nature has dried up two rivers and transformed the beaches, where the fine sand stretches as far as the eye can see, in front of crystal clear water and rows of coconut palms.

Itampolo is also famous for its culture and especially its funerals, which are a major cultural event. In the heart of "Mahafaly" (literally "making people happy"), sadness is not



Le village est composé de peuple Vezo. Ils tirent leurs ressources de la pêche

The village was built by the Vezo people. They make their living from fishing.

accepted. Ancient objects adorn the village, symbols of the joy that reigned there. The deceased are remembered via funeral poles or "Aloalo". The inhabitants spend weeks or even months celebrating the memory of their loved ones during a traditional festival, to which visitors are welcome. At this moment, the customs and habits of the village are presented. On the road to the beach, tourists can meet zebu carts, which seem to have been made in the prehistoric past but are still operational! It is a means for transporting goods from neighbouring villages. Geographically, Itampolo is located 360 km south of Tulear. The village was built by the Vezo people. They make their living from fishing.



Quand y aller? / When to go?

La parfaite saison pour voyager à Itampolo débute au milieu de l'année. De juillet à mi-septembre, le beau temps ne s'arrêtera pas.

The perfect season to travel to Itampolo starts in the middle of the year. From July to mid-September, the good weather doesn't stop.



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

Cette partie côtière est accessible en bateau. Le village d'Itampolo se situe à une heure de vedette en partant de Tuléar que l'on rejoint par la RN7.

This coastal part is accessible by boat. The village of Itampolo is located an hour's drive away from Tuléar, which can be reached via the RN7.



Où se loger? / Where to stay?

Les bungalows de l'hôtel « Sud Sud Itampolo » sont conviviaux et agréables. Un camping-car est à disposition pour ceux qui préfèrent être mobiles.

The bungalows of the hotel "Sud Sud Itampolo" are welcoming and pleasant. A motorhome is available for those who prefer to be mobile.



Où manger? / Where to eat?

Les habitants proposent des beignets de crevettes ou de langouste juste à la sortie de la plage. Mais les restaurants des hôtels ont une offre plus raffinée.

The locals offer fried prawns or lobster just off the beach. But the restaurants in the hotels provide a more refined menu.



Que voir? / What to see?

Pendant la saison, il existe une forte chance d'apercevoir les baleines. La visite des grottes où se réfugient parfois des lémuriers est intéressante. Ou une balade du côté du plateau Mahafaly qui abrite l'âme des ancêtres, matérialisé par les tombeaux « poteaux funéraires » (les Aloalo érigés). Avec un peu de chance, les tortues protégées sortiront...

During the season, there is a high chance of spotting whales. It is interesting to visit the caves where lemurs sometimes take refuge. Or take a stroll along the Mahafaly plateau, which shelters the ancestors' souls, materialized by the "funeral post" tombs (the erected Aloalo). With a little luck, the protected turtles will come out.

Au coeur de la ville de Majunga

Coco***
Lodge



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



+261 (0) 20 62 230 23 / +261 (0) 34 07 011 11

49 avenue de France - Majunga

Email : cocolodge@moov.mg

www.facebook.com/CocoLodgeMajunga

*La nature d'ici
La saveur d'ailleurs*





Farafangana

À la découverte des trésors de la réserve de Manombo

Discover the treasures of the Manombo Reserve

Photo © : R.Bohan Trancontinents

Que de diversités malgaches ! C'est dans réserve de Manombo, un site situé à 2 km de la ville de Farafangana, que l'on peut observer des lémuriens endémiques dont le « Eulemur Albocallaris » ou le « Varicia Variegata » ou encore 32 espèces de fourmis, des escargots et des oiseaux. Dans cet environnement très calme, la végétation riche sert d'habitation à tous ces animaux.

Dans cette réserve, l'œil est immédiatement attiré par « l'Humbertia Madagascariens », un arbre plus que centenaire. Les merveilles du parc Manombo se lisent aussi dans les belles orchidées, en floraison de juin à août. Une vue extraordinaire attend les adeptes de la nature qui se prolonge, à l'horizon par la plage.

D'une superficie totale de 5320 ha, la particularité de cette Réserve Spéciale se repose surtout dans son taux d'endémicité de 90% pour les espèces floristiques pour ne citer que le Hintsy ou Intsia bijuga. Appelé également « arbre de fer », il peut atteindre 10 à 20 mètres de haut. Facilement reconnaissable par son écorce blanchâtre, cette espèce a une durabilité remarquable.

Son écorce comme ses feuilles sont utilisées dans la médecine traditionnelle, contre le rhumatisme et la diarrhée.

Manombo est également le seul habitat connu d'une espèce de batracien très menacée : la Mantella Bernhardi. C'est une minuscule batracien multicolore avec un dos brun grisâtre, des flancs noirs et la face interne des membres orange.

An extraordinary panorama awaits nature lovers, which extends to the beach on the horizon.



Auxquelles s'ajoutent les baleines qui passent au large, un spectacle toujours exceptionnel. Des rivières coulent à l'intérieur du parc et c'est en pirogue que l'on peut découvrir les crocodiles et les poissons d'eau douce. Trois ethnies, les Antefasy, les Zafizoro et les Rabakara, habitent Farafangana. Le mélange de leurs cultures caractérise cette ville éloignée de 400 km de la capitale.

Une vue extraordinaire attend les adeptes de la nature qui se prolonge, à l'horizon par la plage.

So much Malagasy diversity! In the Manombo reserve, a site located 2 km from the city of Farafangana, you can watch endemic lemurs such as the "Eulemur Albocallaris" or the "Varicia Variegata" or even 32 species of ants, snails and birds. This very peaceful environment, with its rich vegetation, provides a habitat for all these animals.

In this reserve, the eye is immediately attracted by the "Humbertia Madagascariens", a tree more than a hundred years old. The wonders of Manombo Park are also reflected in the beautiful orchids, blooming from June to August. An extraordinary panorama awaits nature lovers, which extends to the beach on the horizon.

With a total area of 5320 ha, the particularity of this Special Reserve is based mainly in its rate of endemism of 90% for plant species to name only the Hintsy or Intsia bijuga. Also called "iron tree", it can reach 10 to 20 meters high. Easily recognizable by its whitish bark, this species has remarkable durability.

Its bark and leaves are used in traditional medicine, against rheumatism and diarrhea.

Manombo is also the only known habitat of a very endangered amphibian species: Mantella Bernhardi. It is a tiny, multicolored batrachian with a greyish brown back, black flanks and the inner side of the orange limbs.

To which must be added the whales that pass offshore, a spectacle that is always exceptional. Rivers flow through the park for the discovery of crocodiles and freshwater fish by pirogue. In Farafangana, three ethnic groups live, the Antefasy, Zafizoro and Rabakara. The mixture of their cultures is what characterizes this city, 400 km from the capital.



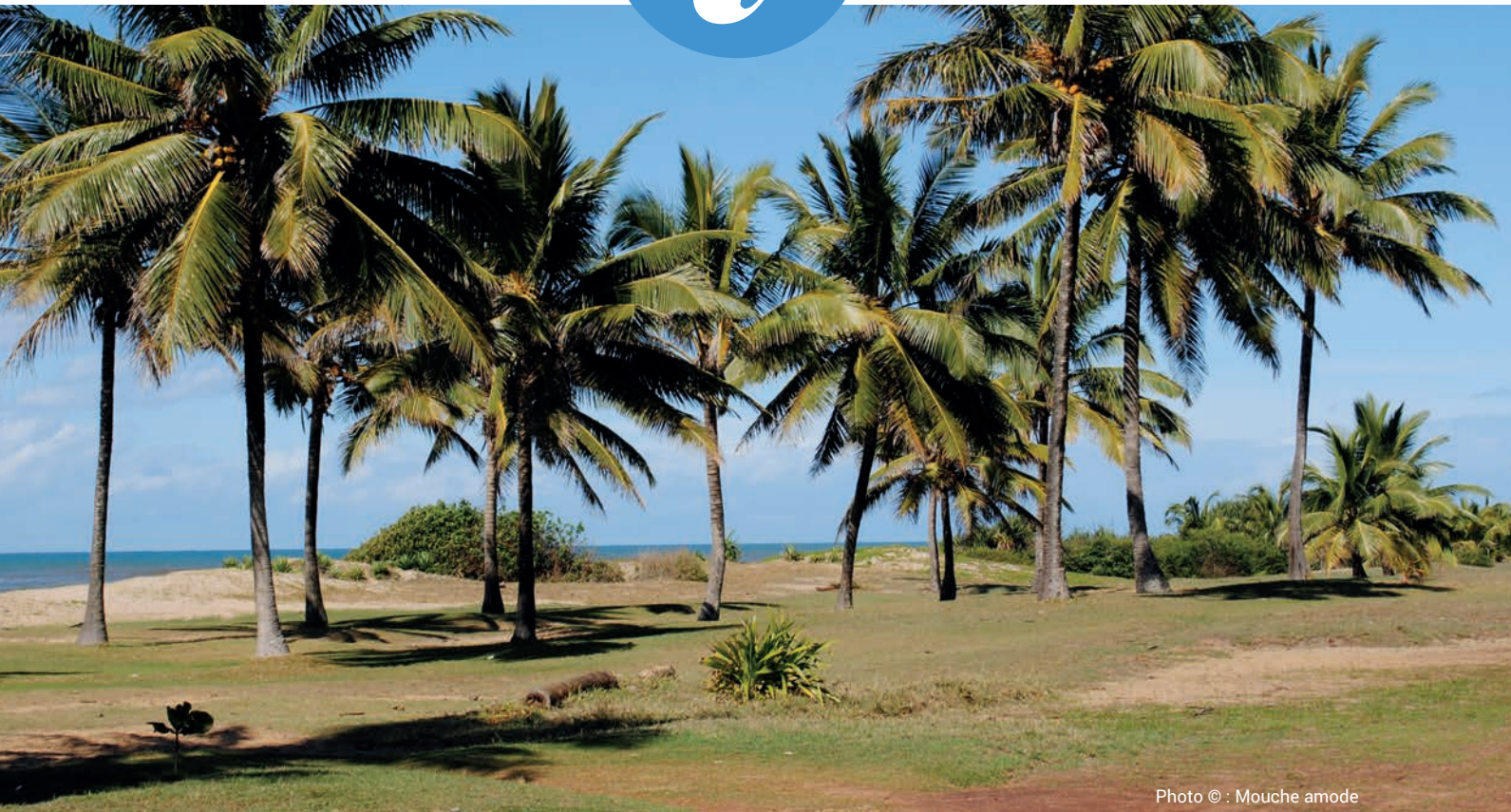


Photo © : Mouche amode



Quand y aller? / When to go?

La température annuelle y est de 23°C. La période propice est de juin à octobre. C'est le moment de la floraison des espèces végétales rares et le meilleur moment pour observer baleines et tortues de mer.

The annual temperature is of 23°C. The best time is from June to October. This is the season when rare plant species bloom and the best time to observe whales and sea turtles.



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

Le plus rapide est de prendre un vol avec les lignes aérienne national Tsaradia et Air Madagascar depuis Antananarivo à destination de Fort-Dauphin. Et de poursuivre en voiture particulière ou en taxi-brousse jusqu'à la réserve de Manombo.

The fastest way is to catch a flight with the national airlines Tsaradia and Air Madagascar from Antananarivo to Fort-Dauphin. Afterwards, continue by private car or bush taxi to the Manombo reserve.



Où se loger? / Where to stay?

Les hôtels ne manquent pas à Farafangana. Vous pouvez vous rendre à "l'Austral Hôtel" ou au « Cocotiers » qui propose un service en pension complète.



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant le « Concombre masqué » n'a jamais contrarié ses convives (spécialité de steak de zébu délicieux). Cuisine typiquement malgache en plusieurs lieux.

The restaurant "Le Concombre Masqué" has never disappointed its guests (delicious zebu steak speciality). Typical Malagasy cuisine is available in several venues.



Que voir? / What to see?

La réserve spéciale de Manombo est riche. Elle renferme 8 espèces de lémuriens (5 nocturnes et 3 diurnes), 34 espèces de fougères et des arbres à essence médicale. La vue sur la plage est exceptionnelle quand les tortues de mer et les baleines sont de sortie.

The Manombo Special Reserve is well-stocked. It contains 8 species of lemurs (5 nocturnal and 3 diurnal), 34 species of ferns and trees with medical properties. The sight from the beach is exceptional when sea turtles and whales can be spotted.

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

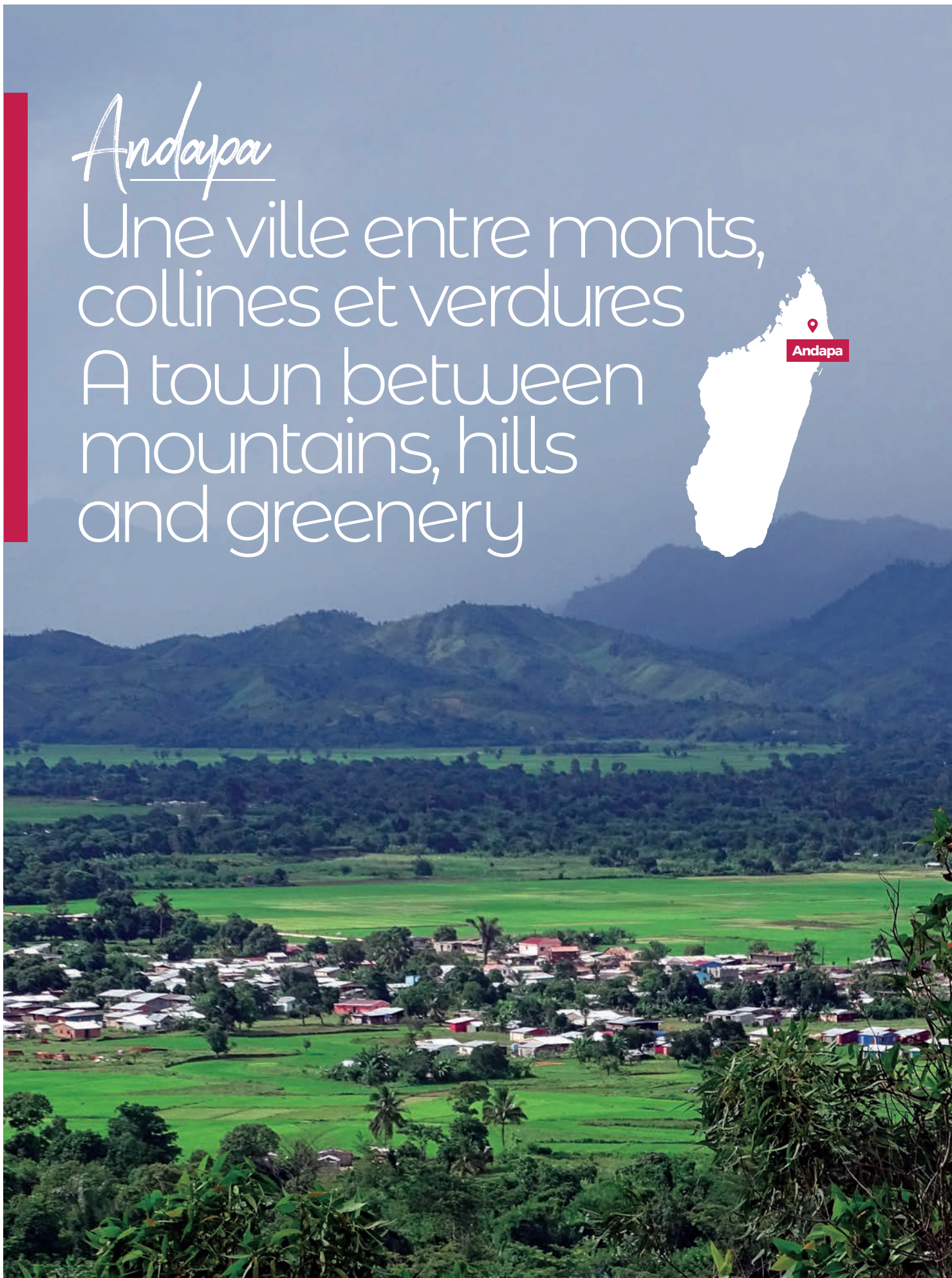
reinetina.pangalanes@gmail.com /Tel +261 32 02 762 08



Andapa

Une ville entre monts,
collines et verdure

A town between
mountains, hills
and greenery



Entourée de collines et de montagnes, Andapa est une enclave verte dans cette terre rouge de Madagascar

Andapa est l'un des districts qui composent la région SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa), au nord de Madagascar. C'est une ville au charme discret et aux richesses inouïes nées de la découverte et de la contemplation.

Entourée de collines et de montagnes, Andapa est une enclave verte dans cette terre rouge de Madagascar. Les maisons en bois et briques forment un enchevêtrement d'habitations au cœur des rizières et donnent un charme atypique à la ville. Andapa est calme et agréable à vivre. C'est une ville sereine mais vivante.

Connue comme l'un des greniers à riz de Madagascar, Andapa cumule à elle seule 13.000 ha de rizières, principale ressource de la population. Ici cohabite harmonieusement une population très cosmopolite de Malgaches et d'étrangers. Selon l'histoire, la population d'Andapa était d'origine Tsimihety. Les gens, attirés par le micro climat et l'extraordinaire fertilité de ce bassin richement limoneux, vinrent de partout pour s'y installer.

Une autre grande partie des terres est dédiée à l'agriculture et une autre partie à l'élevage.



Surrounded by hills and mountains, Andapa is a green enclave in this red land of Madagascar.

Andapa is one of the districts that make up the SAVA region (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa), in the north of Madagascar. It is a city with a discreet charm and incredible riches born from discovery and contemplation.

Surrounded by hills and mountains, Andapa is a green enclave in this red land of Madagascar. Its wooden and brick houses form a tangle of dwellings in the heart of rice fields and lend an atypical charm to the city. Andapa is calm and pleasant to live in. It is a serene but lively city.

Known as one of Madagascar's rice granaries, Andapa alone has 13,000 ha of rice fields, its population's main resource. A very cosmopolitan community of Malagasy and foreigners live together in harmony here. According to history, the population of Andapa used to be of Tsimihety origin. People, attracted by the microclimate and extraordinary fertility of this richly silty basin, moved to settle there.

Another large part of the land is dedicated to farming and another part to herding.



Quand y aller? / When to go?

Andapa a hérité du climat subéquatorial de la SAVA. Les meilleures périodes pour s'y rendre sont entre août et décembre et entre mars et mai. A ces périodes, les précipitations laissent place à l'ensoleillement.

Andapa inherited the sub-equatorial climate of SAVA. The best seasons to be there are between August and December and March to mid-May. At these periods, the rainfall gives way to sunshine.



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

Sambava, la ville-mère de la région SAVA, est accessible en avion. Ensuite, la route de montagne Sambava – Andapa (120 km) est étroite mais bonne. Pour les plus aguerris, le trajet Tana – Sambava peut se faire en voiture mais il faut compter en moyenne 48 heures de route, dont une partie très éprouvante, avant d'arriver à destination.

Sambava, the mother city of the SAVA region, is accessible by plane. Afterwards, the Sambava - Andapa mountain road (120 km) is narrow but good. For the more experienced, the Tana - Sambava journey can be done by car, but on average it is a 48 hour drive, including a very exhausting part, before arriving at the destination.



Où se loger? / Where to stay?

Pour un hébergement de qualité dans la ville d'Andapa, nous vous proposons l'hôtel Vatosoa, l'hôtel Riziky ou l'hôtel Beanana. Sur la route vers Sambava, vous trouverez également l'hôtel Carrefour avec un bel emplacement et un cadre idyllique.

For quality accommodation in the town of Andapa, we propose the Hotel Vatosoa, the



Où manger? / Where to eat?

L'hôtel Carrefour dispose d'un bon restaurant. Sur la rue principale d'Andapa, Maroantsetra est une adresse incontournable et cosmopolite (cuisine asiatique, européenne ou malgache).

Hotel Carrefour also offers a fine restaurant. Located on Andapa's main street, Maroantsetra is a must-visit cosmopolitan address (Asian, European or Malagasy cuisine).



Que voir? / What to see?

Sur la route d'Andapa, profitez de vues imprenables en passant sur les longs ponts métalliques au-dessus de la rivière Lokoho (on aperçoit de manière spectaculaire les canyons et les pics de Marojejy). Ensuite, la visite du parc national de Marojejy et du corridor de Betaolana sont immanquables. Découvrez également, à quelques 40 km de là, la réserve spéciale d'Anjanaharibe. Une réserve où a été redécouvert, en 1994, une fleur très rare vieille de 120 millions d'années ! Une occasion également de voir le plus grand lémurien de Madagascar, l'Indri.

On the Andapa road, enjoy breathtaking views as you pass over the long metal bridges across the Lokoho River (you can view the canyons and peaks of Marojejy in a spectacular way). Afterwards, the visit to Marojejy National Park and the Betaolana corridor is a must. Also explore, some 40 km away, the Anjanaharibe Special Reserve where a very rare 120 million year old flower was rediscovered in 1994. This is also an opportunity to see Madagascar's largest lemur, the Indri.



Déposez votre annonce dans
>> Have your own ad in

prime
magazine

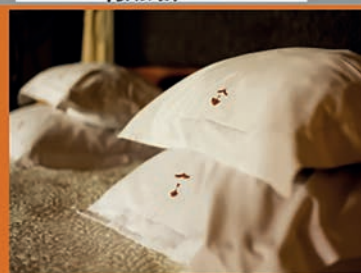
Contactez simplement >> Simply contact
direction.commercial@primemedia.international

Les 3 Métis

LATABLE D'ÉPICURE

Tananarive

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



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épicure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO



Petit déjeuner en sus

à partir de
50 €



LE MUST EN PLEIN CENTRE VILLE

Réservation : www.tana-hotel-madagascar.com Tél : +261 20 22 313 20 e-Mail : tanahotel@moov.mg
4 Rue Rabehevitra, Immeuble Fumaroli Antaninarenina - 101 Antananarivo - MADAGASCAR



Ampasamanantongotra

Le tombeau surélevé The elevated tomb



Ampasamanantongotra (« le tombeau qui a des pieds »), tient son nom de cet étonnant tombeau à sept pieds. Construit avant 1850, époque où se généralisa l'emploi des pierres taillées à Madagascar, le mystérieux tombeau attire l'attention de ceux qui empruntent la Route nationale N° 1, à l'ouest de la capitale.

Selon une légende, deux frères habitaient autrefois les lieux. L'un était pauvre et père de sept enfants tandis que l'autre était riche mais n'en avait pas. A la mort du frère riche, les cérémonies furent grandioses.

Mais quand le second frère mourut, ses enfants décidèrent de pérenniser la mémoire de leur père en construisant un tombeau, faute de pouvoir organiser de grandes cérémonies. Sept pierres soutenant une dalle

(fandriana ou farafara) de 2mx1m symbolisent l'hommage des sept enfants à leur père.

Le tombeau tire son originalité non dans les matériaux mais plutôt dans la disposition des éléments. D'habitude, les colonnes ou tsangambato sont à titre décoratif mais ceux du tombeau d'Ampasamanantongotra supportent la dalle qui sert de plafond à la chambre funéraire habituellement où repose le corps. De belles pierres taillées (rarivato), complètent l'ensemble.

Construit avant 1850, époque où se généralisa l'emploi des pierres taillées à Madagascar



Photo © : R.Bohan Trancontinents

Ampasamanantogotra ("the tomb with feet"), got its name due to the fact that it is an extraordinary tomb on seven feet. Built before 1850, as the use of cut stones became widespread in Madagascar, this mysterious tomb draws the attention of those who take the National Road No.1 to the west of the capital.

According to legend, two brothers once lived here. One was poor and had seven children, while the other was rich but had none. When the rich brother died, the ceremonies were grandiose.

But when the second brother died, his children decided to perpetuate their father's memory by building a tomb because they could not organize large ceremonies. Seven stones supporting a slab (fandriana or farafara) of 2 m by 1 m are a symbol of the seven children's homage to their father.

The tomb derives its uniqueness not from the materials but rather from the arrangement of its elements. Usually, the columns or tsangambato are decorative but those of the tomb of Ampasamanantogotra have tiles that serve as the ceiling of the burial chamber, where the body usually rests. Beautiful cut stones (rarivato), complete the assemblage.

Built before 1850, as the use of cut stones became widespread in Madagascar



Photo © : MACP GOV



Photo © : R.Bohan Trancontinents



Quand y aller? / When to go?

Ce site est familial. Sa visite est conseillée en toute saison même si les pluies estivales sont fréquentes entre novembre et avril et rendent les pistes boueuses. Préférez donc les mois compris entre mai et octobre.

This site is family-friendly. A visit is possible during all seasons, even though summer rains occur frequently between November and April and leave the trails muddy. It is preferable in the months between May and October.



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

Depuis Antananarivo, prenez la RN1 vers Ampasamanantongotra qui se trouve à 13 km de Miarinarivo, chef-lieu de la Région Itasy. Un petit sentier à droite vous conduira vers un hameau et le curieux tombeau. Il est facile à repérer, au milieu d'un terrain désherbé, à 150 m après l'église.

From Antananarivo, take the RN1 towards Ampasamanantongotra, which lies 13 km away from Miarinarivo, the capital of the Itasy region. A small path on the right will lead you to a hamlet and the strange tomb. It is easy to spot, amid weeded ground, 150 m after the church.



Où se loger? / Where to stay?

A Miarinarivo, la ville la plus proche d'Ampasamanantongotra, vous aurez le choix entre divers établissements comme l'hôtel des Volcans ou Kaz d'Imazy. Si vous choisissez de passer la nuit dans la capitale, L'hôtel La Ribaudière, Le Colbert, La maison des cotonniers, le Tripolitsa, les 3 Métis ou encore le Tana hôtel vous réservent un accueil chaleureux dans un cadre luxueux.

In Miarinarivo, the nearest town to Ampasamanantongotra, you will have the choice between various establishments such as the Hotel des Volcans or Kaz d'Imazy. If you decide to spend the night in the capital, the Hotel La Ribaudière, Le Colbert, La Maison des Cottonniers, the Tripolitsa, the 3 Métis or the Tana Hotel provide a warm welcome in luxurious settings.



Où manger? / Where to eat?

Prévoyez un pique-nique à savourer dans ce coin calme et paisible. Sinon, une virée à Ampefy vous permettra de goûter la fameuse spécialité de la région : le poisson d'eau douce de l'Itasy. Essayez le restaurant de l'hôtel Kavitaha, celui de l'hôtel Eucalyptus ou encore celui de l'hôtel La Terrasse.

Have a picnic to enjoy this quiet and peaceful spot. Otherwise, a trip to Ampefy will enable you to taste the famed specialty of the region: the freshwater fish of Itasy. Try the Kavitaha Hotel restaurant, the Eucalyptus Hotel restaurant or the La Terrasse Hotel restaurant.



Que voir? / What to see?

En empruntant cette route nationale, faites un tour au Lemur's Park situé à 25 km d'Antananarivo et découvrez les neuf espèces de lémuriens et les 6000 arbres de ce parc botanique. Profitez de l'occasion pour contempler le paysage de l'Imamo.

Take this national road to Lemur's Park, 25km from Antananarivo, and learn about the nine species of lemurs and the 6,000 trees in that botanical park. Enjoy the opportunity to contemplate the landscape of the Imamo.





*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

Lac Tsarasaotra

Un oasis dans la capitale
An oasis in the capital



Lac Tsarasaotra

Le parc Tsarasaotra est un parc privé familial, seul site RAMSAR privé au monde. Il se trouve en plein centre-ville de la capitale Antananarivo, à 4 km de l'Avenue de l'Indépendance. Le parc est entièrement protégé par un enclos traditionnel. Il s'étend sur une superficie totale de 27 ha, dont 5 ha de zone humide protégée par la convention de RAMSAR. Dans ce parc on trouve un lac d'eau douce, percé d'un îlot en son milieu.

Le parc de Tsarasaotra, mondialement connu, est devenu un site d'observation de l'avifaune malgache. Il est reconnu comme lieu de reproduction de plusieurs espèces de hérons et refuge de plusieurs espèces de canards. On y dénombre actuellement 14 espèces et sous-espèces d'oiseaux d'eau. 64 espèces d'oiseaux ont été recensées sur le site.

Le parc est un domaine privé géré par la famille propriétaire. L'histoire raconte que dans les années 1890, avant la colonisation, la Reine Ranaivalona III avait fait l'acquisition de cette propriété alors essentiellement constituée de marais et qui portait alors le nom d'île aux oiseaux d'Alarobia". La reine voulait y construire un palais et y aménager les jardins. Au début du XIXe siècle, le petit fils du Premier ministre Rainilaiarivony nommé Ratalifera, vendit la propriété à la famille Ranarivelo, qui détient encore aujourd'hui la propriété.

Tsarasaotra est resté un domaine de divertissement durant et après la colonisation, accueillant des fêtes foraines et différents événements. Il fut aussi un temps ouvert à la pêche du "Marakely" ou "Fony Gasy", *Paratilapia polleni*, un poisson endémique.

Tsarasaotra Park is a private family park, the only private RAMSAR site in the world. It is located in the city centre of the capital Antananarivo, 4 km off Avenue de l'Indépendance. The entire park is protected by a traditional enclosure. It covers a total area of 27 ha, including 5 ha of wetland protected by the RAMSAR Convention. In this park there is a freshwater lake, the surface broken by an islet in the middle.

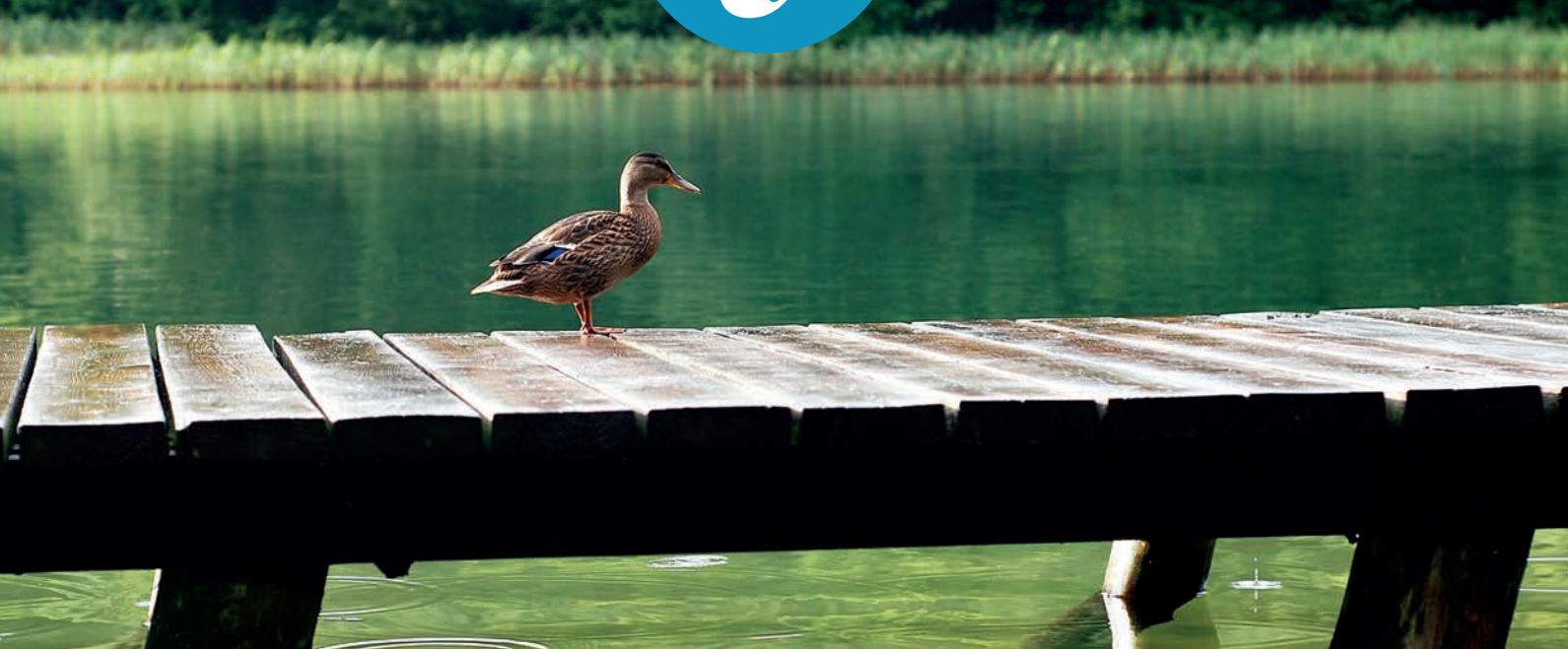
Tsarasaotra Park, world famous, has become an observation site for Malagasy birds. It is recognized as a breeding ground for several heron species and a refuge for several types of duck. There are currently 14 species and subspecies of waterbirds with 64 bird species recorded on the site in total.

The park is a private domain managed by the owner family. History tells us that in the 1890s, before colonization, Queen Ranaivalona III acquired this property, which at that time mainly consisted of marshes and was then known as "Alarobia Island with Birds". The Queen intended to build a palace and arrange the gardens. At the beginning of the 19th century, Prime Minister Rainilaiarivony's grandson named Ratalifera sold the property to the Ranarivelo family, who still own it today.

Tsarasaotra remained an entertainment area during and after colonization, hosting carnivals and various events. There was also a time, when it was open to fishing for "Marakely" or "Fony Gasy", *Paratilapia polleni*, an endemic fish.

On y dénombre actuellement 14 espèces et sous-espèces d'oiseaux d'eau. 64 espèces d'oiseaux ont été recensées sur le site.

There are currently 14 species and subspecies of waterbirds with 64 bird species recorded on the site in total.



Quand y aller? / When to go?

Antananarivo jouit d'un climat tempéré chaud. La saison chaude est marquée par des pluies orageuses et des hivers très frais. En général, le temps à Antananarivo est agréable.

Antananarivo is blessed with a warm and moderate climate. The hot season is marked by stormy rains and the winters are quite cool. In general, the weather in Antananarivo is very pleasant.



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

Le parc est à quatre kilomètres du centre-ville, en bordure des quartiers d'Alarobia, Soavimasoandro, Mahatony et Morarano. De Paris, rejoignez directement l'aéroport d'Ivato Antananarivo via les vols réguliers de la compagnie aérienne Air Madagascar.

The park lies four kilometres away from downtown, bordering the districts of Alarobia, Soavimasoandro, Mahatony and Morarano. From Paris, fly directly to Ivato Antananarivo airport with regular flights by Air Madagascar.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Colbert & SPA est l'un des plus beaux hôtels de la ville, un vrai palace au cadre sublime. Le Tana hôtel se situe également en ville. La Ribaudière ou l'Urban hôtel sont parfaits pour profiter du centre-ville

Hotel Colbert & SPA is one of the most beautiful hotels in the city, a real palace with a

sublime setting. The Tana hotel is also located in the city. La Ribaudière or the Urban Hotel are perfect for enjoying over the downtown area.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants de ces hôtels proposent tous une carte variée. Pour une cuisine locale, prenez rendez-vous chez « Chef Mariette », chef réputée de la gastronomie malgache.

The restaurants in these hotels all offer a variety of menus. For local cuisine, make an appointment with "Chef Mariette", a well-known chef of Malagasy cuisine.



Que voir? / What to see?

Visitez la capitale et ses anciens bâtiments datant de la colonisation et ses monuments historiques, à commencer par le palais de la Reine à Manjakamiadana. Découvrez non loin, le palais du Premier Ministre et les ruelles qui ont marqué l'histoire. Vous pouvez également faire une visite au palais d'Ambohimanga de l'ancien Roi Andrianampoinimerina situé à quelques kilomètres de la capitale.

Visit the capital and its old colonial buildings and historic monuments, starting with the Queen's Palace in Manjakamiadana. Discover nearby, the Prime Minister's Palace and the narrow streets that have marked history. You can also visit the palace of Ambohimanga of the former King Andrianampoinimerina, located just a few kilometres away from the capital.





*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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



Photo © : R.Bohan Trancontinents

Une randonnée pédestre dans la nature sauvage de Majunga

A walking tour through the Majunga wilderness

Si vous passez par le nord-ouest de l'île, plus précisément à Majunga ou « la ville des fleurs », n'oubliez pas de faire un détour par le village Tanandava, un village réputé pour ses sentiers et la beauté de ses lacs.

C'est un circuit pédestre de 12km (ou en charrette), d'une durée de 3h et demi et sans grande difficulté. Les lémuriens comme le propithecus coquereli, les reptiles, les serpents, les tortues et des amphibiens endémiques, habitent les lieux et de belles plantes jalonnent le parcours. Ce circuit, aux sentiers sinueux et aux pentes raides ensablées est dédié aux randonneurs.

La randonnée vous conduira vers les trois lacs de Matsiadroy. Partie intégrante des forêts d'Analabe, les lacs constituent un habitat idéal pour les oiseaux et les crocodiles aux alentours, mais également un point d'eau pour les zébus de la communauté locale. Un campement a d'ailleurs été aménagé pour accueillir les chercheurs qui trouvent en ce lieu un sanctuaire unique pour l'observation des oiseaux.

Si vous désirez également passer la soirée sur place, il est possible de camper au bord du lac. Une douce nuit, au son des bruits de la nature et des animaux nocturnes inoffensifs en perspective...

Non loin du village de Tanandava se trouve Marosakoa, un village de pêcheur. La plage est calme et belle et l'on peut plonger dans l'océan. Impeccablement propre et soignée, cette plage est aussi un terrain de jeux pour de nombreuses activités nautiques ou de plage comme le beach volley.

La randonnée vous conduira vers les trois lacs de Matsiadroy. Partie intégrante des forêts d'Analabe, les lacs constituent un habitat idéal pour les oiseaux et les crocodiles aux alentours.

If you pass through the northwest of the island, more precisely through Majunga or "the city of flowers", don't forget to take a detour to the village of Tanandava, a place well known for its many footpaths and the beauty of its lakes.

It is a 12km walking tour (or by cart), lasting 3.5 hours and without much difficulty. Lemurs such as propithecus coquereli, reptiles, snakes, turtles and endemic amphibians inhabit the area and beautiful plants line the route. This circuit, with its winding paths and steep sandy slopes, is perfect for hikers.

The tour will take you to the three lakes of Matsiadroy. As an integral part of the Analabe forests, the lakes provide an ideal habitat for birds and crocodiles in the surrounding area, but also a watering hole for the zebus of the local community. A camp has been built to accommodate researchers, who will find a unique birding sanctuary here.

If you also want to spend the evening on site, it is possible



to camp by the lake. A gentle night, with the sound of nature and harmless nocturnal animals in the offing.

Not far from the village of Tanandava lies Marosakoa, a fishing village. It features a quiet and beautiful beach where you can dive into the ocean. Impeccably clean and tidy, this beach is also a playground for many watersports or beach activities such as beach volleyball.

The tour will take you to the three lakes of Matsiadroy. As an integral part of the Analabe forests, the lakes provide an ideal habitat for birds and crocodiles in the surrounding area.



Photo © : R.Bohan Trancontinents



Quand y aller? / When to go?

Mahajanga est sous climat de savane avec hiver sec. Les précipitations sont beaucoup plus importantes en été qu'elles ne le sont en hiver. Sur l'année, la température moyenne est de 26,9°C. Le site est accessible à l'année par bateau mais l'accès par la route est conseillé entre mars et décembre.

Mahajanga is under a savannah climate with a dry winter. Precipitation is much higher in summer than in winter. Over the year, the average temperature is 26.9°C. The site is accessible all year long by boat, but the access by road is advisable only between March and December.



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

La Compagnie Air Madagascar / Tsaradia dessert Majunga depuis la capitale. Le village de Tanandava est situé à 12 km de la ville de Majunga. Pour rejoindre le village, il est possible de prendre une charrette à bœuf pour plus d'aventure ou d'y aller à pied.

Air Madagascar serves Majunga from the capital. The village of Tanandava is located 12 km away from the city of Majunga. To get to the village, it is possible to use an ox cart to enjoy more adventures or to walk there.



Où se loger? / Where to stay?

Faites votre choix parmi les suivants : l'hôtel Zahamotel, Saara hôtel, Sunny Hôtel,

Antsahanitia hôtel, les Roches Rouges, Coco lodge, Anjavy Lodge, le relais camp, ou le Châteaux Madagascar.

Choose among the following: Zahamotel Hotel, Saara Hotel, Sunny Hotel, Antsahanitia Hotel, Les Roches Rouges, Coco Lodge, Anjavy Lodge, Relais Camp or Châteaux Madagascar.



Où manger? / Where to eat?

Pour la visite, nous vous conseillons d'aller manger chez Papi Râleur. Profitez de l'ambiance décontractée de la Petite Cour ou du restaurant Chez Karon.

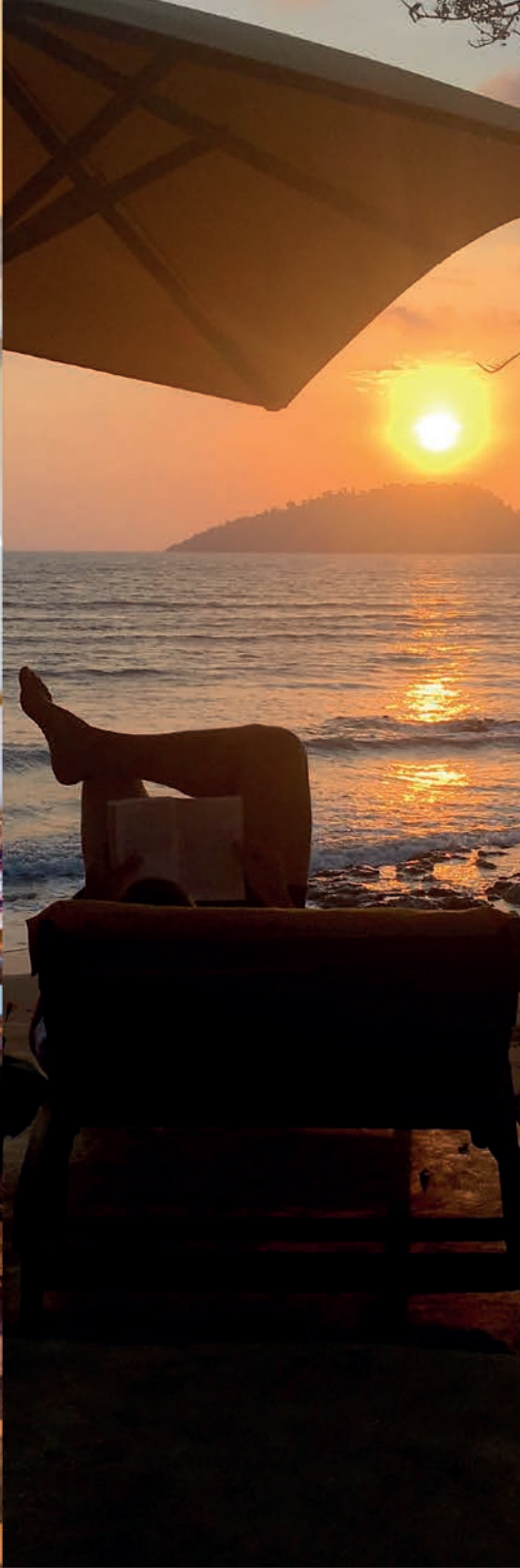
During your stay, we suggest that you eat at Papi Râleur. Enjoy the relaxed atmosphere of the Petite Cour or the restaurant Chez Karon.



Que voir? / What to see?

Ne manquez pas de visiter les plages d'Amborovy et du grand pavois qui valent le détour. Le cirque rouge qui se trouve à proximité de la plage du grand pavois. Faites une virée nocturne au fameux « bord » de Majunga pour goûter à l'ambiance de la nuit Majungaise.

Don't miss the beaches of Amborovy and the great bulwark, both worth a detour. The Red Circus is located near the beach of the big bulwark. Do a night trip to the famous "seashore" of Majunga to enjoy the atmosphere of the Majunga night.



MULTIPLIEZ VOS CHANCES DE VIVRE LA DIFFERENCE

Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

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

Performance de pointe à pic Saint Louis dans The incredible view from the peak of Saint Louis in *Fort-Dauphin*



Le pic Saint Louis de Fort-Dauphin culmine à 529 mètres d'altitude et offre une vue entière sur les baies magnifiques de Sainte-Luce ou de Lokaro. Il offre aussi une vue d'ensemble sur la luxuriante flore de cette partie sud-est de Madagascar et notamment sur la réserve de Berenty et d'Andohahela.

Le pic Saint Louis de Fort-Dauphin est également appelé « le pays des

épinés » et c'est une pièce du puzzle dans la reconstitution de l'histoire coloniale de Madagascar. Les îles Lokaro, la pointe Evatra, le lagon Andriambe, les montagnes d'Anosy, l'anse Dauphine, les plages de Libanona, l'îlot des Portugais sont visibles depuis le sommet du pic. Au-delà d'une vue exceptionnelle, ce site est un écrin de tranquillité et de fraîcheur, un endroit idéal pour se ressourcer.

On y accède à pied (comptez entre 1 à 2 heures), via une piste rocailleuse au milieu d'une montagne verdoyante à la beauté sauvage. La végétation abondante est composée essentiellement de ravenalas, de raphias, d'orchidées et de pervenches. Des guides accompagnent l'ascension du récit des légendes des lieux. Le pic Saint Louis est un lieu qui ne s'oublie pas et où l'on souhaite toujours revenir.

Il offre aussi une vue d'ensemble sur la luxuriante flore de cette partie sud-est de Madagascar.

It also gives a view over the lush flora of this south-eastern part of Madagascar.

Photo © : Tanjona Andriamahaly

The peak of Saint Louis in Fort-Dauphin rises to an altitude of 529 metres and offers a panorama across the magnificent bays of Sainte-Luce or Lokaro. It also gives a view over the lush flora of this south-eastern part of Madagascar and in particular of the Berenty and Andohahela reserves.

The Saint Louis peak of Fort-Dauphin is also called "the land of

thorns" and constitutes a piece in the puzzle of the reconstruction of Madagascar's colonial history. The Lokaro Islands, Evatra Point, Andriambe Lagoon, Anosy Mountains, Dauphine Cove, Libanona Beaches, Portuguese Islet are all visible from the top of the peak. Beyond an exceptional view, this site is a place of tranquility and fresh air, an ideal place to recharge your batteries.

You can reach there by foot (allow between 1 to 2 hours), via a rocky track in the midst of a green mountain with a beautiful wilderness. The abundant vegetation is mainly composed of ravenalas, raphias, orchids and periwinkle. The guides accompany the ascent with tales about the legends of the places. Peak Saint Louis is a somewhere that is not to be forgotten and to which one always likes to return.

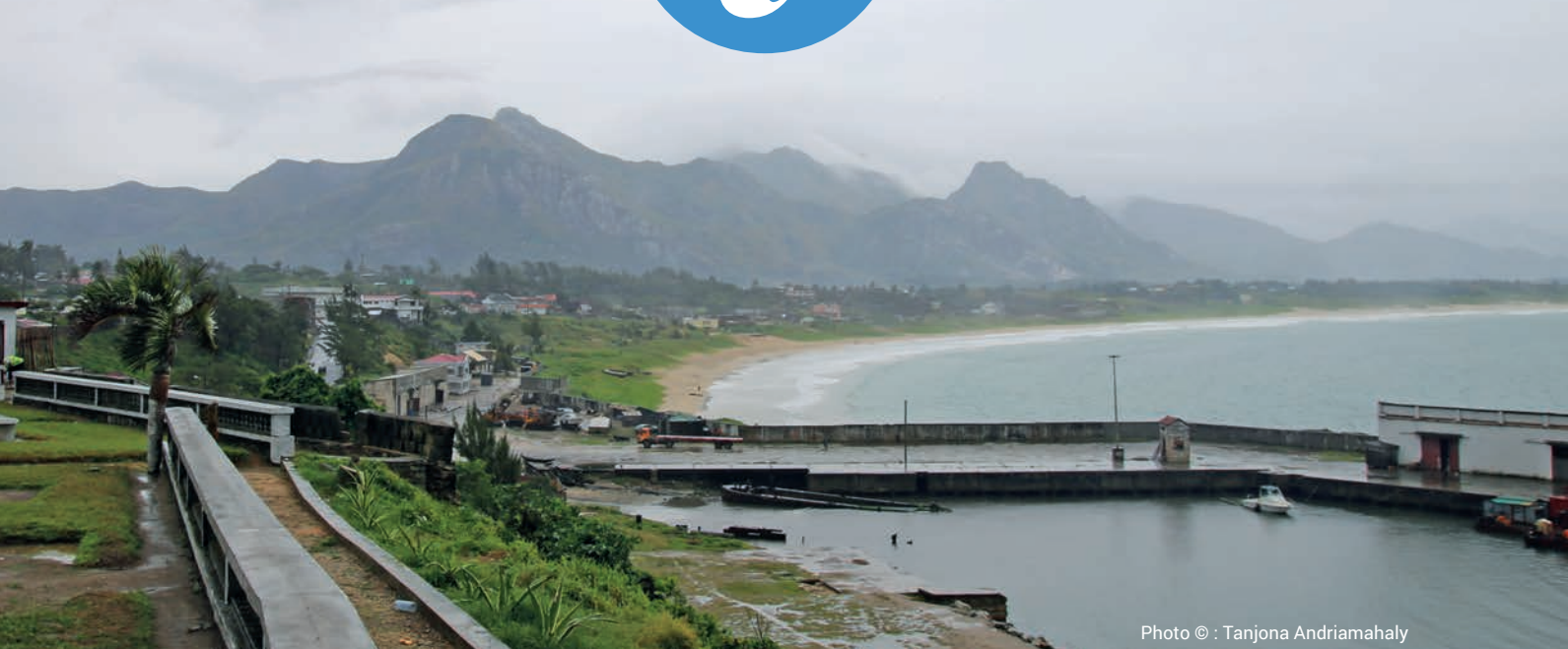


Photo © : Tanjona Andriamahaly



Quand y aller? / When to go?

Fort-Dauphin est sous climat tempéré, légèrement chaud presque toute l'année, sauf entre juin et septembre, où c'est un peu plus frais. Mais ce sont les mois où vous aurez le plus de chances de croiser des baleines à bosses et des dauphins qui sillonnent la Fausse Baie des Galions.

Fort-Dauphin has a moderate climate, slightly warm almost all year long, except between June and September, when it is a little colder. But these are the months when you are most likely to encounter humpback whales and dolphins roaming the Fake Bay of Galleons.



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

L'ascension du Pic Saint Louis peut se faire par deux sentiers. Le premier part de l'usine SIFOR, une usine d'exploitation du sisal. C'est la route la plus courte menant au sommet. Elle dure environ 1 heure trente de marche. Le deuxième sentier part de Marillac. Pour cette route, il est conseillé de mettre un pantalon afin d'éviter de s'écorcher les jambes.

The ascent of Peak Saint Louis can be done via two footpaths. The first one starts from the SIFOR plant, a sisal processing plant. It is the shortest route to the summit. It takes about 1 hour and a half to complete. The second trail starts from Marillac. It is advisable to wear trousers on this route to avoid scratching your legs.



Où se loger? / Where to stay?

Destination phare pour les vacanciers, plusieurs complexes hôteliers de luxe ont été construits

dont Berenty Lodge, Camp Pirate ou Kaleta Hôtel. Mais il est toujours possible de camper à Fort-Dauphin pour une ambiance plus au cœur de la nature.

At this flagship destination for holiday-makers, several luxury hotel complexes have been built, including Berenty Lodge, Camp Pirate and Kaleta Hotel. But it is always possible to camp at Fort-Dauphin to enjoy an ambiance closer to the heart of nature.



Où manger? / Where to eat?

Cocobeach, Le Zay et le Bateau Restaurant proposent des spécialités locales dont des fruits de mer. A recommander.

Cocobeach, Le Zay and Le Bateau Restaurant offer local specialities including seafood. To be recommended.



Que voir? / What to see?

Visitez la réserve de Berenty, réputée pour ses plantes carnivores et sa forêt épineuse. Rendez-vous également dans la réserve de Nahampoana pour vous reposer. Vous y trouverez une belle cascade et une piscine naturelle. Sports nautiques, farniente, balades et randonnées vous attendent à Fort-Dauphin.

Visit the Berenty Reserve, reputed for its carnivorous plants and thorny forest. Also, go to the Nahampoana Reserve to relax. You will find a beautiful waterfall with a natural swimming pool. Water sports, leisure, walks and hikes await you at Fort-Dauphin.



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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📌 Souvlaki-gr-madagascar



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

Nosy Be

Le village d'Ambatozavavy et la croyance mystique



Ambatozavavy

The Village of Ambatozavavy and the Mystical Belief

Ambatozavavy est un village de pêcheurs et d'agriculteurs, situé au nord-est de Nosy Be, à 11 km d'Hell Ville. Passage obligatoire pour aller à Ampasipohy et visiter le parc du Lokobe, le village est principalement connu pour la pierre qui lui a donné son nom. « Ambatozavavy », combinaison de « Vato » (pierre ou roche) et de « zavavy » (femme), le nom du village signifierait donc « A la Roche féminine ».

Pourquoi la roche féminine ?

Les rives d'Ambatozavavy sont formées d'une succession de petites plages, de mangroves et de roches. En direction d'Ampasipohy se trouve un amas de roches dont l'une est naturellement sculptée en forme de sexe féminin. De cette forme particulière est née une croyance selon laquelle pêcheurs et village sont sous la protection de cette roche,

symbole d'un esprit doté de pouvoirs surnaturels. Le fameux esprit de « Vato zavavy » accorderait la recherche de l'âme sœur, la stabilité d'un couple et la grâce d'enfanter. Des personnes de différentes ethnies viennent y faire des vœux.

Facilement identifiable, la roche est entourée de tissus rouge et blanc, représentant l'Or et l'Argent, symboles du royaume Sakalava, l'ethnie qui peuple principalement l'île de Nosy Be.

A chaque « joro » ou rituel d'invocation des esprits, est déposée une offrande. Cela peut être une pièce de monnaie, du miel, du rhum ou tout autre chose. Une fois les vœux exaucés, tout demandeur se doit d'y revenir et d'y faire une nouvelle offrande, en remerciement, d'une valeur égale à celle du vœu exaucé. L'offrande la plus grande serait le sacrifice d'un zébu, ensuite partagé au village au cours d'une grande célébration et d'un repas.

Ambatozavavy is a village of fishermen and farmers, located north-east of Nosy Be, 11 km from Hell Ville. En route to Ampasipohy and a visit Lokobe Park, this village is mainly known for the stone that gave it its name: "Ambatozavavy", a combination of "Vato" (stone or rock) and "zavavy" (woman). Therefore, the name of the village would mean "Female Rock".

Why the Female Rock?

The banks of Ambatozavavy consist of a succession of small beaches, mangroves and rocks. In the direction of Ampasipohy there is a cluster of rocks, one of which is naturally formed in the shape of a female. From this particular form emerged a faith that fishermen and villages are under the protection of this rock, which symbolizes a spirit with supernatural powers. Here the well-known spirit of "Vato zavavy" would make it easier to find a soul mate, to keep a relationship stable and to achieve the grace of childbirth. People from different ethnic groups gather to express their wishes.

Easily identifiable, the rock is surrounded by red and white fabrics, representing Gold and Silver, symbols of the Sakalava kingdom, the ethnic group which mainly inhabits the island of Nosy Be.

An offering is made for each "joro" or ritual of invoking the spirits. It can be a coin, honey, rum or anything else. Once the wishes have been granted, all applicants must return and make a new offering, as a sign of gratitude, with a value equal to that of the granted wish. The greatest offering would be the sacrifice of a zebu, then shared in the village during a great celebration and meal.

From this particular form emerged a faith that fishermen and villages are under the protection of this rock, which symbolizes a spirit with supernatural powers.

De cette forme particulière est née une croyance selon laquelle pêcheurs et village sont sous la protection de cette roche, symbole d'un esprit doté de pouvoirs surnaturels.





Quand y aller? / When to go there?

Il règne dans cette région nord-ouest de Madagascar une température quasi-constante de 26°C et 28°C. Pour autant, la visite est conseillée d'avril à décembre.

In this north-western region of Madagascar, the temperature is almost constant at 26°C and 28°C. However, the visit is recommended from April to December.



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

Vol régulier de la Compagnie Air Madagascar -Tsaradia depuis Antananarivo pour rejoindre Nosy Be. Ambatozavavy est ensuite à 11 km de là. Par route, prévoyez un voyage de 18 heures depuis la capitale en prenant la RN4 puis la RN6 jusqu'à Ambanja et enfin une traversée en bac au niveau d'Ankify.

Regular flight by Air Madagascar / Tsaradia from Antananarivo to Nosy Be. Ambatozavavy is then about 11 km away. By road, plan an 18-hour trip from the capital by taking the RN4 and then the RN6 to Ambanja and finally to Ankify by ferry.



Où se loger? / Where to stay?

Si vous comptez séjourner dans le village, « Chez Jimmy » est une bonne adresse. C'est une cabane au cœur du village, une petite maison simple, rustique et propre avec une équipe très serviable. Si vous préférez dormir à Nosy Be, « Nosy Be Hotel Resort & Spa », le « Vanilla Hôtel & SPA » ou encore « Home résidence », sont les plus recommandés.

If you plan to stay at the village, "Chez Jimmy" is a good place to go. It is a hut in the heart of the town, a small, simple, rustic and clean house with a very dedicated team. If you prefer to sleep at Nosy Be, "Nosy Be Hotel Resort & Spa", "Vanilla Hotel & SPA" or "Home Residence" are most recommended.



Où manger? / Where to eat?

Pour la restauration, des snacks et gargotes sont présents dans le village. C'est le paradis des spécialités locales. A Nosy Be, essayez les restaurants de « Nosy Be Hotel Resort & Spa », ou « Chez Nono » ou encore « The Ravinala restaurant ».

There are restaurants and bars in the village. It is a paradise for local specialties. In Nosy Be, try the restaurants "Nosy Be Hotel Resort & Spa", or "Chez Nono" or "The Ravinala Restaurant".



Que voir? / What to see?

Les balades en mer sont les principales activités d'Ambatozavavy. A compléter d'une randonnée encadrée par des guides pour découvrir l'hospitalité des villageois, l'histoire de Nosy Be et celle du village. Profitez de votre séjour en cet endroit de l'île, pour découvrir la richesse biologique de la région dans la réserve de Lokobe.

Sea trips are Ambatozavavy's major activities. Complete with a hike supervised by guides, in order to discover the hospitality of the villagers, the history of Nosy Be and that of the village. Take the time to discover the biological richness of the region in the Lokobe Reserve during your stay on this part of the island.



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

Presqu'île de Bosy

Un coin tranquille
du Menabe

Bosy Peninsula

A corner of calm
at Menabe

Bosy



La plage de sable blanc, calme et sereine laisse rêver. Séparée de l'arrière-pays par ce que l'on nomme « les cinq pays aux sept espèces de mangroves », la presqu'île de Bosy est bercée par une mer turquoise et poissonneuse. Ses mangroves sont des nids où vivent oiseaux, caméléons, chauve-souris, poissons, crevettes et crabes. Les eaux du large sont propices à la pêche au gros ou à la pêche sportive comme le surfing.

Ce village tranquille, qui abrite les Antimangaro et les Hoimalagny, est situé à 20 km au nord de Morondava, entre le canal du Mozambique et un lagon intérieur. On y accède depuis Ampataka, assez difficilement il faut bien le dire en raison des marées. Mais à marée basse, il est possible de s'y rendre à pied à travers la mangrove.

Antimangaro et les Hoimalagny

Dans ce village cohabitent des descendants de deux origines. Ce ne sont pas des groupes ethniques mais de simples appellations. Les Hoimalagny sont des Vezo du nord tandis que les Antimangaro des Vezo du sud. Ces derniers, métis pour la plupart (Indiens, Comoriens, Chinois...) sont surtout connus comme de bons orateurs et animateurs. On les considère également comme Sakalava Masikoro ou Vezom-potaka (ceux qui pratiquent l'agriculture). Les Hoimalagny, quant à eux sont des pêcheurs : pêche à la ligne, pêche au filet, pêche au gros, ce sont les Sakalava Vezo ou Vezon-driaka (Vezo de la mer).

Its white sandy beach, calm and serene, leaves you dreaming. Separated from the hinterland by what are known as the "five countries with seven mangrove species", the Bosy peninsula is lulled by a turquoise sea, full of fish. Its mangroves are nests where birds, chameleons, bats, fish, shrimps and crabs live. The offshore waters are ideal for deep-sea fishing or sport fishing as well as surfing.

This quiet village, home to the Antimangaro and Hoimalagny families, is located 20 km north of Morondava, between the Mozambique Channel and an inland lagoon. It can be accessed from Ampataka but it is quite difficult to tell when, due to the tides. But at low tide, it is possible to get there on foot through the mangrove swamp.

Antimangaro and the Hoimalagny

In this village there are descendants of two origins. They are not different by ethnicity but merely by name. The Hoimalagny are northern Vezo, whereas the Antimangaro are southern Vezo. The latter, mostly mixed (Indians, Comorians, Chinese) are mainly known as good speakers and animators. They are also considered as Sakalava Masikoro or Vezom-potaka (those who practise agriculture). The Hoimalagny are fishermen: angling, net fishing, deep-sea fishing, they are the Sakalava Vezo or Vezon-driaka (Vezo of the sea).

Les eaux du large sont propices à la pêche au gros ou à la pêche sportive comme le surfing.

The offshore waters are ideal for deep-sea fishing or sport fishing as well as surfing.



Photo © : KARIM NARI



Quand y aller? / When to go there?

La période idéale est entre avril et décembre. Les pistes sont alors plus ou moins sèches et davantage praticables.

The ideal time is between April and December. The roads are then more or less dry and easier for driving.



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

Rejoignez la ville de Morondava par un vol de la Compagnie Air Madagascar-Tsaradia. Ensuite, prenez la RN8A menant vers Belo / Tsiribihina. Au niveau du village d'Ampataka, traversez la mangrove à pied pour arriver à l'embarcadère et prenez une pirogue ou une vedette rapide pour la presqu'île. Un trajet d'environ 3 heures. Une autre option est de prendre directement une pirogue ou une vedette rapide depuis Morondava vers la presqu'île de Bosy. Comptez entre 2 à 5 heures, suivant le niveau de la marée.

Fly to Morondava city by Air Madagascar-Tsaradia. Then take the RN 8A leading to Belo/Tsiribihina. At the village of Ampataka, cross the mangrove swamp by foot to reach the pier and take a pirogue or a speedboat to the peninsula. A journey of about 3 hours. Another option is to take a canoe or speedboat directly from Morondava to the Bosy peninsula. Allow between 2 to 5 hours, depending on the tide level.



Où se loger? / Where to stay?

Equipez-vous de matériels de camping pour un séjour unique dans un cadre naturel. Ne

pas oublier la lotion anti-moustique... Si vous choisissez de passer la nuit à Morondava, réservez Chez Palissandre Côte Ouest, au Vezo Hôtel, au Lagon Bleu ou encore à l'hôtel Renala.

Equip yourself with camping kit for a unique stay in a natural environment. Don't forget the mosquito repellent lotion. If you choose to spend the night at Morondava, book at Chez Palissandre Côte Ouest, at Vezo Hôtel, at Le Lagon Bleu or at Hotel Renala.



Où manger? / Where to eat?

Prévoyez un panier pique-nique pour la visite de la presqu'île de Bosy ou bien dégustez les plats concoctés par la population locale ou les responsables du fokontany. Les gens y sont très accueillants.

Prepare a picnic basket for a visit to the Bosy peninsula or taste the dishes prepared by the local population or those in charge of the fokontany. The locals are very welcoming.



Que voir? / What to see?

Outre le tourisme balnéaire, profitez de votre venue pour visiter la réserve de Kirindy située à proximité. Ne ratez pas, lors de votre retour, le coucher du soleil dans l'allée des baobabs. Un moment magique !

In addition to seaside tourism, take the opportunity to visit the Kirindy reserve nearby. Don't miss the sunset in the alley of baobabs on your return. A magic moment!



*Un des plus beaux
lagons au monde*

*One of most beautiful
lagoons in the world*



**PROFITEZ
DES OFFRES
SPÉCIALES
RÉSIDENTS**

Réservez dès
maintenant
pour le mois
de décembre

Mikea Lodge - 20 km au nord de Salary - Andravona, Domaines Manohisoa - Tuléar II Madagascar
+ 261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com -  Mikea Lodge - www.mikealodge.com

Parc National Andasibe Mantadia

A la rencontre
du plus grand
lémurien du
monde!



All photos © : Tanjona Andriamahaly

Avec son cri surpuissant, l'Indri Indri, une espèce phare du Parc National Andasibe Mantadia, est classé « plus grand lémurien du monde ». D'une taille pouvant atteindre les 70 cm, avec un pelage soyeux blanc et noir et une frimousse d'ours en peluche au style « sans queue », il est nommé localement « Babakoto » (ancêtre de Koto).

Le cri caractéristique de l'Indri Indri retentit régulièrement autour de ce site dédié à la conservation. Il peut se faire entendre à 2 km à la ronde et c'est une moyen de communication et d'avertissement entre les différentes familles. Plusieurs histoires locales présentent ce lémurien comme un animal sacré. Un festival annuel lui est d'ailleurs dédié.

Si vous souhaitez rencontrer cet animal endémique, le parc national Andasibe Mantadia est à 135 km de la capitale, sur la RN2. D'une superficie de 16.354 ha, le parc est en fait composé de deux parcs nationaux distincts : Analamazoatra et Mantadia, deux joyaux de la biodiversité gérés par Madagascar National Parks.

Andasibe (là où sont les deux parcs), est un village traditionnel situé au cœur de la forêt tropicale du corridor Ankeniheny-Zahamena. Autrefois, ce village était un centre économique majeur, sur la ligne ferroviaire reliant Antananarivo à Toamasina. Andasibe et ses alentours se distingue également par la présence d'un grand nombre de ruisseaux et de rivières qui sont à l'origine d'une végétation

luxuriante où vivent treize autres espèces de lémuriens, plus de 110 espèces d'oiseaux, une multitude de lézards, des amphibiens, des reptiles et des insectes ainsi qu'une flore extrêmement riche notamment en orchidées sauvages.

Le cri caractéristique de l'Indri Indri retentit régulièrement autour de ce site.



Andasibe Mantadia National Park

Meet the world's biggest lemur!

With its powerful cry, the Indri Indri, a flagship species of the Andasibe Mantadia National Park, is classified as "the largest lemur in the world". With its length that can reach 70 cm, a silky black and white coat and the appearance of a teddy bear without tail, it is locally named "babakoto" (Koto's ancestor).

The characteristic cry of Indri Indri regularly echoes around this site, which is dedicated to conservation. It can be heard within a radius of 2 km and it is a means of communication and warning between the different families. Several local stories portray this lemur as a sacred animal. An annual festival is dedicated to him.

If you would like to meet this endemic animal, Andasibe Mantadia National Park can be found 135 km off the capital, via the RN2. Covering an area of 16,354 ha, the park is, in fact, composed of two distinct national parks: Analamazoatra and Mantadia, two biodiversity treasures managed by Madagascar National Parks.

Andasibe (where the two parks meet), is a traditional village located at the heart of the tropical forest covering the Ankeniheny-Zahamena corridor. In the past, this village was a major economic centre along the railway line linking Antananarivo to Toamasina. Andasibe and its vicinity is also

characterized by the presence of a large number of streams and rivers, which have formed a lush vegetation with 13 additional lemur species, more than 110 bird species, a multitude of lizards, amphibians, reptiles and insects, and an extremely rich flora, particularly wild orchids.

The characteristic cry of Indri Indri regularly echoes around this site.





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

Prime Magazine thanks Madagascar National Parks for the contribution of this text.



Quand y aller? / When to go there?

Andasibe est sous climat tropical humide avec une température moyenne de 18°C. La période la plus propice pour s'y rendre est entre avril et décembre.

Andasibe is determined by a humid tropical climate with an average temperature of 18°C. The best time to visit is between April and December.



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

Depuis Antananarivo, prenez la RN2 vers Toamasina. Une fois arrivé au PK 130, bifurquer à gauche. Andasibe se trouve à 28 km de Moramanga, la ville la plus proche.

From Antananarivo, take the RN2 to Toamasina. Once you reach KP 130, turn left. Andasibe lies 28 km away from Moramanga, the nearest town.



Où se loger? / Where to stay?

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

Book your rooms at Mantadia Lodge for a panoramic view over the forest. Andasibe Hotel, Vakona Forest Lodge, Feon'ny Ala Hotel and Grace Lodge are also recommended.



Où manger? / Where to eat?

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

The Matadia Lodge restaurant, with its terrace, bar and reading lounge, offers gourmet delicacies every day. You can also eat at Vakona Forest Lodge, Feon'ny Ala Hotel and Grace Lodge. To enjoy typical Malagasy dishes, try the local restaurants.



Que voir? / What to see?

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

The tours, organized by Andasibe Mantadia National Park, are ideal to discover natural swimming pools, splendid water cascades and falls at the heart of the wilderness. This park is likewise a paradise for trekking fans and bird watchers. Take the opportunity to swim in the nearby Anevoka waterfall.





“Le charme de l’in et du”

*Logis de charme,
route d'Ambositra Antsirabe
Madagascar*

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar
Tel: +261 32 02 200 65
+261 20 44 485 26
email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hôtel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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



Andrianambo

La cascade
cachée!

The hidden
waterfall!



Andrianambo

La chute d'eau située au nord-ouest de la capitale aurait été un lieu de détente de la famille royale.

The waterfall, located at the north-west of the capital, is said to have been a place of relaxation for the royal family.

Aujourd'hui lieu fétiche apprécié des familles, la cascade d'Andrianambo est avant tout un lieu historique et sacré. C'est un territoire royal dont de nombreuses personnes ignorent l'existence.

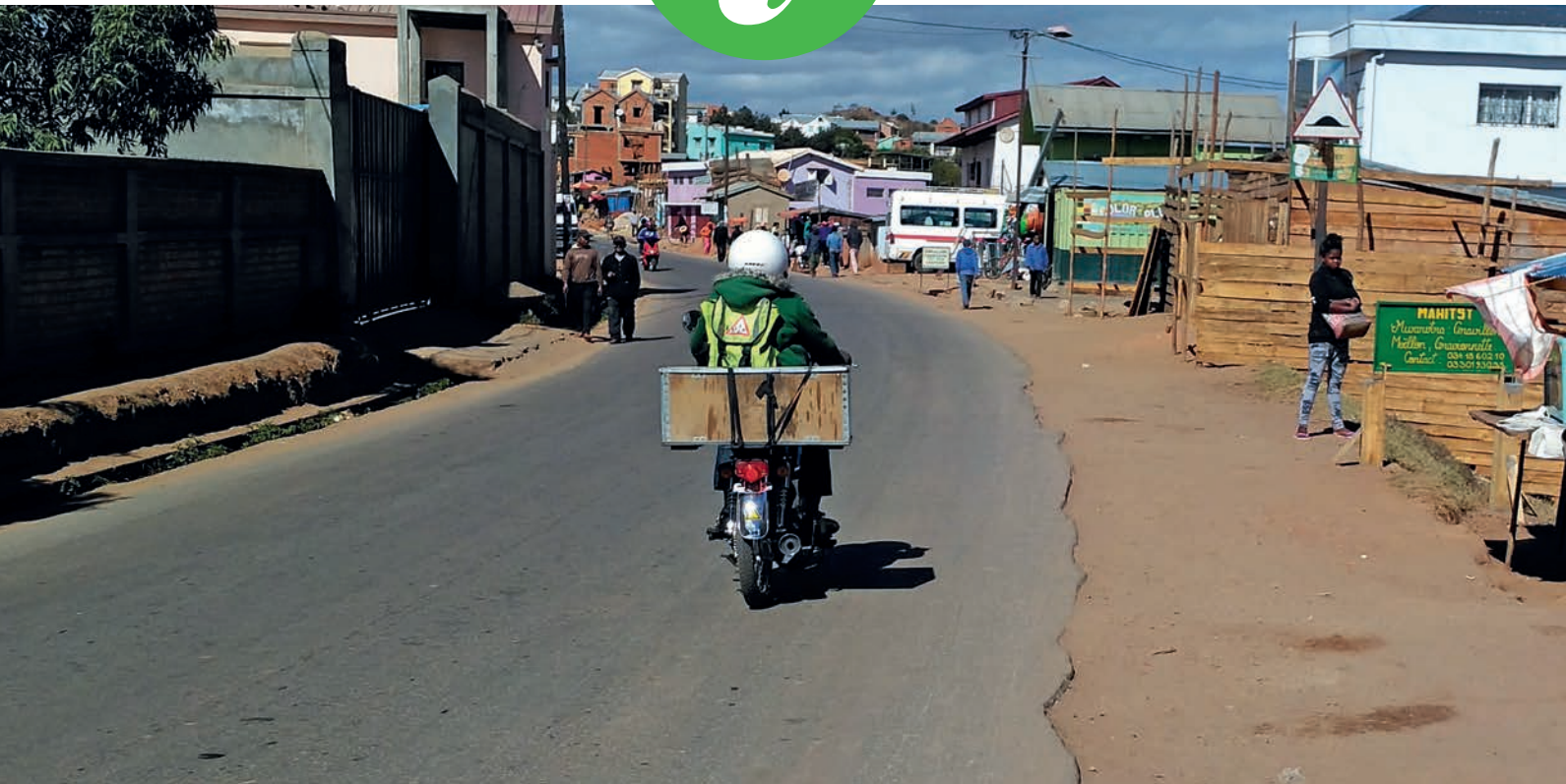
Pour des uns, il s'agit d'une contrée anciennement réservée aux Vazaha lors de la 1^{ère} République qui aujourd'hui est un spot de pique-nique et un lieu d'offrandes. Il se peut que le lieu renferme un Zanahary (dieu). C'est donc un espace sacré qui implique différents fady (des interdits). D'autres y pistent des indices, témoins du caractère royal des lieux comme l'aviavy (figuier) ou le voanonoka, des arbres royaux. L'ancien palais transformé depuis en église confirme cette théorie. Enfin, le nom Andrianambo est constitué du mot « Andriana » qui veut dire « roi ».

La chute d'eau située au nord-ouest de la capitale aurait été un lieu de détente de la famille royale. Andrianambo est le lieu idéal des amateurs de randonnées et la descente qui mène jusqu'à la chute d'eau est fascinante. Cachée dans les plaines de Mahabo, entourée par les collines de Babay et Lohovohatra, cette chute d'eau puise sa source à Andringitra. Elle traverse la commune d'Antanetibe Mahazaza, passe à Mahabo et se jette à Ampanotokana et Anjomoka.

Today a cult place appreciated by families, the Andrianambo waterfall is above all a historical and sacred site. It is royal territory but many people have no idea that it even exists.

For some, the matter is about a formerly restricted area to the Vazaha during the First Republic, which today is a picnic spot and a place of worship. It might be that the place contains a Zanahary (god). Therefore, it is a sacred space that involves different fady (forbidden items). Others follow clues, like signs that indicate the royal character of the area, such as the aviavy (fig tree) or the voanonoka, of the royal trees. The old palace since being transformed into a church, supports this theory. And finally, the name Andrianambo is formed by the word "Andriana" which means "king".

The waterfall, located at the north-west of the capital, is said to have been a place of relaxation for the royal family. Today, Andrianambo is the ideal place for hiking enthusiasts and the descent that leads to the waterfall is fascinating. Hidden in the plains of Mahabo, surrounded by the Babay and Lohovohatra hills, this waterfall has its spring at the Andringitra. It crosses the municipality of Antanetibe Mahazaza, passes through Mahabo and falls at Ampanotokana and Anjomoka.



Quand y aller? / When to go there?

Visite conseillée entre avril et novembre, soit en dehors de la saison de pluies. La température varie entre 15°C et 28°C en novembre. Afin de bien profiter de la visite, prévoyez d'y aller en début de journée.

A recommended time to visit is between April and November, ie. outside the rainy season. The temperature varies between 15°C and 28°C in November. To make the most out of the visit, plan to go there early in the day.



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

La cascade d'Andrianambo se trouve dans la commune de Lazaina, à Mahitsy. Pour s'y rendre, prenez la RN4 qui conduit vers Mahajanga. Après une vingtaine de kilomètres, vous arriverez à Mahitsy. Comptez ensuite une dizaine de kilomètres de route secondaire par Anjomoka pour arriver à destination.

The Andrianambo waterfall is located in the municipality of Lazaina, in Mahitsy. To reach there, take the RN4, which leads to Mahajanga. After about 20 kilometres, you will arrive at Mahitsy. Then expect about 10 kilometres of secondary road via Anjomoka to reach your destination.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre hébergement, vous pouvez réserver dans des établissements hôteliers dans la

capitale d'Antananarivo comme Le Grand Hotel Urban, L'hôtel Colbert & Spa, La Ribaudière ou Le Tana Hotel.

For your accommodation, you can check in at hotels the city center of Antananarivo, such as The Grand Hotel Urban, L'hôtel Colbert & Spa, La Ribaudière or Tana Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Les gargotes de la ville de Mahitsy proposent des plats typiquement malgaches réconfortants. Vous pouvez également prévoir un pique-nique au bord de la chute d'eau.

The street restaurants of the town of Mahitsy serve typical Malagasy cuisine. You can also plan a picnic by the waterfall.



Que voir? / What to see?

Admirez les beaux paysages des Hautes Terres. Mahitsy est connu pour ses tomates mais aussi son important élevage de poules pondeuses (40% des œufs consommés à Madagascar proviennent de Mahitsy et d'Ambohidratrimo).

Admire the beautiful landscapes of the Highlands. Mahitsy is known for its tomatoes but also for its important breeding of laying hens (40 % of the eggs consumed in Madagascar come from Mahitsy and Ambohidratrimo).



H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

Louez une villa de standing à Nosy-Be et profitez des services d'un hôtel haut de gamme à proximité

Rent a luxury villa in Nosy-Bé and enjoy the services of an upscale hotel nearby



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be



Greetings from the publisher

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 S.A.R.L**

Villa Chrisna Tsiramamara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover Photo © : ONTM

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

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Scan QR code to see the online version



Partenaires / Partners





Madagasikara Terre de Merveilles Land of Wonders

Depuis 1997, la Fondation Tany Meva travaille pour le développement durable dans la région à travers le financement de projets communautaires et une meilleure gestion des ressources naturelles. Elle vise à lever de nouveaux fonds pour faire face aux défis liés au changement climatique et à la conservation de l'environnement, et collabore aussi avec d'autres institutions sur des programmes de cofinancement ou d'assistance technique aux communautés et/ou associations partenaires.

Since 1997, Tany Meva Foundation promotes sustainable development in the region through the financing of community-led projects for better management of natural resources. It aims to raise new funding to meet challenges linked to climate change and environment conservation, and also collaborate with other institutions on co-financing or technical assistance programs for partner communities and/or associations.

Pour plus d'information
(politique, appel à projets, apport au capital, partenariat),
prière de nous contacter au :

For more information
(policy, call for projects, contribution to capital, partnership),
please contact us to:

contact@tanymeva.org



www.tanymeva.org



Fondation Tany Meva



DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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