

Octobre / October 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine



Welcome
Baby Lemurs
Bienvenue!





L'INSTANT
CHANEL

Sommaire Contents

Octobre | October 2018

- 5** Edito Air Madagascar
- 8** Feature
The High life
- 16** Food and Drink
- 22** Interviews
- 26** Actus / News
- 28** Histoires et Contes de Madagascar
Stories and Tales of Madagascar
- 32** Technologie / Technology
- 34** Health & Beauty
- 36** Fashion
- 38** Culture
- 50** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 59** Pages Tsaradia
- 66** Grand Dossier - Via Ferrata Isalo
Entre ciel et terre
Between Heaven and Earth
- 74** Feature
Shut bébé dort dans l'arbre
Hush a bye baby on the tree top
- 78** Feature
Serez-vous un LemurAlly?
Will you be a LemurAlly?
- T16** Greetings from the publishers



Destinations

- 80** Angavokely: une curieuse grotte
Angavokely: the curiosity of the caves
- 84** Ampanihy: la ville étonnante du Mohair
Ampahihiy, the amazing city of Mohair
- 88** Parc National Marojejy, une merveille
de la nature
The Marojejy National Park, a wonder
of nature
- 92** A la découverte des géants de Diégo
Baobabs and Bay Watching
- 96** Ambinanibe : Surf, sable et crevettes!
Ambinanibe : Surf, Sand and Shrimps !
- 100** Ankatsabe : Un patrimoine naturel
Ankatsabe : A natural heritage
- 104** Vavaony, village de pêcheurs
Vavaony, a fishing village
- 108** Kelilalina: Mère nature dans toutes
sa splendeur
Kelilalina : Mother nature in all its splendour
- T12** Ressourcez-vous aux îles Barren
Recharge your batteries on the Barren Islands



Bienvenue a Bord Welcome on Board



Chers passagers,

Nous amorçons déjà le dernier trimestre de l'année 2018. Et chez Air Madagascar, nous faisons rimer fin d'année avec nouveauté !

Pour votre confort d'abord, avec une qualité de produit à bord rehaussée dès la fin du mois d'octobre : une nouvelle carte de vins sélectionnés avec soin et de nouveaux menus servis dans une vaisselle entièrement renouvelée.

Pour vos déplacements dans la région Océan Indien également, avec l'île Maurice desservie 2 fois par semaine depuis Antananarivo, les samedis et lundis et le lancement de la ligne entre le sud de Madagascar et la Réunion, dès le 3 décembre. Cette nouvelle ligne, opérée conjointement avec notre partenaire Air Austral, reliera Saint-Denis à Fort-Dauphin et Tuléar à raison de 2 liaisons hebdomadaires.

Et enfin, durant la période des fêtes, nous mettrons en place à minima 4 fréquences hebdomadaires pour la liaison Madagascar et la France, et jusqu'à 5 aux dates de forte pointe.

Pour l'heure, je vous souhaite un voyage agréable en notre compagnie !

Dear passengers,

We are already starting the last quarter of the year of 2018. And at Air Madagascar, we rhyme year-end with innovation.

For your comfort on board, a quality product is refined from the end of October: a carefully selected new wine list and new menus served with completely new dishes.

For your trips in the Indian Ocean region also, Mauritius is served twice a week from Antananarivo, Saturdays and Mondays and a route has been launched between the south of Madagascar and Reunion, from December 3rd. This new line, operated jointly with our partner Air Austral, will connect Saint-Denis to Fort-Dauphin and Tulear at the rate of 2 weekly flights.

And finally, during the holiday season, we will set up at least 4 weekly frequencies for the Madagascar and France link, and up to 5 on peak dates.

For now, I wish you a pleasant trip with us!

Rolland Besoa Razafimaharo

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar

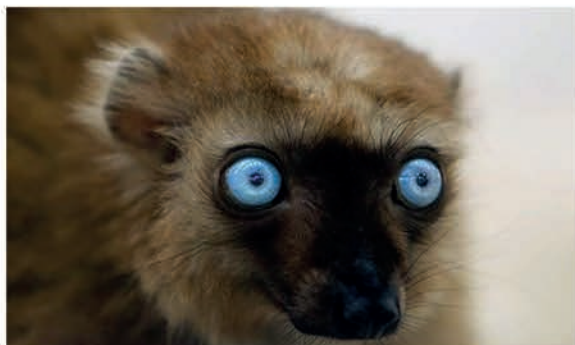
**Chez Air Madagascar,
nous faisons rimer
fin d'année avec
nouveauté !**

**At Air Madagascar, we
rhyme year-end with
innovation.**



Private Island - Eco Resort & Spa

www.nosysaba.mg



A WHOLE PRIVATE ISLAND,
Just for You and your Guests!
incentives | seminars | weddings | private parties

NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA
MADAGASCAR

Nosy Saba Island Resort & Spa
+ 261 32 03 333 02 | + 261 20 22 434 00
contact@nosysaba.mg



En
déplacement

Roaming
PASS VOYAGE

Être joignable
ailleurs comme ici




Avec le Roaming d'Orange, restez joignable
et connecté, en prépayé comme en postpayé.
Souscrivez à nos forfaits en appelant le #111#



Vous rapprocher
de l'essentiel

www.orange.mg

 facebook.com/orangemada

 twitter.com/orange_mg

The High Life



Photo © : Geoffrey Gaspard

As your Air Madagascar plane banks towards the landing strip off Diego Suarez you feel it buffeting beneath the wings. Then as you step down from the aircraft, there it is, the local wind blowing like a fan, cooling the hot air from the cloudless blue sky.

Sakalava Bay is a paradise for kite and windsurfing, one of the most consistently windy places on the planet. The translucent aqua green lagoon, which is hardly more than ankle deep at low tide, also makes it perfect for learning. Here the water is flat and calm but for competent kites, the waves are only 600 metres away breaking over the reef and building to two metres high on days when there's a good swell.

During low spring tides, a strip of sand becomes exposed, like a bleached white spine running up to its head, a small island that joins the reef, separating the bay into two lagoons. Kite jumping over the sandbar is a popular sport among the locals.

Alors que votre vol Air Madagascar se dirige vers la piste d'atterrissage au large de Diego Suarez, vous le sentez battre sous ses ailes. Lorsque vous descendez de l'avion, le vent local souffle comme un ventilateur, rafraîchissant l'air sous le ciel bleu sans nuages.

La baie de Sakalava, l'un des endroits les plus venteux de la planète est un paradis pour le kitesurf et la planche à voile. Le lagon de couleur vert translucide, d'une profondeur de la cheville à marée basse, le rend également parfait pour l'apprentissage. Ici, l'eau est calme, mais pour les adeptes du kitesurf, les vagues sont à 600 mètres de la côte, traversent le récif et atteignent deux mètres de haut les jours de bonne houle.

Durant les marées basses se forme une couche de sable, un amas blanc, une petite île qui rejoint le récif, séparant la baie en deux lagoons. Sautant par-dessus ce banc de sable, le kite est un sport populaire parmi les habitants.

The consistent localised winds on this north-eastern coast of Madagascar that blow from morning to dusk, is the reason why, as soon as you arrive at Sakalava Bay, you see the horizon filled with colourful kites, dancing like butterflies high above the reef.

Not only is the wind perfect for kite and windsurfing but it also cools the midday heat and, even better, blows away the mosquitos.

Les vents constants localisés sur la côte nord-est de Madagascar qui soufflent du matin au crépuscule sont la raison pour laquelle, dès votre arrivée à la baie de Sakalava, l'horizon est comme rempli de cerfs-volants colorés dansant comme des papillons au-dessus du récif.

Non seulement le vent est parfait pour le kite et le windsurf, mais il refroidit également la chaleur de midi et, mieux encore, il balaie les moustiques.



You see the horizon filled with colourful kites, dancing like butterflies high above the reef.

L'horizon est comme rempli de cerfs-volants colorés dansant comme des papillons au-dessus du récif.



Photo © : Geoffrey Gaspard

The prevailing Varatraza wind is south-easterly, which is side-on, with speeds between 20-40 knots in the high season (June-September) and more like 15-20 knots during other months (May, October, November). Water temperature is around 26C so wetsuits are not required.

At the end of the day as the windsocks flutter to stillness, the air is filled with the gentle sigh of dozens of kites deflating along the beach. It's time to put your feet up in a hammock between two palm trees and enjoy a cool sundowner to celebrate a great day on the water.

Le vent dominant le "Varatraza" est du sud-est, ce qui est latéral, avec des vitesses comprises entre 20 et 40 noeuds en haute saison (juin-septembre) et entre 15 et 20 noeuds pendant les autres mois (mai, octobre et novembre). Les combinaisons ne sont pas nécessaires car la température de l'eau est d'environ 26 ° C.

À la fin de la journée, alors que les manches à voile s'immobilisent, l'air se remplit d'un léger soupir de dizaines de cerfs-volants qui se dégonflent le long de la plage. Il est temps de mettre les pieds dans un hamac entre deux palmiers et de profiter d'un coucher de soleil pour célébrer cette belle journée.

Sakalava Bay is a paradise for kite and windsurfing, one of the most consistently windy places on the planet.

La baie de Sakalava, l'un des endroits les plus venteux de la planète est un paradis pour le kitesurf et la planche à voile.

Photo © : Geoffrey Gaspard





Infos pratiques



Photo © : Geoffrey Gaspard



Quand y aller? / When to go?

Les alizés du sud-est soufflent d'avril à novembre. Si vous êtes à la recherche de vent constant, le meilleur moment pour venir est durant les saisons chaudes de mai à octobre. Le vent le plus fort est généralement en juillet et août. Le mois de juin est la pré-saison, toujours aussi venteux mais plus calme, vous partagerez ainsi les meilleurs spots du récif avec seulement quelques autres kites et véliplanchistes.

The south-easterly tradewind blows from April to November. The best time for consistent wind strength and warm temperatures is May to October. The strongest wind is generally in July and August. The month of June is pre-season, still reliably windy but quieter so you'll share the best spots on the reef with only a handful of other kites and windsurfers.



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

Air Madagascar et Tsaradia desservent Diego Suarez, la plus grande ville du nord de Madagascar, certains jours de la semaine. Consultez les horaires avant de réserver votre hôtel. Depuis la capitale Antananarivo, il faut compter environ 24 heures en taxi de brousse, si vous venez de Nosy Be, il vous faudra environ 250 km depuis Ankify Harbour. Ne vous fiez pas à Google Maps en disant que c'est un voyage de cinq heures et demie, Google ne connaît pas l'état des routes. Dans leur état actuel, cela prend plus de neuf heures en voiture à cause des nids-de-poule omniprésents.

La baie de Sakalava est à environ 30 minutes de Diego Suarez et à 60 minutes de l'aéroport.

La plupart des hôtels de la baie de Sakalava organisent un transfert depuis l'aéroport ou vous pouvez vous rendre à Diego Suarez. Les six derniers kilomètres jusqu'à la baie sont strictement hors route le long d'une piste sablonneuse défrichée que l'on ne peut prendre qu'en 4x4.

Air Madagascar and Tsaradia flies to Diego Suarez, the largest city in northern Madagascar, but not every day, so check the timetable before booking your hotel. From the capital, Antananarivo, it's about 24 hours by bush taxi while, if you're coming from Nosy Be, it's around a 250 km journey from Ankify Harbour on the mainland. Don't believe Google Maps that it's a five and a half hour trip because Google doesn't know the condition of the roads. In fact, in their present state, it takes more like nine hours by car because of the ubiquitous pot holes.

Sakalava Bay is around 30 minutes from Diego Suarez and 60 minutes from the airport. Most hotels in Sakalava Bay will arrange airport pick up or you can commute from Diego Suarez. The final 6km to the bay is strictly off road along a rutted sandy track only negotiable by 4x4.



Où se loger? / Where to stay?

Il y a une poignée de petits hôtels près de la plage de Sakalava. À l'extrémité sud de la baie, Savalava Lodge est le meilleur endroit pour la location de planche à voile. À côté, l'hôtel Royal Sakalava est populaire auprès des kites offrant un bon choix d'équipements et un compresseur, avec trois instructeurs disponibles pour les débutants ou les intermédiaires - et pour aider



Useful information



à lancer et à atterrir. Il y a aussi KiteParadise au centre de la baie. Sinon, séjournez à Diego Suarez (Antsiranana), le port historiquement stratégique avec sa vaste baie naturelle et vue sur Nosy Lonjo ou l'île du pain de sucre.

There is a handful of small beachside hotels around Sakalava Bay. At the southern end of the bay, Savalava Lodge is best for windsurf hire. Next door, The Royal Sakalava Hotel is popular with kitesurfers offering a good choice of equipment and a compressor, with three instructors available for beginners or intermediates - and to help launch and land. There's also KiteParadise in the centre of the bay. Alternatively stay in Diego Suarez (Antsiranana) the historically strategic port with its vast natural bay and view of Nosy Lonjo or Sugar Loaf Island.

Où manger? / Where to eat?

La plupart des petits hôtels de la baie de Sakalava offrent la pension complète avec une prise de la journée pour le dîner comme l'un des choix principaux. Le Royal Sakalava possède également un four à pizza en plein air où le chef Frivio, préparera des pizzas fraîches pour le déjeuner. Vous pourrez également manger dans le village de Ramena, à 8 km, où vous trouverez un choix de restaurants locaux traditionnels.

Most of the small hotels on Sakalava Bay offer full board with a catch of the day for dinner as one of the main course choices. The Royal Sakalava also has an outdoor pizza oven where chef Frivio will prepare fresh pizzas for lunch. Alternatively eat in the village of Ramena, 8 km

away, where there is a choice of traditional local restaurants.

Que voir? / What to see?

La baie des Sakalava est une plage de sable blanc longue de 2 km, si bien qu'une bonne distance pour une promenade ou un jogging ainsi que le banc de sable à marée basse s'étend sur plus de 100 mètres vers le récif. Faites également de plus longues randonnées vers la magnifique baie des pigeons et la baie des dunes. Pour la «vie sauvage», rencontrez la famille locale des lémuriens du Royal Sakalava, ainsi que 21 tortues, trois chiens et des troupeaux de poulet, d'oies et de canards au hasard.

Visitez l'ancienne ville coloniale française de Diego Suarez et faites un voyage au lac sacré d'Anivorano contenant des crocodiles qui, selon la légende, étaient autrefois des hommes. De plus, pour une journée, visitez la réserve d'Ankarana ou le parc de Tsingy Rouge.

Sakalava Bay is a 2 km long beach of white sand so a good distance for a walk or jog plus the sandbar at low spring tide goes out for over 100 metres to the reef. Also take longer hikes to the beautiful Bay of Pigeons and Bay of Dunes. For 'wildlife' meet the local family of lemurs at The Royal Sakalava plus 21 tortoises, three dogs and random flocks of chicken, geese and ducks.

Visit the old French colonial city of Diego Suarez and take a trip to the Sacred Lake of Anivorano containing crocodiles that, according to legend, were once men. Also, for a day out, visit Ankarana Reserve or the Tsingy Rouge Park.



Le pain qui pousse des arbres

The bread that grows on trees

ART CULINAIRE

Soanambo

CULINARY ARTS

Le « soanambo » ou « fruit à pain », est contre toute attente un légume, pourtant il provient d'un arbre appelé « arbre à pain ». Connu scientifiquement comme « *artocarpus altilis* », il est originaire d'Océanie et s'est répandu dans les régions tropicales humides, y compris les côtes est de Madagascar

Lorsqu'il est mûr, le fruit de l'arbre à pain présente une chair d'une couleur allant de crème à jaunâtre, une texture légèrement pâteuse et un goût sucré. Les variétés qui ne sont pas mûres sont fermes et uniformément vertes. Son goût savoureux se rapproche de la patate douce. Il peut peser entre 1 à 3 kg et cache des vertus naturelles pour le corps. Le fruit à pain est un aliment énergétique. C'est une source de vitamine C qui renforce les tissus de l'organisme et l'aide à assimiler le fer et favorise le métabolisme. Ses graines sont également source de protéines et de vitamine B1 excellentes pour la croissance. En outre, l'arbre à pain et son fruit sont utilisés, selon les régions où ils poussent, pour soigner les problèmes de peau, l'asthme, l'hypertension artérielle et certaines maladies abdominales et dentaires. Il peut être consommé cru ou cuit : cru lorsqu'il est mûr et cuit lorsqu'il ne l'est pas. En général, il se cuit comme des pommes de terre, mais peut être également frit ou bouilli, voire en accompagnement d'une viande.

Ah quel pain béni !

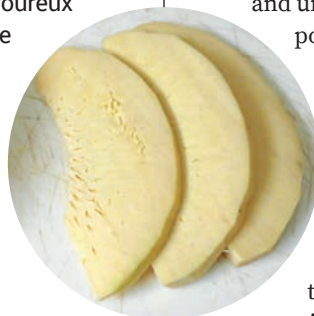
The "soanambo" or "breadfruit" is, contrary to belief, a vegetable, which hangs from a tree called a "bread tree". Known scientifically as "*artocarpus altilis*", it is native to Oceania and has spread across the humid tropics, including the east coast of Madagascar.

When ripe, the fruit of the bread tree has a cream-coloured to yellowish flesh, a slightly pasty texture and a sweet taste. In earlier stages of ripeness it is firm and uniformly green. Its taste is close to sweet potato. It can weigh between 1 and 3 kg and contains essential nutrients for the body.

The breadfruit is an energy food. It is a source of vitamin C that strengthens the tissues, helps to assimilate iron and promotes the metabolism. Its seeds are an excellent source of protein and vitamin B1 supporting growth. In addition, the bread tree and its fruit are used, depending on the regions where they grow, to treat skin problems, asthma, high blood pressure and certain abdominal and dental diseases.

It can be eaten raw or cooked: raw when it is ripe and cooked when it is not. In general, it is baked like potatoes, but can also be fried or boiled and served with meat.

Ah, what a blessed kind of "bread"!



**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.

Adieu les problèmes de foie !

Goodbye, liver problems!

ART BOISSON

Takontsifotra

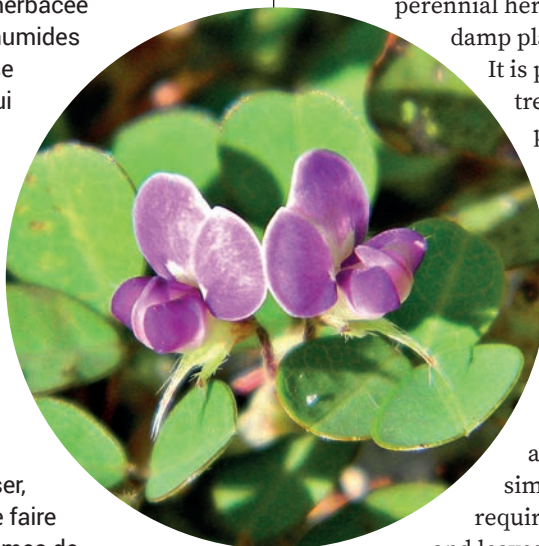
LIFESTYLE DRINKS

Takontsifotra pour les malgaches et "desmodium" pour les scientifiques est la plante miracle pour ceux qui souffrent du foie et des poumons. Pour vous aider dans l'arrêt de tabac, « le tambavy de takontsifotra », ou la tisane de desmodium s'avère être très efficace.

C'est une plante très répandue en Afrique et à Madagascar et qui figure en bonne place sur la liste des "remèdes de grand-mère". Le desmodium est utilisé pour diverses affections hépatiques. Cette plante herbacée vivace aime généralement les lieux humides ou le pied des palmiers à huile. Elle se révèle être un traitement alternatif qui soulage les pathologies du foie.

Pour l'arrêt du tabac ou traiter la dépendance alcoolique, le desmodium est recommandé car il stimule les fonctions de drainage hépatique et notamment l'élimination rapide et complète des dérivés de l'éthanol.

Après avoir été séché au soleil, les feuilles et les tiges de desmodium sont immédiatement prêtes à l'emploi. Très simple à réaliser, la potion magique ne réclame que de faire bouillir pendant 15 minutes, 10 grammes de plante sèche (tiges et feuilles) dans un demi-litre d'eau et filtrez. Mieux vaut le choisir bio. On obtient une boisson à consommer dans la journée. Le traitement doit être poursuivi jusqu'à la disparition des symptômes.



Takontsifotra for the Malagasy, and "desmodium" for scientists, is the miracle plant for those who suffer from liver and lung problems. To assist you with stopping smoking, "takontsifotra tambavy", or desmodium tea, has proved to be very effective.

This plant is widespread in Africa and Madagascar and ranks high on the list of "grandmother's remedies". Desmodium can be used for various liver disorders. This perennial herbaceous plant usually prefers damp places or the foot of oil palm trees.

It is proving to provide an alternative treatment that relieves liver pathologies.

To stop smoking or treat alcohol dependence, desmodium is recommended as it stimulates liver drainage functions and in particular the rapid and complete elimination of ethanol derivatives.

After drying in the sun, the leaves and stems of desmodium are ready to use immediately. Very simple to make, the magic potion only requires 10 grams of dry plant (stems and leaves) to be boiled for 15 minutes in half a litre of water and filter. It's best to choose organic. You can create a drink to consume during the day. The treatment should be continued until the symptoms disappear.

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



All Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Foie gras au chutney de mangue, accompagné de vinaigre balsamique au miel et son nid de salades

Madagascar dispose d'un des meilleurs foie gras du monde, si le foie gras est si excellent dans l'île c'est parce que les éleveurs maîtrisent parfaitement les techniques utilisées pour la production de cet ingrédient noble et d'une saveur unique.

L'une des villes les plus connues pour goûter le foie gras est à Behenjy, à 45km d'Antananarivo sur la route menant vers Antsirabe. Mais à défaut de vous y rendre, pour votre escale gourmande, principalement dans la capitale, chef Rija nous réserve un plat à base de foie gras : « foie gras au chutney de mangue, accompagné de vinaigre balsamique au miel et son nid de salades ». Pour plus d'originalité dans son goût, il sera mélangé d'émincé de lardon, de croûton de volaille, de gésier confits et de foie de volaille.

Foie gras with mango chutney, accompanied by balsamic vinegar with honey and a nest of salad

Madagascar has one of the best foie gras in the world. It is so excellent in the island because the breeders have perfectly mastered the techniques used to produce this noble ingredient and a unique flavour.

One of the best-known cities for tasting foie gras is in Behenjy, 45km from Antananarivo on the road to Antsirabe. But failing to get there, for your gourmet stopover, mainly in the capital, Chef Rija creates us a dish made with foie gras: "foie gras with mango chutney, accompanied by balsamic vinegar with honey and its nest of salads". For extra originality in its taste, the foie gras is mixed with minced bacon, chicken crouton, preserved gizzard and chicken liver.

Chef cuisinier de père en fils, c'est d'un naturel que Rija Malalason Frédérick s'oriente vers la gastronomie. Véritable success story il nous apprend à ne jamais abandonner. Avant de devenir chef titulaire au Relais de la Haute Ville, il débute en 2001 en tant que plongeur et poursuit sa route en tant qu'aide-cuisinier en 2003. Grâce à de nombreuses formations il devient l'un des chefs connus pour sa maîtrise de la cuisine malgache.



Having a chef father, it is natural that Rija Malalason Frédérick's career moved towards gastronomy. A true success story, it teaches us to never give up. Before becoming titular chef at the Relais de la Haute Ville, he started in 2001 as dishwasher and continued his career as a helper-cook in 2003. Thanks to many training courses he has become one of the leaders known for his mastery of Malagasy cuisine.



Nougatine avec son coulis de fraises

Et pour une note de douceur, comme dessert, appréciez la nougatine avec son coulis de fraises, un gâteau opéra et un mélange de fruits de saison. Tous des produits bio bien malgaches.

Nougatine with strawberry coulis

And for a note of sweetness, as a dessert, enjoy the nougatine with its strawberry coulis, an opera cake and a seasonal fruit mix. All organic products that are truly Malagasy.

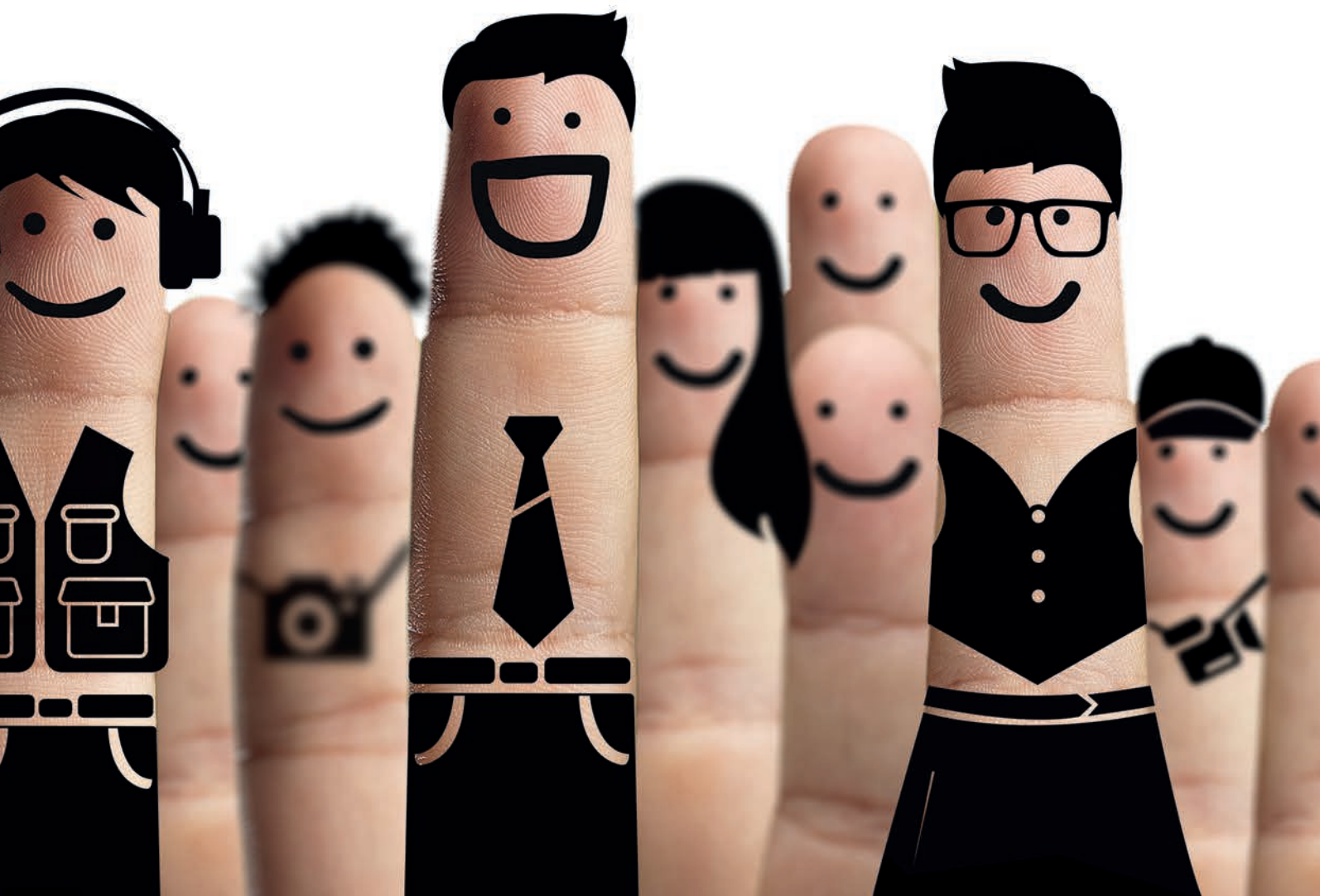
Stratégie de marques | Corporate & event | Production audiovisuelle

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

agence-hello.mg

hello

une agence,
des idées fortes



Calvin

Skipper



Photo © : Prime Team

« 22ans de navigation, zéro incident »

Calvin sillonne aussi bien les fleuves que la mer : Tsiribihina, Manambolo ou encore le Canal du Mozambique. Ce skipper de 43 ans affronte les vagues avec ou sans co-équipier, reliant différentes localités des régions Menabe et Melaky. Un corps d'athlète, un sourire sincère et un air confiant, ce chef de bord répond à nos questions.

« 22 years of navigation, zero incidents »

Calvin travels the rivers as well as the sea: Tsiribihina, Manambolo or the Mozambique Channel. This 43-year-old skipper faces the waves with or without a team-mate, connecting different locations of the Menabe and Melaky regions. An athlete's body, a sincere smile and a confident air, our skipper answers the following questions.

Prime Media : Avez-vous une zone de navigation préférée ?

Calvin : Je n'ai pas de préférences particulières, mes déplacements dépendent de la demande des voyageurs, mais comme je vis ici sur le littoral ouest, il m'arrive fréquemment de transporter des touristes ou des agents de projets dans le circuit Morondava-Belo/Tsiribihina-Maintirano. Je fais ce métier depuis plus de 20 ans et parfois, il m'arrive d'aller jusqu'à Tambohorano et aux îles Barren.

Prime Media : Do you have a favourite sailing area?

Calvin : I do not have particular preferences, my movements depend on the demand of the travellers, but as I live here on the western coast, I often transport tourists or project officers on the routes Morondava-Belo / Tsiribihina -Maintirano. I have been doing this job for over 20 years now and just occasionally I go to Tambohorano and the Barren Islands.

Prime Media : Quels sont les avantages des vedettes rapides ?

Calvin : L'avantage d'une vedette rapide est avant tout sa stabilité. On gagne aussi en vitesse grâce aux moteurs hors-bord, dont le système de propulsion est puissant et performant. Toutefois, quel que soit le type

de bateau, il est primordial de maîtriser les courants et d'avoir un sixième sens. Personnellement, ces sortes de prémonitions me permettent de prendre des mesures à l'avance.

Prime Media : What are the advantages of speedboats?

Calvin : Above all, the advantage of a speedboat is its stability. We also gain speed thanks to the outboard engine, whose propulsion system is powerful and high performance. However, whatever the type of boat, it is essential to master the currents and to have a sixth sense. Personally, this kind of foresight enables me to take action in advance.

Prime Media : Que faites-vous quand vous avez du temps libres ?

Calvin : Je joue de la guitare avec mes amis de temps en temps. Je pratique également la plongée sous-marine, la pêche au gros et la pêche aux langoustes.

Prime : And after your studies, how do you see your future?

Calvin : I play the guitar with my friends from time to time. I also practise scuba diving, big game fishing and lobster fishing.



Instantdzama



ecrindedzama



♥ 7 248 J'aime

Vos boutiques d'excellence #rhums
#antananarivo #madagascar



L'ÉCRIN
DE DZAMA

Inoubliable :)

Tana Water Front
Contact : 034 47 48 552
ecrin.twf@dzama.mg

Hôtel Carlton à Anosy
Contact : 034 47 48 430
ecrin.ca@dzama.mg



@ecrindedzama
<https://web.facebook.com/ecrindedzama>



Sergent Eddy

Sculpteur / Sculptor



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

« Le sergent des baleines »

Attrait touristique s'il en est, la baleine à bosse est aussi devenue une source d'inspiration pour bon nombre de Saint Mariens. Eddy, père de famille subvient aux besoins des siens grâce à des baleines en bois sculpté, un métier, mais surtout un don qu'il tient de ses ancêtres. Des baleines taillées dans du « hintsiny », un bois spécifique de Sainte-Marie.

« The whale sergeant »

Humpback whales, besides being a tourist attraction, have also become a source of inspiration for many Saint Marians. Eddy provides as father for his family by carving wooden whales, a job, but above all a talent gifted by his ancestors. Whales are formed out of "hintsiny", a particular wood of Sainte-Marie.

Prime Media : Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ce bois ?

Sergent Eddy : Le « hintsiny » est un bois qui se trouve sous le sable de Sainte-Marie, à plusieurs mètres de profondeur. Ce sont des vieux bois (débris de bois) qui ont été enterrés depuis plus d'un siècle, suite à des dégradations naturelles. De couleur noir, ces bois sont très résistants. Une fois déterrés et séchés au moins une semaine, ce bois devient très maniable.

Prime Media : Can you tell us a little more about this wood?

Sergent Eddy : The "hintsiny" is a wood that is under the sand of Sainte-Marie, several metres deep. These are old woods (wood debris) that have been buried for more than a century, following natural degradation. Black in colour, these woods are very resistant. Once dug up and dried for at least a week, this wood becomes very manageable.

Prime Media : Vous êtes un sculpteur autodidacte ?

Sergent Eddy : Je descends d'une famille de sculpteur, mes grands-parents étaient de grands sculpteurs à Sainte Marie. Devenir sculpteur, suivre le même chemin que mes ancêtres n'est pas un choix mais plutôt une « évidence ». Il y a quelques temps, nous sculptions des avions, mais avec le temps et surtout avec l'essor du tourisme, nous avons décidé de faire de la baleine notre source d'inspiration.

Prime Media : You are a self-taught sculptor?

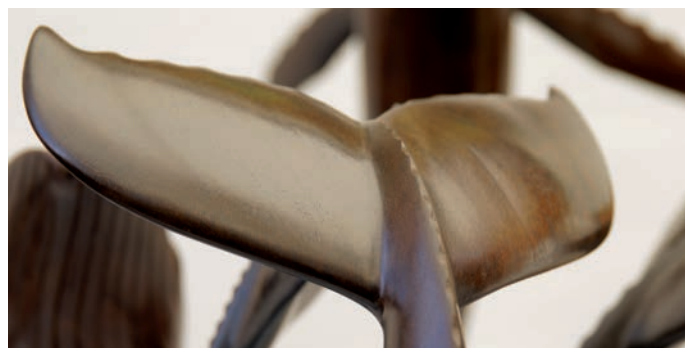
Sergent Eddy : I come from a family of sculptors, already my grandparents were great sculptors at Sainte Marie. Becoming a sculptor and following the same path as my ancestors is not a choice but rather a "vocation". Some time ago, we carved airplanes, but with time and, especially due to the boom in tourism, we decided to take whales as our source of inspiration.

Prime Media : Qu'est-ce qui vous passionne dans ce métier ?

Sergent Eddy : Le résultat. J'aime le travail bien fait et cela me pousse à me surpasser. C'est aussi un métier qui nourrit ma famille, je fais donc d'une pierre deux coups ! (rire)

Prime : What makes you passionate about this job?

Sergent Eddy : The result. I like a job well done and that pushes me to surpass myself every time. It's also a job that feeds my family, so I kill two birds with one stone! (laughing)



FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
SOLUTIONS

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

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



LEMUR MOTO – MALAGASY BIKER ROAD :

Les férus de deux roues gâtés ! Indulge your two wheel enthusiasm!

Deux événements, Le LEMUR MOTO et le MALAGASY BIKER ROAD, qui allient la promotion touristique de Madagascar et la passion du deux roues seront organisés en parallèle et à la suite du LEMUR TROPHY.

Le premier aura lieu à Antsirabe les 10 et 11 novembre prochains. Il s'agit d'un grand rassemblement moto, un trail et race pour les compétiteurs comme pour le loisir. Outre les démonstrations, trial (course d'obstacles sur terrain accidenté), Cross (tout terrain) et Gymkhana (parcours hérissé d'obstacles et de difficultés diverses, durant lequel les pilotes montrent leur agilité) qui se succéderont, diverses animations sont également au programme.

Quant au MALAGASY BIKER ROAD, un road trip de plus de 2000 km en 4 étapes est prévu dont Tana - Ambalavao, Ambalavao - Tuléar, Tuléar-Ihoso et Ihoso - Antsirabe. Les motos, roadsters et scooters sont invités à y participer afin de raviver la passion commune, la solidarité ainsi que le respect d'autrui. Le rassemblement et la présentation des participants se fera en centre-ville de Tana le 14 novembre en fin d'après midi. Le 18 novembre fin du programme.

L'objectif reste le même pour ces deux événements : réunir les pilotes motivés pour admirer et découvrir la diversité et la beauté des paysages de Madagascar.

Page Facebook:

lemurmotomadagascar et Malagasy biker.

There are two events, the LEMUR MOTO and the MALAGASY BIKER ROAD, both combining the promotion of tourism in Madagascar and the passion for two wheels which will be organized in conjunction with and in the follow-up to the LEMUR TROPHY.

The first will take place at Antsirabe between November 10th and 11th. It is a big motorcycle rally, a trail and race for competitors, as well as for fun. Besides the demonstrations, trials (obstacle course on rough ground), cross (all terrain) and gymkhana (harder paths with obstacles and various difficulties, during which the pilots show their agility), that will follow one after the other, various animations are on the programme, too.

Regarding the Malagasy Biker Road event, a road trip of over 2000km in four stages is planned, featuring Tana - Ambalavao, Ambalavao - Tuléar, Tuléar - Ihoso and Ihoso - Antsirabe. Motorcycles, roadsters and scooters are welcome to participate, in order to rekindle a common passion, a sense of solidarity and the respect for others. The rally and the introduction of the participants will take place in downtown Tana, on November 14th in the late afternoon. On November 18th the program ends.

The objective remains the same for both events: to bring together motivated pilots to experience and enjoy the diversity and beauty of Madagascar's landscapes.

Facebook Page:

lemurmotomadagascar and Malagasy biker



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 Paraïba. 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



Photo © : R.Bohan - Transcontinents

Le règne en maître du fils d'un pirate

Connu également sous le nom de Ramaromanompo (celui qui a plusieurs vassaux), Ratsimilaho est reconnu comme le fondateur du premier royaume betsimisaraka, dans la majeure partie du littoral Est de Madagascar. Betsimisaraka signifie « ceux qui ne se séparent pas ». Ratsimilaho est né en 1690, d'un père Anglais, le célèbre pirate Thomas White et d'une mère Malgache de l'ethnie Anteva (au nord de Toamasina). On le surnommait « Malato-tom » ou mulâtre ou encore métis. Ratsimilaho régna de 1712 à 1750. Pour unifier le royaume, il décida de faire un pacte de sang ou fati-drà avec les principaux chefs de tribus de la région et forma la Confédération des Betsimisaraka, selon la coutume malgache. Ce roi était si exceptionnel qu'aucun de ses successeurs n'arriva à le « remplacer » en sagesse comme en popularité. Son fils, Zanahary, son petit-fils Lavy et son arrière petit-fils Zanakavola n'arrivèrent pas à garder la grandeur du royaume. Ce n'est qu'à l'arrivée de Jean René que le royaume retrouva sa suprématie. C'était le fils d'un commis de la Compagnie des Indes orientales qui se proclama roi de Mahavelona (Foulpointe). En 1815, Radama I voulut faire de Toamasina le principal port du trafic d'esclaves. Afin de conserver son pouvoir local, le roi Jean René accepta Radama I comme roi de Madagascar et ce dernier confirma sa suzeraineté sur la côte Est.

The Son of a Pirate Who Reigns Supreme

Also called Ramaromanompo (the one with several vassals), Ratsimilaho is known as the founder of the first Betsimisaraka kingdom, along most of the eastern coast of Madagascar. Betsimisaraka means "those who do not separate". Ratsimilaho was born in 1690, to an English father, the famous pirate Thomas White and a Malagasy mother of the Anteva ethnic group (north of Toamasina). He was nicknamed "Malato-tom" or mulatto or half-breed. Ratsimilaho ruled from 1712 to 1750. To unify the kingdom, he decided to form a covenant of blood or fati-drà with the main tribal leaders of the region to form the Confederation of the Betsimisaraka, according to Malagasy custom. This king was so exceptional that none of his successors excelled him in wisdom or popularity. His son, Zanahary, his grandson Lavy and his great grandson Zanakavola were unable to maintain the greatness of the kingdom. It was only when Jean René arrived, that the kingdom regained its supremacy. He was the son of a clerk of the East India Company, who proclaimed himself as King of Mahavelona (Foulpointe). In 1815, Radama I wanted to make Toamasina the main port of the slave trade. In order to preserve his local power, King Jean René accepted Radama I as king of Madagascar and the latter confirmed his suzerainty along the east coast.



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

K
Kawasaki
MADE IN JAPAN

KLX 150

CARBURATEUR
DÉMARREUR ÉLECTRIQUE
KICK

L'EXPLORATEUR URBAIN

12 960 000 AR TTC*

Garantie
2
ans

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO - MOTO - SSV - QUAD - VELO

prod.com
Voir conditions en magasin



La montagne sacrée de The Sacred Mountain of **Ambondrombe**

Madagascar est connue pour ses lieux sacrés et ses sites légendaires. La montagne sacrée d'Ambondrombe, située au Sud-Est de Fianarantsoa et surplombant l'Est d'Ambohimandroso et d'Ambalavao Tsienimparihy, en fait partie. Haute de 2172 mètres, elle est couverte d'une forêt dense et humide presque intacte. Elle est au rang des patrimoines malgaches, autant culturel que naturel, parmi les mieux préservés à Madagascar. Traditionalistes et conservateurs, les Betsileo interdisent toute coupe et exploitation des arbres d'Ambondrombe pour se prémunir des malédictions. La transgression des interdits peut provoquer la colère des ancêtres et rendre la personne et son clan maudits.

Ambondrombe, la demeure des esprits des morts
Comme dans tous les sites sacrés de Madagascar, une légende accompagne le lieu. Celle de la montagne d'Ambondrombe raconte qu'elle fut choisie comme lieu d'habitation des esprits des morts d'Imerina, au temps de la royauté. Les structures du royaume Merina ressemblent à cette montagne. La légende révèle que des coups de canons, de fusils, des bruits de bottes de soldats peuvent être entendus autour d'Ambondrombe. Avant d'être la demeure des esprits des morts d'Imerina, le sommet, appelé Iretsy ou le mal, fut le lieu de chasse du prince Raratimbolamena. La légende d'Ambondrombe débute au moment de l'accident du prince lors d'une filature dans les buissons. Son corps tombé dans un fossé ne fut jamais retrouvé. Dès lors, Ambondrombe est devenue le symbole du prolongement de la vie après la mort.

Madagascar is known for its sacred places and legendary sites. The sacred mountain of Ambondrombe, located to the south-east of Fianarantsoa and overlooking the east of Ambohimandroso and Ambalavao Tsienimparihy, is one of them. At 2172m high, this elevation is covered with a dense and almost intact humid forest. It ranks among Madagascar's best preserved cultural and natural heritage sites. Both traditionalists and conservatives, the Betsileo prohibited all cutting and exploitation of Ambondrombe trees in order to protect themselves against curses. The violation of the taboos might provoke the anger of the ancestors and curse both the person and his clan.

Ambondrombe, the home of the spirits of the dead
As in all the sacred sites of Madagascar, a legend accompanies the site. The story about the mountain of Ambondrombe recounts how it was chosen as the dwelling place of the spirits of the dead from Imerina, at the time of royalty. The structures of the Merina Kingdom resemble this mountain. The legend reveals that cannons, rifles and the sound of soldiers' boots can be heard around the Ambondrombe. Before becoming the home of the spirits of the dead of Imerina, the summit, named Iretsy or evil, was the hunting place of Prince Raratimbolamena. The legend of Ambondrombe begins at the time of the Prince's accident during a chase in the bushes. His body fell into a chasm and was never found. Since then, Ambondrombe has become the symbol of the extension of life after death.

*Un des plus beaux
lagons au monde*

*One of most beautiful
lagoons in the world*



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



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**



unicef
pour chaque enfant

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



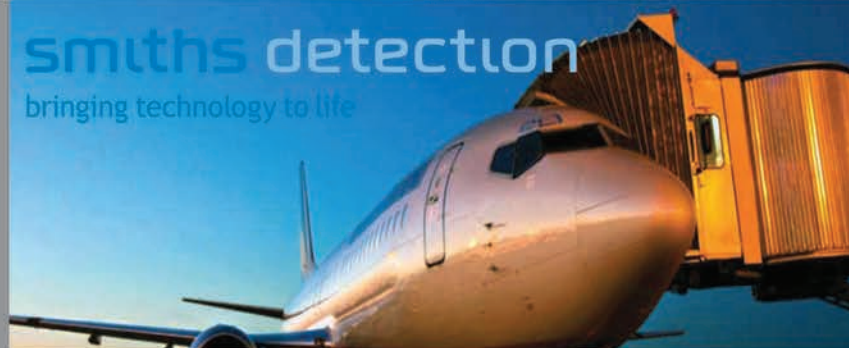
Réseaux & système d'information



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

Remèdes naturels pour soulager la migraine

Généralement due au stress, à la fatigue ou encore à une concentration intense, la migraine se manifeste par une douleur intense, parfois insupportable, un élancement atroce qui assaille la tête.

Voici des astuces pour la soulager: la compresse froide ou l'inhalation de vinaigre de cidre. Le gingembre de Madagascar est un remède naturel réputé, pris en décoction ou mâché, qui a la même action que l'aspirine. Puis, consommer une dizaine d'amandes calmerait également ces douleurs.

L'huile essentielle de Menthe Poivrée

Considérée comme la solution la plus efficace mais aussi la plus simple contre les maux de tête, l'huile essentielle de Menthe Poivrée, a toujours été recommandée depuis le moyen-âge. Des laboratoires malgaches proposent ce produit. Cette huile essentielle peut aussi être utilisée en prévention, à l'aide d'un diffuseur. Pour apaiser une migraine, on peut l'utiliser en infusion comme par voie cutanée : il suffit de verser quelques gouttes de cette huile essentielle dans une tisane ou bien appliquer une trace sur les tempes (attention à ne pas se frotter les yeux au risque de beaucoup pleurer), la nuque et le front et masser doucement. Sa sensation de fraîcheur soulage immédiatement. Dans tous les cas, boire de l'eau aide à soulager la migraine.

Natural Remedies to ease Migraine Headache

Generally due to stress, fatigue or intense concentration, a migraine manifests itself as intense pain, sometimes unbearable, causing great distress that assails the head.

There are some natural remedies to relieve it: a cold compress or the inhalation of cider vinegar. The ginger from Madagascar is a well-known natural remedy, which taken as infusion or chewed might have the same effect as aspirin. Additionally, consuming a dozen almonds might also soothe such pain.

The essential oil of Peppermint

Considered as the most effective but also the most simple solution against headaches, peppermint essential oil has always been held in high esteem since the medieval times. Malagasy laboratories offers these products. This essential oil is also useful as prevention, when diffused in the room. To soothe an acute case of migraine, just pour a few drops of this essential oil into a herbal tea and drink it. Also apply a trace to the temples (be careful not to rub into your eyes), neck and forehead and gently massage it in. A feeling of freshness immediately brings relief. Also drinking lots of water is imperative for migraine relief.



Dingadingana *Plante méconnue aux grandes vertus* *Little-known plant with great effects*

Certaines habitudes malgaches perdurent et deviennent ce que l'on appelle « des remèdes de grand-mère. » Un des composants de ces remèdes, est le « Dingadingana », une plante poussant naturellement dans le centre et l'est des Hautes-Terres de Madagascar. On la trouve également au nord-ouest de l'île.

De couleur jaune clair, le Dingadingana est utilisée traditionnellement par les malgaches pour les maladies parasitaires de la peau, pour éloigner les insectes et pour calmer les maux de dents. Pour se faire, ils font bouillir de l'eau avec quelques poignées de Dingadingana que l'on boit ou que l'on utilise sous la douche.

Son huile essentielle encore peu connue, semble pourtant avoir une réelle valeur thérapeutique. Elle est à appeler lors des gripes, ou sinusites, ou bronchites. Dans de tels cas, la diffusion dans l'air ambiante est recommandée. Avant de se baigner, mettre quelques gouttes dans la baignoire, et cela va traiter certains problèmes cutanés, comme le psoriasis ou les démangeaisons. Un massage avec cette huile va soulager les muscles, prêts à affronter un peu plus d'activité physique !

Some Malagasy traditions persist and become so-called "grandmother's remedies." One of these remedies is "Dingadingana", a plant that grows naturally in the centre and east of the Highlands of Madagascar. It is also found north-west of the island.

Light yellow, Dingadingana is traditionally used by Malagasy for parasitic diseases of the skin, to ward off insects and to soothe toothache. To do so, they boil water with a few handfuls of Dingadingana – as a drink or to use in the shower.

Its essential oil, still little known, seems to be of great therapeutic value. It's a first aid remedy to cure flu, sinusitis or bronchitis. In such cases, diffusion into the ambient air is recommended. Before bathing, release a few drops into the tub, as this will treat several skin problems, such as psoriasis or itching. A massage with this oil will also relieve muscle strain, to get you back on track for physical activity again!





"Le charme de l'Antsirabe"

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

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar

Tel: +261 32 02 200 65
+261 20 44 485 26

email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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



Les Bezanozanos forment un groupe humains homogène qui serait issu des merina (ethnie des hauts plateaux) et betsimisaraka (ethnie de l'est). Au XVIII^e siècle, ces hommes et ces femmes, ont repoussé leur frontière occidentale en direction de l'Imerina et sont venus s'installer sur les crêtes de l'Ankay où ils ont fondé le village d'Ambatomanga.

Le nom de bezanozanos vient de la coiffure originale de cette tribu qu'on appelle également « ceux qui ont des petites tresses ». Ils portent leurs cheveux arrangés en une infinité de petites tresses qui ressemblent aux petites feuilles qui pendent des branches, les « zanozanos ». A cette comparaison vient s'ajouter la référence à un événement historique lié à leur coiffure. En effet, à la mort d'Andrianampoinimerina, les Bezanozanos refusèrent de se couper les cheveux comme le voulait la coutume du royaume, en signe de deuil, où tous les sujets devaient se raser la tête.

Les Bezanozanos n'attachent pas l'extrémité de leurs tresses comme dans la plupart des ethnies malgaches, mais les séparent avec une grosse aiguille, et les enroulent comme une corde pour former un rond qui viendra ensuite se pendre juste au-dessus des épaules. Pour faire tenir les tresses, ils mettent de l'huile de bœuf bien collante sur la totalité des cheveux. Actuellement, certains Bezanozanos arborent encore ces tresses comme fierté d'appartenir à cette ethnie. Lors de votre voyage dans la grande île, vous pourrez les croiser lors des défilés ou d'événements culturels.

Peuple aux petites tresses

Bezanozanos

The people with small braids

The Bezanozanos form a homogeneous group of people from the Merina (highland ethnic group) and Betsimisaraka (eastern ethnic group). During the 17th century, these men and women pushed their western border towards Imerina and came to settle on the Ankay ridges where they founded the village of Ambatomanga.

The name Bezanozanos derives from the original hairstyle of this tribe, also known as "those with small braids". They wear their hair arranged in countless small braids, which resemble the small leaves that hang from the branches, the "zanozanos". In addition to this analogy, there is a reference to a historical event



Photos © : Mano Rakotondrasata (Pikart)

Ils portent leurs cheveux arrangés en une infinité de petites tresses qui ressemblent aux petites feuilles qui pendent des branches, les « zanozanos ».

They wear their hair arranged in countless small braids, which resemble the small leaves that hang from the branches, the "zanozanos".

linked to their hairstyle. In fact, when Andrianampoinimerina died, the Bezanozanos refused to cut their hair, in accordance with the custom of the kingdom, as a gesture of mourning, in which all the subjects were to shave their heads.

The Bezanozanos do not tie the end of their braids, as most Malagasy ethnic groups do, but separate them with a large needle, and roll them up like a rope to form a circle, that will come to hang just above the shoulders. To keep the braids together, they apply sticky beef oil all over the hair. Today, some Bezanozanos still wear these braids as an expression of pride belonging to this ethnic group. During your trip on the Big Island, you might meet them during parades or cultural events.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

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

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE 6000 INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :

Nos labels :



SOS MÉDECINS

+261 34 02 009 11

www.espacemedical.mg

clinique.esmed@yahoo.fr



Antsandringa

« Un spectacle de force » « A Show of Strength »

DANSE

DANCE

Photo © : Graham D.

Madagascar est un pays riche en ressources naturelles comme sur le plan culturel. Les danses, les chants, les rites et les traditions sont innombrables et à chaque ethnie, à chaque région correspondent des particularités, signes de cette valeur identitaire et culturelle.

Antsandringa, est une des anciennes traditions des pays Mahafaly et Antandroy, qui se pratique encore. Dans cette partie de Madagascar encore traditionaliste, dans le Grand Sud de la Grande Île, les rites retracent le caractère fondateur de l'ethnie. C'est une louange faite par les femmes du village qui demandent bénédiction pour les hommes pratiquant le « ringa », une forme de lutte traditionnelle. Le « ringa » est un passe-temps des hommes dans certaines régions malgaches, valorisée chez les Mahafaly et les Antandroy pour sa faculté à démontrer la force des participants. Pour l'Antsandringa, les femmes s'assoient et mettent en avant leurs pieds. Elles s'habillent avec de la soie et leurs cheveux sont tressés en plusieurs petits chignons. Les hommes ont le torse nu et se vêtent d'un « salaka », un tissu qui cache leurs parties intimes. Le bekon-dringa, ou les paroles qu'elles énoncent lors de cette louange, est inspiré de l'homme que la femme supporte ou idolâtre. Les femmes accompagnent cette danse des louanges du son d'un tam-tam, d'un tambour ou d'un violon.

C'est une louange faite par les femmes du village qui demandent bénédiction pour les hommes pratiquant le « ringa », une forme de lutte traditionnelle.

Madagascar is a country of great natural and cultural wealth. There are countless dances, songs, rites and traditions, and each ethnic group and region has its own particularities, manifestations of its identity and cultural value.

Antsandringa, is one of the ancient traditions in the Mahafaly and Antandroy areas, that is still practised today. In this part of Madagascar, in the Great South of the Big Island, where tradition still prevails, the rites reflect the founding character of the ethnic group. It is an act of praise by the women of the village, asking for the blessing of the men, who perform the "ringa", a traditional form of wrestling. The "ringa" is a hobby of the men in certain Malagasy regions, valued by the Mahafaly and Antandroy for its potential to demonstrate the strength of the participants. The women sit down and put their feet forward for Antsandringa. They are dressed in silk and their hair is braided into several small buns. Men go topless, just wearing a "salaka", a fabric that hides their modesty. The bekon-dringa, or the words they utter during this celebration, are inspired by the man whom the woman supports or idolizes. The women accompany this dance of praise with the sound of a tam-tam, drum or violin.

It is an act of praise by the women of the village, asking for the blessing of the men, who perform the "ringa", a traditional form of wrestling.



LUMIERE, MAGIE ET CHARME

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

Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement. Les clients disposent également d'un restaurant de charme et une terrasse panoramique avec vue sur la ville.



Amponga Le rythme dans le son The beat goes on

MUSIQUE | MUSIC

Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Il rythme les cérémonies traditionnelles malgaches et donne une ambiance aux fêtes familiales ; l'Amponga anime également les feux de camps organisés entre amis ou bien ceux des scouts. C'est un instrument à percussion parmi les 150 instruments répertoriés à Madagascar.

Il s'agit d'un terme générique utilisé pour les instruments à percussion malgaches. Habituellement, il accompagne le « hira gasy », musique traditionnelle malgache avec le sodina mais l'on peut entendre la résonance de cet instrument traditionnel dans de nouvelles fusions musicales. Depuis quelques années, les « amponga » se sont fait une place à l'international. On les retrouve dans des groupes de percussionnistes et les gestes et le son démultiplié des amponga sont réjouissants.

Il rythme les cérémonies traditionnelles malgaches et donne une ambiance aux fêtes familiales.

Il existe plusieurs types d'amponga qui diffèrent les uns des autres en fonction de leur taille, leur forme et leur conception. Les plus connus sont l'amponga ntaolo, un grand tambour constitué d'un fût cylindrique en bois et son cousin en terre l'amponga tany. Mais aussi l'ampongalahy, un tambour rituel à deux peaux lacées et à fût cylindrique et l'amponga tapaka, un tambour sur cadre circulaire à une peau clouée et frappée avec les deux mains.

It punctuates traditional Malagasy ceremonies and gives an atmosphere to family celebrations; Amponga is also used, to animate during campfires with friends or Scouts. It is a percussion instrument among the 150 instruments listed in Madagascar.

It is a generic term used for Malagasy percussion instruments. Usually, they accompany the "hira gasy", traditional Malagasy music, with the sodina but we can hear the resonance of this traditional instrument in new musical mergers.

It punctuates traditional Malagasy ceremonies and gives an atmosphere to family celebrations.

In recent years, the "amponga" have become internationally acclaimed. They can be found in percussionist groups; the amponga's actions and multiple sounds being pleasing to the ear. There are several types of amponga, which differ from each other in size, shape and design. The best known is the amponga ntaolo, a large drum consisting of a cylindrical wooden drum, and its earthen cousin the amponga tany. But there's also the ampongalahy, a ritual drum with two laced skins and cylindrical barrel and the amponga tapaka, a drum on a circular frame with a skin nailed and struck with both hands.



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



Photo © : NjakasoaFetraharilala

CRAFTS

Merveilles miniature

Quand on travaille l'argile, seul reste l'art né de cette matière première extrêmement malléable et exploitée avec talent par les artisans aux doigts de fées. Ils façonnent des objets de décoration aux formes diverses, des maquettes de maisons ou des structures architecturales plus que réalistes.

De simples pots de fleurs aux petites babioles en passant par de belles petites maisons, les artisans sont les maîtres, en version miniature, de nos imaginations. Leur travail est d'une finition méticuleuse, frôlant la perfection jusqu'au plus petit détail. Ces artisans sont issus d'une famille d'environ dix personnes, vivant de cet art depuis plus de dix ans dans la région Alaotra Mangoro.

De simples pots de fleurs aux petites babioles en passant par de belles petites maisons, les artisans sont les maîtres.

Fin et minutieux

L'argile utilisée pour fabriquer ces objets est récoltée au bord du fleuve Mangoro. Elle est ensuite immergée dans de l'eau pendant une journée avant d'être pétrie pour pouvoir obtenir la forme souhaitée. Selon le résultat voulu, l'artisan se munit d'une tour ou d'un plateau. Vient ensuite l'assemblage de toutes les pièces avant de les sculpter et les cuire. Pour la finition, ils utilisent soit de la peinture, soit du vernis. Tout ce processus réclame du temps et peut s'étendre sur plusieurs jours. Quant au prix de ces oeuvres, il varie en fonction de leur taille et de leur forme (possibilité de passer commande pour du sur-mesure). Mais qu'il s'agisse d'un simple bougeoir, d'un vase ou d'une maquette de maison, le résultat est toujours bluffant.

ARTISANAT

Miniature marvels

When working with clay, only talented craftsmanship born with the fingers of fairies are able to work with this extremely malleable raw material. They create decorative objects of various shapes, models of houses or more than realistic architectural structures.

From simple flower pots to small trinkets to beautiful little houses, these craftsmen are masters, creating a miniature version of our imaginations. Their work has a meticulous finish, reaching perfection in the smallest detail. These artisans were born into a family of about ten people, and have lived from this art for over ten years in the Alaotra Mangoro region.

From simple flower pots to small trinkets to beautiful little houses, these craftsmen are masters.

Sophisticated and thorough

The clay used to manufacture these objects is collected on the banks of the Mangoro River. Afterwards it is immersed in water for one day, before being kneaded to obtain the desired shape. Depending on the intended result, the craftsman equips himself with clay in the form of a tower or a plateau. Next comes the assembly of all the parts before sculpting and baking them. For the finishing, he either uses paint or varnish. This entire process requires time and can take several days. The prices for these works vary according to their size and shape (it is possible to place an order for custom-made products). But whether it's a simple candlestick, a vase or a model of a house, the results are always amazing.



*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

1
Zoma

2
Asabotsy

3
Alahady

4
Alatsinainy

5
Talata

6
Alarobia

7
Alakamisy

TRADITION

Quel jour sommes-nous ?

Lundi, mardi, mercredi... les sept jours de la semaine ont une signification particulière selon la croyance des ethnies des hauts plateaux (Merina et Betsileo) et chacun possède son propre lot de chance et de malchance.

« Le vendredi « zoma » (zouma) est le premier jour de la semaine. Il a un destin particulièrement puissant en tsinambolana (quand la lune est à l'Est). Il accumule la jouissance.

Au second jour, « Asabotsy », est le jour bleu, jour noble. Bon pour les mariages et les purifications.

Le dimanche dit Alahady est le jour du Seigneur : les travaux entrepris ce jour réussiront. Ce jour-là on n'enterre pas les morts, ce serait manquer de respect. « Ny alahady tsy andevenana, ny sisa no atahorana » (on n'enterre pas le dimanche de crainte de ce qui va suivre).

Le lundi, jour noir dit Alatsinainy n'est pas favorable aux projets de construction de maison par exemple. Ce jour là, les aliments de couleur noire sont interdits afin d'éviter des catastrophes.

Le mardi dit Talata est un jour facile, si facile qu'aucun enterrement ne devrait avoir lieu. Il est aussi appelé jour des soucis, des difficultés. C'est le destin des hommes de guerre.

Le mercredi marron dit Alarobia est normalement le jour approprié aux funérailles ou au retournement des morts. C'est aussi le jour lourd de la semaine « andro mavesatra », destin de ceux qui auront l'autorité et sauront conduire des hommes.

Enfin, le jeudi dit Alakamisy est idéal pour les fiançailles et c'est en général un bon jour. C'est le jour faste, jour du Roi, jour de la perfection.

What day is today?

Monday, Tuesday, Wednesday, the seven days of the week have a particular meaning according to the belief of the Highland ethnic groups (Merina and Betsileo) and each one possesses its own amount of luck and misfortune.

Friday "zoma" (zouma) is the first day of the week. It holds a specially powerful destiny at tsinambolana (when the moon is in the east). It creates enjoyment.

The second day, "Asabotsy", is a blue day, a noble day. Good for weddings and purifications.

Sunday is called Alahady, the day of the Lord; work undertaken that day will succeed. On that day we don't bury the dead, that would be disrespectful. "Ny alahady tsy andevenana, ny sisa no atahorana" (Sunday is not burial, for fear of what will follow).

Monday, the black day known as Alatsinainy, is not favourable for house-building projects, for example. On this day, black foods are forbidden in order to avoid disasters.

Tuesday, called Talata, is an easy-going day, so effortless that no funeral should take place. It is also called day of worries, of difficulties. It's fateful for men of war.

Brown Alarobia. Wednesday, is normally the appropriate day for funerals or the return of the dead. This is also the heavy day of the week "andro mavesatra", a day of destiny for those who have authority and are leaders of men.

And finally, Thursday, also known as Alakamisy, is the perfect engagement day and is, in general, a good day. It is the day of pomp, the King's day, the day of perfection.



FOIRE INTERNATIONALE DES **GEMMES & BIJOUX** DE MADAGASCAR

● 2018

au programme

+ Remise de trophées
concours de lapidairerie

+ Conférences

+ Expo-vente

+40 EXPOSANTS

23 **27**
OCTOBRE

**MINING BUSINESS CENTER
MAMORY IVATO
ANTANANARIVO**



Le poisson-scie Le roi des poissons

The Sawfish: The King of Fishes

Madagascar pourrait être
l'une des zones d'Afrique où
elle pourrait encore exister.

Madagascar could become
one of the only areas in
Africa where they will
continue to exist.



Photos © : Andrea Izzotti - WWF

Connu sous diverses appellations locales, vavà, vavàna, le poisson-scie ou *Pristis pristis* est un poisson long jusqu'à sept mètres considéré comme « le Roi des poissons » dans certaines parties de Madagascar.

Les poissons-scies sont de très grandes raies à l'allure de requins (moitié raie, moitié requin). Vivant le long des côtes et dans les rivières, ils sont reconnaissables à leur longue scie située à l'extrémité de leur tête et appelée également 'rostre' pouvant atteindre un quart de leur longueur totale. Ce rostre sert à trouver, assommer et capturer les proies, notamment des poissons, des crevettes et autres animaux des fonds. Une fois par an ou tous les deux ans, les femelles remontent les cours d'eau pour donner naissance à des nombres limités de petits, qui grandissent dans les rivières et les mangroves à l'abri des prédateurs comme les crocodiles et les requins taureaux. Arrivés à maturité, ils rejoignent la mer dans les eaux peu profondes.

Au siècle dernier, l'ensemble de l'espèce a connu un déclin spectaculaire car leur rostre denté se prend facilement dans toutes sortes de filets de pêche. La disparition de leurs habitats, en particulier dans les mangroves complique encore la situation. Madagascar pourrait être l'une des zones d'Afrique où elle pourrait encore exister, suscitant des actions urgentes à mener pour leur préservation.

Prime remercie WWF pour l'élaboration de ce texte.

Known under a variety of local names, like vavà, vavàna, sawfish or *pristis pristis*, is a fish that can reach up to seven metres in length and is considered "the King of Fishes" in some areas of Madagascar.

Sawfish are very large shark-like rays (half ray, half shark). Living alongside coasts and in rivers, they are identifiable by their long saw located at the end of their head, which is also called a "rostrum" and can reach up to a quarter of its overall length. This rostrum is used to find, stun and capture prey, such as fish, shrimp and other sea-bottom animals. Once a year or every two years, females swim up the rivers to give birth to a small number of offspring, which mature in rivers and mangroves, protected from predators such as crocodiles and bull sharks. When they reach adulthood, they return to the sea into shallow waters.

Over the last century, the entire species has experienced a dramatic decline, as their toothed rostrum easily gets entangled in all sorts of fishing nets. The disappearance of their habitats, especially the mangroves, further aggravates the situation. Madagascar could become one of the only areas in Africa where they will continue to exist, prompting urgent action to preserve them.

Prime would like to thank WWF for providing this text

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



Photos © : ANG

FLORE

Nepenthes

FLORA

Gare aux proies !

Considéré généralement comme une plante de lagunes ou d'endroits humides, le népenthès est une plante carnivore de l'Asie tropicale, de l'Océanie et de Madagascar. Il fleurit entre novembre et janvier. Ses feuilles portent une ascidie ou urne qui se remplit d'eau de pluie et les insectes qui y pénètrent périssent noyés. C'est la raison pour laquelle elle est considérée comme une plante anti-moustique.

A Madagascar on les trouve à l'Est et au Sud et on distingue notamment le Népenthès madagascariensis et le Népenthès masoalensis, une variété grimpante. La première variété est visible entre Fort Dauphin et Toamasina, tandis que l'autre entre Maroantsetra et Antalaha.

Cette plante aurait été mentionnée pour la première fois en 1661 par Etienne de Flacourt qui la décrit sous le nom de Anramitaco avant d'être décrite par le biologiste français Poiret en 1797 sous son nom définitif de Népenthès madagascariensis. Le Népenthès répond aussi de plusieurs noms vernaculaires : Anramitaco, Ponga, Andrahamitakona et Ampongandrano.

Prime remercie l'ANG pour l'élaboration de ce texte.

Beware of prey!

Generally considered as a plant of lagoons or wetlands, *Nepenthes* is a carnivorous plant in tropical Asia, Oceania and Madagascar. It blooms between November and January. Its leaves carry an ascidie or urn that fills with rainwater and insects that penetrate perish and drown.

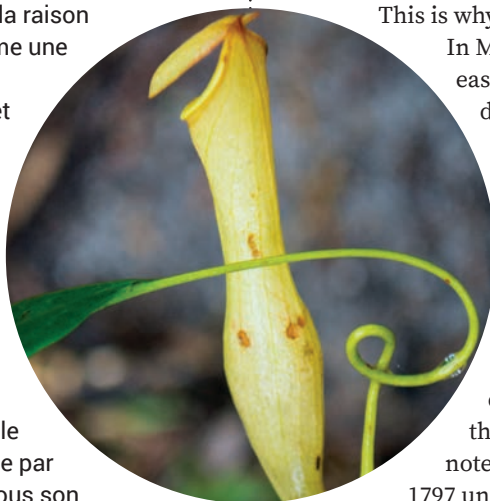
This is why it is considered a mosquito repellent.

In Madagascar they are found in the east and in the south and we can

distinguish between the *Nepenthes madagascariensis* and the *Negrinthe masoalensis*, a climbing variety. The first variety is visible between Fort Dauphin and Toamasina, while the other between Maroantsetra and Antalaha.

This plant was mentioned for the first time in 1661 by Etienne de Flacourt who described it under the name of Anramitaco before being noted by the French biologist Poiret in 1797 under its definitive title of *Nepenthes madagascariensis*. *Nepenthes* also has several vernacular names: Anramitaco, Ponga, Andrahamitakona and Ampongandrano.

Prime thanks ANG for developing this text.





Baobab Tree

Majunga

★★★★ 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.

 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

**Ensemble,
préservons
la vie !**

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



**MADAGASCAR
BIODIVERSITY FUND**

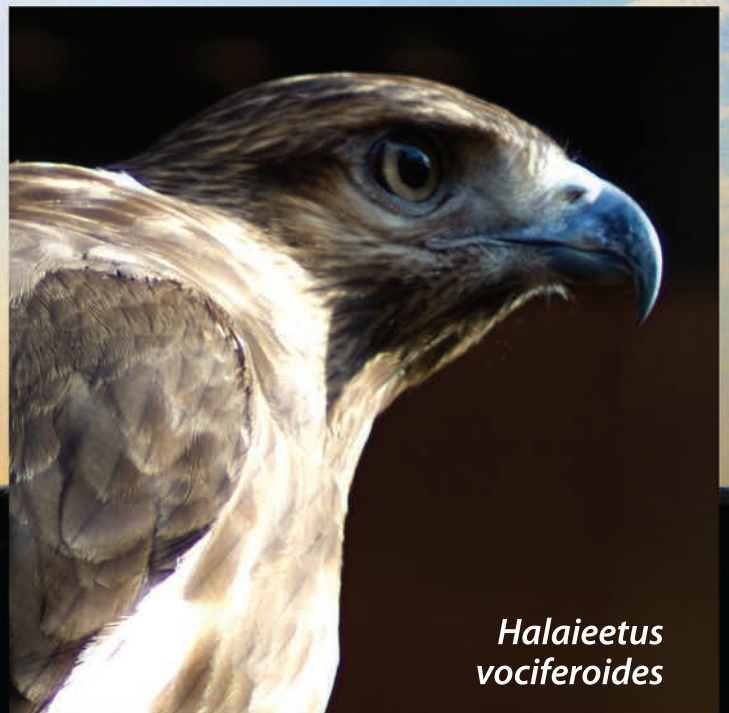
Madagascar...
une terre, la vie



Lot IIK 44 bis Ankadivato - 101 Antananarivo
MADAGASCAR



mail@fapbm.org



*Haliaeetus
vociferoides*



Propithecus diadema

www.fapbm.org



Brookesia sp.



Boophis madagascariensis

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.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.sofittrans-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



PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG

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

Offres soumises à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

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



DEVELOPPONS ENSEMBLE L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00
www.airmadagascar.com



Air Madagascar



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.officiel



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

Kitesurf et Windsurf...



*Royal
Sakalava*



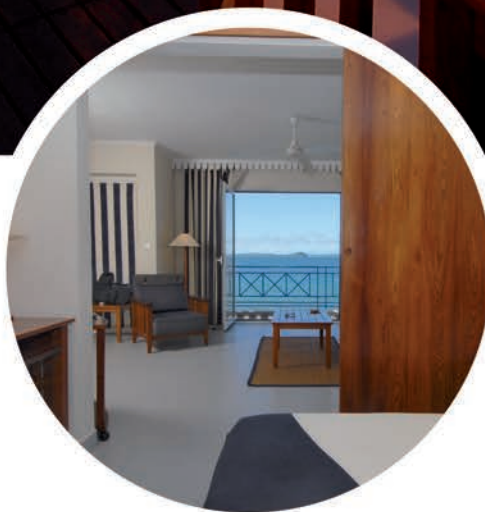
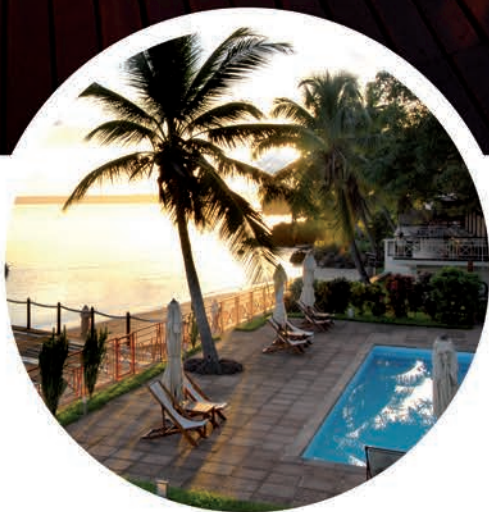
ECOLOGDE ROYAL SAKALAVA

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

Tél.: +261 32 05 888 99 / +261 32 05 777 99 / + 261 20 82 926 36

www.royalsakalava.com



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



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



Photo © : ORT ISALO IHOROMBE

Via Ferrata Isalo
**Entre ciel
et terre**

**Between
Heaven
and Earth**

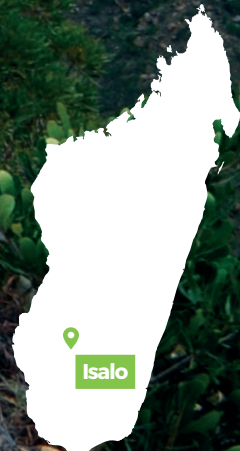




Photo © : ORT ISALO IHOROMBE



En quête d'aventure ou simple amoureux de la nature, vivez des expériences uniques en découvrant le parc Isalo sous un jour nouveau, à travers différentes activités, à l'exemple du Via ferrata.

Le via ferrata est une activité sportive qui se fait dans des zones rocheuses, rendue accessible grâce à des équipements métalliques installés de façon permanente pour permettre au via ferratiste de progresser sur le parcours. En utilisant un kit de via ferrata, les grimpeurs peuvent se fixer au câble, limitant toute chute. Cette activité présente dans le grand sud, dans le massif de l'Isalo, peut se faire en une journée et en toute sécurité.

L'Isalo, est une terre hors du commun. Elle présente un paysage unique fait de grès continental, le Massif de l'Isalo (au sud de Madagascar), l'une des plus belles curiosités naturelles de Madagascar. Au-dessus de la montagne Velokamenatsy, Isalo vous réserve de belles surprises et la garantie d'émotions fortes. Sur un circuit de plus de 3 km, venez-vous griser d'aventures sur les hauteurs du grand sud.

Au-dessus de la montagne Velokamenatsy, Isalo vous réserve de belles surprises et la garantie d'émotions fortes.

Isalo is located above the Velokamenatsy mountain and offers you beautiful surprises and a guarantee of intense thrills.

Whether you're looking for adventure or you just love nature, try out some unique experiences by discovering Isalo Park in new ways, through a variety of activities such as the Via Ferrata.

The via ferrata is a sporting activity that is done in rocky areas, made accessible thanks to metal equipment installed permanently to allow the Via Ferratist to progress on the course. By using a Via Ferrata harness kit, climbers can attach to the cable, limiting any fall. This activity in the Great South, in the Isalo massif, can be done in one day and safely.

Isalo is a very unusual place. It offers a unique landscape, consisting of continental sandstone, the Isalo Massif (south of Madagascar), which is one of Madagascar's most beautiful natural wonders. Isalo is located above the Velokamenatsy mountain and offers you beautiful surprises and a guarantee of intense thrills. On a round trip of more than 3km, come and get carried away by adventures on the heights of the Great South.

Pour cela, prévoyez des vêtements amples, des chaussures adaptées (chaussures de randonnée, baskets), un chapeau ou une casquette, des lunettes et bien sûr, un appareil photo.

Pour vous procurer le matériel nécessaire pour le via ferrata (casque, poulie...) adressez-vous à votre hôtel qui pour la plupart propose cette activité, ou aux guides locales via l'office régional du tourisme de Ihorombe.

For this purpose, wear loose-fitting clothing, suitable footwear (hiking shoes, sneakers), a hat or cap, glasses and, of course, a camera.

To get the necessary equipment for the Via Ferrata (helmet, harness) contact your hotel which usually offers this activity, or the local guides through the regional tourist office of Ihorombe.

► Accessibilité

Le site est en pente et fait des zigzag. La dénivellation est de 345 m. Le départ se fait au village d'Andremanero à 27 km au nord-ouest de Ranohira. Vous pouvez y laisser votre voiture, le reste du voyage se fera à pied. Sachez que le début du Via Ferrata est à 699 m d'altitude et que la fin culmine à plus de 1000 m.

► Accessibility

The area is sloping and zigzagging. The difference in altitude is 345 m. The departure is from the village of Andremanero, 27 km northwest of Ranohira. You can leave your car there, the rest of the trip will be on foot. Know that the beginning of the Via Ferrata is at an altitude of 699m and that the peak at the end reaches over 1000 m.

► Les difficultés

Présence de pentes moyennement faibles jusqu'au tombeau sakalava où vous pouvez vous reposer sous un chalet typique des Bara (ethnie du sud). Les premiers 750 m du circuit de la Via Ferrata sont pentus, le reste est un circuit pédestre classique.

► The difficulties

Moderately gentle slopes to the Sakalava tomb where you can rest in a typical Bara (southern ethnic group) lodge. The first 750 m of the Via Ferrata tour are steep, the rest is a classical walking trip.

► Les attractions

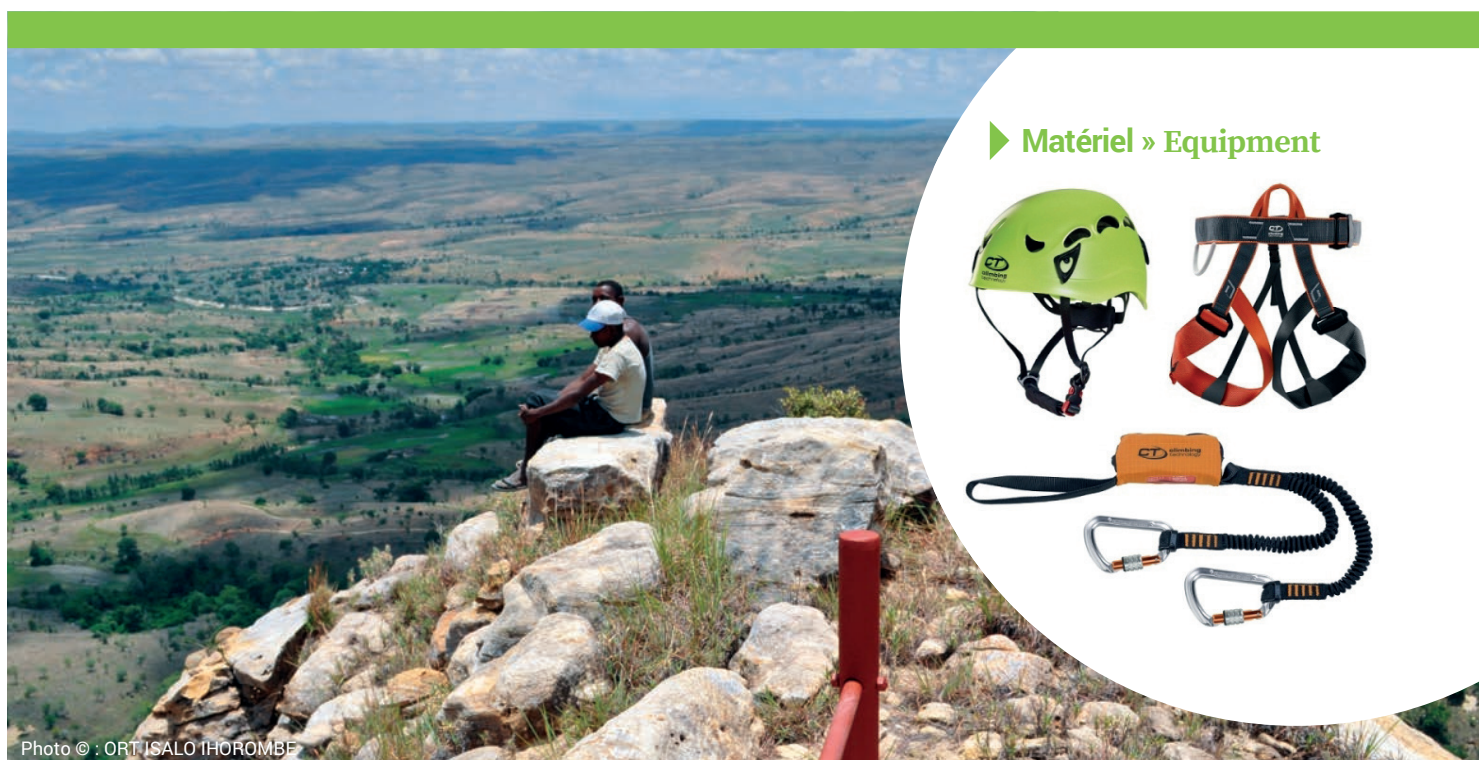
Au départ du parking, vous pouvez admirer la rivière de Menamaty. Ensuite, traversez la riziculture des paysans. Passage devant les fameux tombeaux sakalava et Bara avec une vue magnifique. Le long de cette allée, vous comprendrez que la savane prédomine (la forêt ripicole constitue l'habitat naturel de la faune locale, le « Pachypodium »). Sur les hauteurs, vous aurez un point de vue panoramique sur le plateau et sur les canyons au fond ainsi que sur les formations géologiques faisant le renom du parc.

► The attractions

Leaving the car park, you can admire the Menamaty river. Then cross the rice fields of the farmers. Pass in front of the famous Sakalava and Bara tombs with a magnificent view. Along this path, you will understand why savanna predominates (the riparian forest is the natural habitat of the local fauna, the "Pachypodium"). On the heights, you have a panoramic view across the plateau, the canyons at the bottom and the geological formations for which the park is so well-known.

D'autres circuits sont proposés. Un circuit de 18 km à faire en deux jours, avec une nuitée en camping dans la grotte des Portugais. Le lendemain, départ pour Benonoka, et retour au point de départ en voiture.

Other tours are available as well. An 18km trip, to be done in two days, with one night camping in the Portuguese cave. The next day, departure to Benonoka, then returning to the starting point by car.



► Matériel » Equipment



Photo © : ORT ISALO IHOROMBE

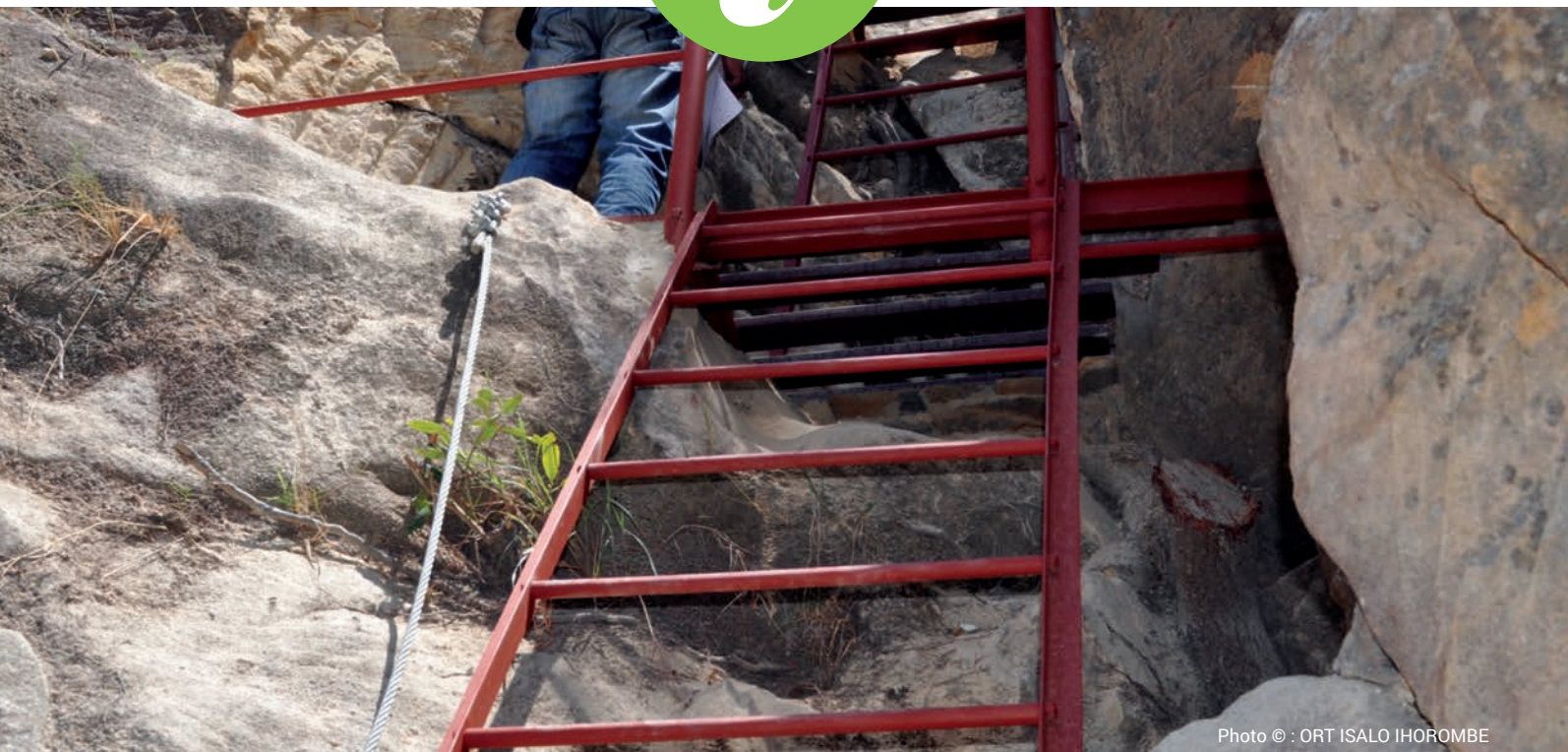


Photo © : ORT ISALO IHOROMBE



Quand y aller? / When to go?

Les meilleurs mois pour visiter le site sont entre février et novembre. Le soleil est alors au rendez-vous et les précipitations moins importantes.

The best months to visit the site are between February and November. At this time the sun is shining and the precipitation is less significant.



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

Le trajet Antananarivo-Isalo est réalisable en voiture. Vous pourrez également y parvenir par voie aérienne. Prenez un vol direct avec la compagnie Air Madagascar de la capitale vers Tuléar et faites le voyage vers Isalo en voiture.

The Antananarivo-Isalo route can be done by car. You may also get there by air. Take a direct flight with Air Madagascar from the capital to Tuléar and then drive to Isalo.



Où aller? / Where to go?

Le relais de la Reine et le jardin du Roy sont deux hôtels placés côte à côte. Ils possèdent des bungalows en grès aux décorations très soignées. A quelques minutes du village de Ranohira, l'hôtel Les étoiles de l'Isalo dispose aussi de bungalow confortables et d'une piscine. A seulement 1 kilomètre du musée d'Isalo, passez un séjour inoubliable à l'Isalo Rock Lodge.

The Queen's Relais and the King's Garden are two hotels placed side by side. They have sandstone



Où manger? / Where to eat?

Les hôtels mentionnés ci-dessus proposent tous des plats variés de qualité.

The hotels mentioned above all serve a variety of quality dishes.



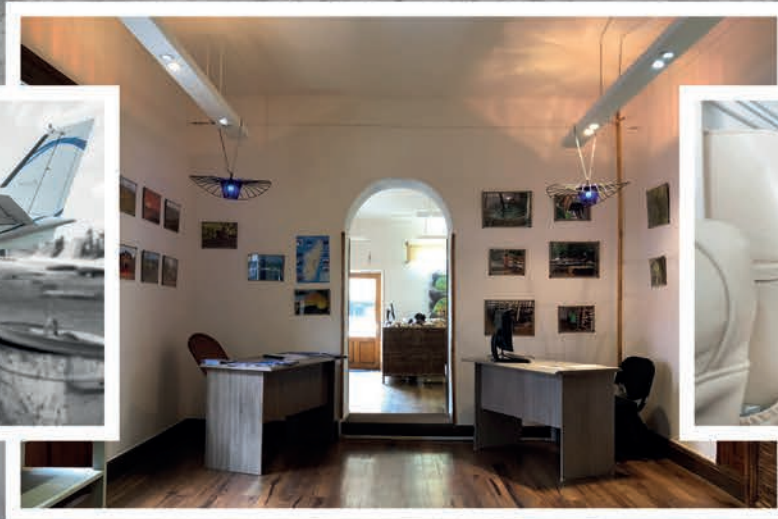
Que voir? / What to see?

Toujours dans le massif de l'Isalo, le canyon des singes, comme le suggère son nom est le meilleur circuit si vous voulez rencontrer des Sifaka, ces lémuriens reconnaissables à leur queue annelée. Pour la baignade, prenez plutôt la direction de la piscine naturelle. Entre les montagnes rocheuses de l'isalo, vous apercevrez les tombeaux des « bara » (ethnie du sud de Madagascar).

Still in the Isalo massif, the monkey canyon, as its name suggests, would be the best tour to meet Sifaka, these lemurs identifiable by their ringed tails. For swimming, go in the direction of the natural swimming pool. Between the rocky mountains of the Isalo, you will spot the tombs of the "Bara" (ethnic group of the south of Madagascar).

NATIONAL OPERATOR FOR TRIPADVISOR AND LONELY PLANET TOURS
WITH OVER 500 DESTINATION TRIP REVIEWS.

OPÉRATEUR NATIONAL VIA TRIPADVISOR ET DÉPLACEMENTS PRIVÉS,
AVEC PLUS DE 500 AVIS SUR LES DESTINATIONS.



📍 54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Antananarivo 101, Madagascar
☎ 033 02 89 812 / +1 (484) 320 7442 (US)
✉ sales@madagascartravelandtours.com
🌐 <http://madagascartravelandtours.com>





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



www.madagascarvanillacompany.com



Madagascar Vanilla Company (MVC)

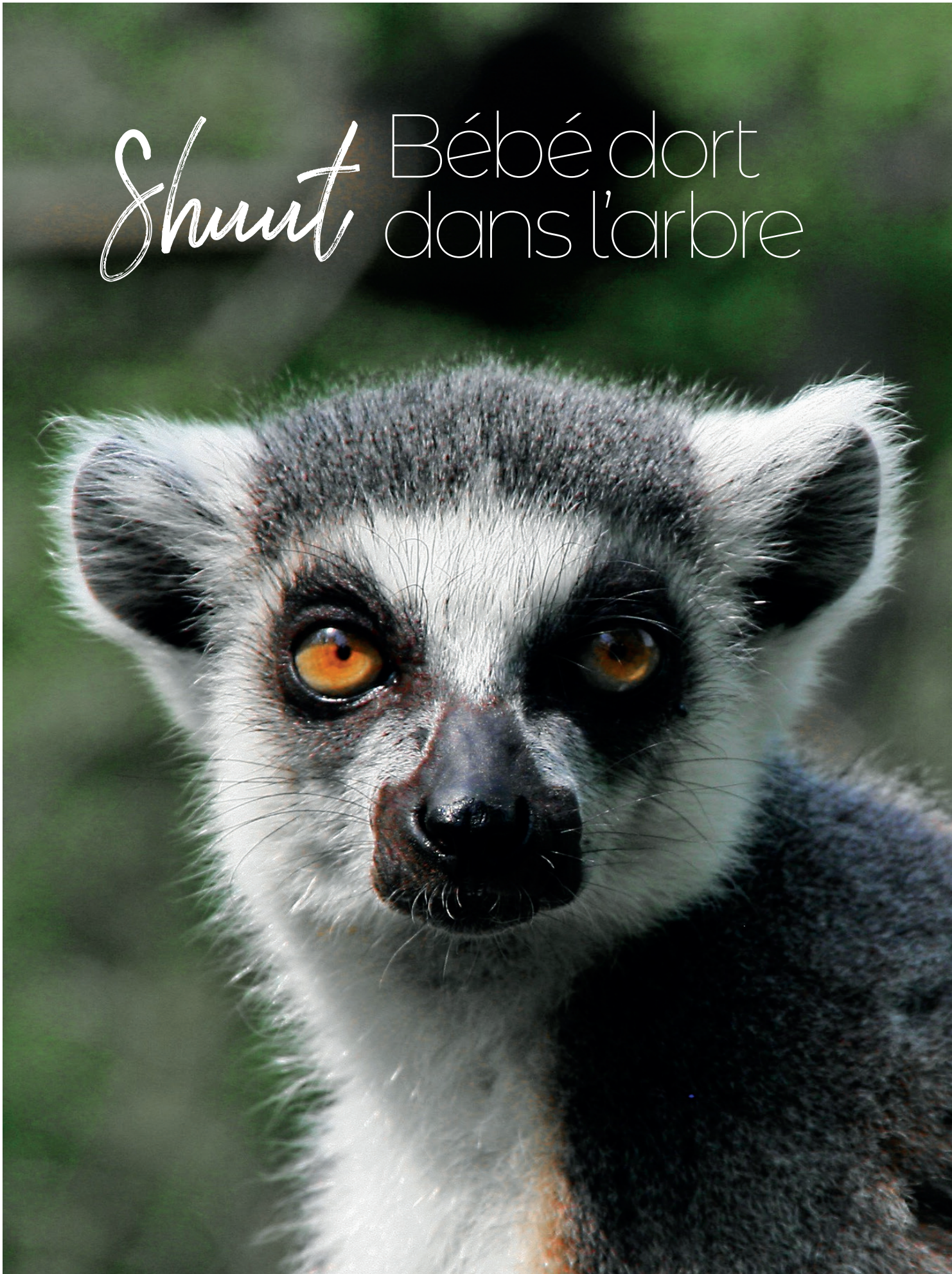
- 📍 54 Av Générale Gabriele Ramanantsoa, Tana 101, Madagascar
- ☎ 034 38 195 91 / +1 484 320 7947 (US)
- ✉ madagascar.vanilla.co@gmail.com



Vanipro Mad Sarl

- 📍 Antalaha - SAVA (North East) Madagascar
- ☎ 032 26 785 01 / 034 04 509 08 / +1 484 320 7947 (US)
- ✉ vanillaprohome@madagascarvanillacompany.com

Shunt Bébé dort dans l'arbre



Hush A-Bye Baby on the tree top

Le vent souffle, le berceau risque de tomber... mais ce bébé ne descend pas parce que c'est un lémurien, dont les parents font partie des créatures les plus agiles de la planète.

When the wind blows, the cradle will rock but this baby isn't coming down because it's a lemur, whose parents are among the most agile creatures on the planet.





Quand ils sont assez mûrs, on les observe se balader accrochés au dos de leurs mères.

When they are mature enough, you'll see them riding piggy-back style on their mothers.

Beaucoup de bébés lémurien naissent en septembre à Madagascar. En octobre, quand ils sont assez mûrs, on les observe se balader accrochés au dos de leurs mères, se déplaçant sans effort dans les forêts ou, comme tous les lémurien ne vivent pas dans les arbres, ils descendent et sautent acrobatiquement de rocher en rocher au cœur de la forêt.

Madagascar abrite plus de 100 différentes espèces de lémurien. On en découvre de toutes les couleurs et tailles :

du petit lémurien souris 30g, mesurant seulement 6 cm avec des nouveau-nés pas plus gros qu'un ongle, au plus gros lémurien Indri 9 kg, d'une taille de Beanie Baby.

Quand on dit « lémurien », la plupart des gens pensent à ceux avec de longues queues annelées noires et blanches, le lémur catta, emblème de la faune unique de Madagascar. Ils vivent dans les forêts sèches et la brousse du sud et du sud-ouest de Madagascar. Leurs bébés naissent après une période de gestation de quatre mois et demi. Comme la plupart des espèces de lémurien, ils sont transportés par leur mère pendant les deux premières semaines, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment forts pour être complètement sevrés, vers cinq mois.

Comme beaucoup de familles vivant à distance les unes des autres, les lémurien ont développé des caractéristiques différentes selon

les conditions météorologiques et les habitats naturels de Madagascar: forêts tropicales luxuriantes, forêts épineuses sèches, canyons semi-arides, marais humides et hautes terres fraîches.

La plus grande et la plus vocale, l'Indri, vit dans les régions du nord-est et centre-est et constitue une espèce très menacée. Actuellement, la moitié des bébés Indri, n'auraient pas atteint l'âge de deux ans à cause d'une maladie ou d'une blessure.

Les lémurien existent depuis plus de 50 millions d'années à Madagascar. Mais la vie a commencé à devenir difficile pour les lémurien lorsque l'homme est arrivé il y a deux mille ans en raison de la chasse et de la perte d'habitat due à la déforestation. Aujourd'hui, plus de 90 lémurien différents figurent dans des listes de surveillance critique, sont en danger ou vulnérables.

Madagascar étant une destination d'écotourisme de plus en plus populaire et une attraction incontournable, le gouvernement malgache a déclaré que tous les lémurien étaient protégés, dans des habitats sûrs respectant leur vie sauvage dans les parcs nationaux, réserves naturelles et réserves spéciales.

Ainsi, ces adorables bébés à fourrure peuvent désormais dormir en toute sécurité dans leurs berceaux, sans être exposés aux dangers créés par l'homme. Chaque bébé lémurien est maintenant considéré comme une bénédiction pour l'avenir de l'espèce.

Many baby lemurs are born in September in Madagascar so by October, when they are mature enough, you'll see them riding piggy-back style as their mothers swing effortlessly through the forests or, because not all lemurs live in trees, leap acrobatically down sheer rocky faces.

Madagascar is home to over 100 different species of lemur. They come in all colours and sizes from the tiny 30 gm Mouse lemur, measuring only 6 cms with new born babies no bigger than a finger nail up to the largest 9 kg Indri lemur, with its Beanie Baby sized off-spring.

When anyone mentions lemurs, most people will visualise them with long black and white hooped tails, the Ring-tailed lemur, an iconic symbol of Madagascar's unique wildlife. Living in the dry forests and bush of southern and southwestern Madagascar, their babies are born after a gestation period of four and a half months. Like most lemur species, they are carried for the first two weeks by their mother on her belly, until they are strong enough to ride on her back, gaining confidence until they are totally weaned, at about five months.

Like many families who live remotely from each other, lemurs have developed different characteristics according to the weather and

natural habitats where they live in Madagascar, from the lush tropical rainforests, spiny dry forests, semi-arid desert canyons, wet marshes and cool central highlands.

The largest and most vocal, the Indri, lives in the northeast and east central areas, and is a critically endangered species. Half of all Indri babies, currently, are expected to die before reaching two years old, usually due to sickness or injury.

Lemur primates have been around for some 50 million years in Madagascar. But life started to become challenging for lemurs when man arrived two thousand years ago due to hunting and loss of habitat from deforestation. Now over 90 different lemurs are on critical, endangered or vulnerable watch lists.

With Madagascar an increasingly popular eco-tourism destination and lemurs the star attraction, the Malagasy government has declared all lemurs as protected, providing safe habitats for their endemic wildlife in their National Parks, Strict Nature Reserves and Special Wildlife Reserves.

So these adorable big-eyed furry babies can now sleep securely in their cradles, no longer rocked by dangers created by man. Every baby lemur is now counted as a blessing for the future of the species.

Serez-vous un » Will you be a
#LemurAlly?



Madagascar est le seul pays où vous avez le grand privilège d'observer les lémuriens dans leur habitat naturel, où vous pouvez soutenir leur conservation et les populations locales. Cependant, comme Madagascar a perdu jusqu'à 80% des forêts d'origine, il est fréquent de trouver des lémuriens semi-captifs dans des réserves privées ou de les garder comme animaux de compagnie illégaux. Dans ces cas, vous pourriez les photographier de près ou les encourager à sauter sur vous en les attirant avec des bananes, mais nous vous demandons de partager l'amour et non vos photos avec eux. Prenez-les en photos se balançant dans les arbres, mais sans les poser sur vos épaules ou en les enchaînant au poignet.

Plus de 90% des espèces de lémuriens sont répertoriées et en danger. Ils ont plutôt besoin de protection que de vos aliments. Le contact direct, parfois encouragé par des guides trop enthousiastes, n'est pas recommandé car ce sont des animaux sauvages qui doivent être respectés et rester sauvages. Ils peuvent mordre, transmettre des maladies et avoir une durée de vie très courte lorsqu'ils sont gardés comme des animaux de compagnie illégaux. En outre, les régimes

alimentaires non naturels, tels que les bananes, les biscuits et les sucreries, peuvent nuire à la santé des lémuriens.

Les lémuriens étant les plus ciblés pour le commerce illégal d'animaux de compagnie, les visiteurs peuvent entrer en contact avec le Groupe d'étude et de recherche sur les primates de Madagascar ou le signaler à Alliance Voahary Gasy afin d'intervenir et d'arrêter ce commerce.

Laissons donc les bébés lémuriens en paix avec leurs familles pour devenir forts et naturellement indépendants. Vous pouvez aider en devenant un LemurAlly, soutenant la conservation des lémuriens, leurs habitats et la population locale.

- **Prenez conscience que les lémuriens sont des animaux vivant dans la nature sauvage et non des accessoires décoratifs pour vos selfies**
- **Aidez à assurer la santé des lémuriens en ayant le minimum de contact et évitez de leur donner à manger.**
- **Nous vous suggérons de partager uniquement des photos de lémuriens sauvages avec le hashtags #LemurAlly #KeepLemursWild.**

Madagascar is the only country where you have the great privilege to observe lemurs in their natural habitat, where you can support their conservation and local populations.

However, as Madagascar lost up to 80% of the original forests, it is common to find semi-captive lemurs in private reserves or kept as illegal pets. In these cases you might be able to photograph them up close or people might encourage them to jump on you baiting them with bananas, but we ask you to share the love and not your photographs in contact with them. Capture them on camera swinging in the trees but not sitting on your shoulders or chained to your wrist.

More than 90% of lemur species are listed and endangered. They need protection not your food titbits. Direct contact, sometimes encouraged by over-enthusiastic guides, is not recommended as these are wild animals that need to be respected and stay wild. They may bite, transmit diseases and have very short life-spans when kept as illegal pets.

Also, unnatural diets such as bananas, biscuits and sweets can contribute to a decline in lemur health.

As lemurs are the most targeted for illegal pet trade, people can get in contact with GERP (Group d'Etude et de la Recherche sur les Primates de Madagascar) or signal it to Alliance Voahary Gasy in order to intervene and stop this trade.

So leave the lemur babies in peace with their families to grow strong and naturally independent. You can help by becoming a Lemur Ally supporting lemur conservation, their habitats and local population.

- **Be aware that lemurs are wild animals – not cute accessories for your selfies.**
- **Help to ensure lemurs' health by not being in contact with them and avoid feeding them unsuitable food.**
- **We suggest that you share only photos of wild lemurs with the hashtags #LemurAlly #KeepLemursWild.**

Prime Magazine remercie Marika Roma, Tara Clarke, Marni LaFleur, Kim Reuter et Rio Herinana pour la collaboration photographique et l'écriture de ce texte - www.petlemur.com

Prime Magazine Thanks Marika Roma, Tara Clarke, Marni LaFleur, Kim Reuter and Rio Herinana for the collaboration photos and writing this text - www.petlemur.com



Angavokely

Une curieuse grotte
The Curiosities
of the Caves



Angavokely



Selon une expression malgache, Antongona est connu pour son feu de camp, Angavokely pour ses lanternes, Ankaratra pour ses crachins et Ambondrombe pour les esprits qui s'y reposent ! En effet, la station forestière d'Angavokely (690 ha) se présente comme un corridor à sentiers secrets où à l'époque royale il fallait se munir de lanternes pour pénétrer dans les grottes.

Angavokely est une montagne, à proximité de Nandihizana, à l'est d'Antananarivo. Son nom vient de « gavo », ancien dialecte merina signifiant « chauve-souris » (de nombreux chiroptères vivent dans les grottes), tandis que Nandihizana (là où l'on a dansé) est le lieu où les gardes royaux dansaient après avoir retrouvé le fils d'Andrianampoinimerina égaré dans la zone.

Angavokely est composé de deux principaux massifs granitiques: celui d'Angavokely, 1752m d'altitude et celui d'Angavobe, vers la gauche, 1755m. Les circuits proposés par les guides vous permettront de découvrir les cinq cavernes, le rocher d'Ambatomisondrotra ainsi que

Les circuits proposés par les guides vous permettront de découvrir les cinq cavernes.

According to a Malagasy saying, Antongona is known for its campfires, Angavokely for its lanterns, Ankaratra for its drizzle and Ambondrombe for the spirits who rest there! Indeed, the forest station of Angavokely (690 ha) is like a corridor with secret paths where, in the royal era, it was necessary to be equipped with lanterns to enter the caves.

Angavokely is a mountain, near Nandihizana, east of Antananarivo. Its name comes from "gavo", an ancient Merina dialect meaning "bat" (many chiropterans live in the caves), while Nandihizana ("where one dances") is the place where the royal guards danced after having found the son of Andrianampoinimerina lost in the area.

Angavokely is composed of two main granite massifs: Angavokely, 1752m high and Angavobe, to the left, 1775m. The tours suggested by the guides will enable you to explore five caves, the Ambatomisondrotra rock as well as the two caves of Andavabatomazina and

les deux grottes d'Andavabatomazina et d'Andavatsongomby, à l'est puis celle du « bain de la reine » à l'ouest.

Si ce site a été connu grâce aux émetteurs audio-visuels installés dans les années 90, il attire depuis 20 ans de plus en plus les amateurs de randonnées et d'escalades. Les visiteurs peuvent également explorer la riche biodiversité saxicole ainsi que les différentes variétés d'eucalyptus et d'orchidées.

Legendrena angavokely

Cette destination s'avère particulièrement intéressante pour les entomologistes car elle abrite le Legendrena angavokely, une espèce d'araignée aranéomorphe, de la famille des Gallieniellidae mesurant aux environs de 3mm, découverte en 1984 et endémique de Madagascar.



Andavatsongomby, to the east and the "Queen's bath" to the west.

Since this site has become known, thanks to the audio-visual transmitters installed in the 90s, it has increasingly attracted hiking and climbing enthusiasts during the past 20 years. Visitors can also discover the rich biodiversity inside the caves as well as the different varieties of eucalyptus and orchids outside.

Legendrena angavokely

This destination is particularly interesting for entomologists because it shelters the Legendrena angavokely, a species of araneomorphic spider, of the Gallieniellidae family measuring around 3mm, discovered in 1984 and endemic to Madagascar.

The tours suggested by the guides will enable you to explore five caves.

Photos © : Krishna Naudin



Photos © : Krishna Naudin



Quand y aller? / When to go?

La visite d'Angavokely est possible toute l'année. Cependant, les pistes sont glissantes en période de pluies. Les visiteurs sont plus nombreux le week-end et pour mieux profiter des lieux, nous vous recommandons de commencer la visite en début de journée.

Angavokely can be visited all year round. However, the trails get slippery during rainy periods. Visitors are more numerous at the weekend thus, in order to better enjoy it, we recommend that you start your tour at the beginning of the week.



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

Angavokely se trouve à 36 km à l'est de la capitale. Prenez la RN2 vers Toamasina puis bifurquez à droite à Carion, l'entrée se trouve à six kilomètres. Les montées et les descentes nécessitent de bonnes conditions physiques.

Angavokely is 36 km east of the capital. Take the RN2 towards Toamasina then turn right at Carion, the entrance lies 6km off the road. Climbing and descending require good physical fitness.



Où se loger? / Where to stay?

Deux établissements situés sur la RN2 vous sont proposés : l'hôtel Destiny et le Klub Sahameva. Vous pouvez également choisir la douceur et le calme dans une campagne des hautes terres et faire un détour à Ambatomanga. L'hôtel La Maison Familiale FI vous réservera un accueil chaleureux.

Two establishments, located beside the RN2, are suggested: the Hotel Destiny and the Klub Sahameva. You can also choose the nice and quiet



Où manger? / Where to eat?

Un pique-nique en famille ou en groupe serait la meilleure option pour la visite de cette station forestière.

A family or group picnic is the best option for visiting this forest station.



Que voir? / What to see?

Une vue panoramique spectaculaire sur Analamanga s'offre aux sommets des massifs. Les paysages aux maisons traditionnelles merina, les rizières et le lac Mantasoa sont magnifiques. Profitez de la nature, de la verdure et la pureté de l'air dans ce haut-lieu. Les grottes renferment des vestiges historiques et archéologiques. Découvrez la pierre sacrée où l'on continue de pratiquer des sacrifices au nom d'Andriananja, ancien roi d'Angavokely. Visitez également le rova d'Ambatomanga qui se situe non loin de là.

A spectacular panoramic view over Analamanga is offered from the peaks of the massifs. The landscapes with traditional Merina houses, rice fields and Lake Mantasoa are magnificent. Enjoy the nature, the greenery and the purity of the air in this high place. The caves contain historical and archaeological remnants. Discover the sacred stone where sacrifices continue to be made in the name of Andriananja, former king of Angavokely. Also visit the rova of Ambatomanga, which lies not far from there.

Aa coeur de la ville de Majunga

Coco ★★★
Lodge



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



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

49 avenue de France - Majunga

Email: cocolodge@moov.mg

www.facebook.com/CocoLodgeMajunga

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



COFFEE SYSTEM





Ampanihy

📍 Ampanihy

Photos © : R.Bohan Transcontinent

Ville typiquement malgache, il y règne comme un air de western en raison des nombreux cheptels de bœufs, chèvres et moutons qui vivent dans ce paysage aride. Mais c'est pour sa fabrication de tapis mohair qu'Ampanihy est connue. Ici, l'élevage fait partie du quotidien des habitants. Le grand marché qui a lieu tous les samedi matins et qui réunit tous les habitants de la ville et des villages environnants est indispensable pour découvrir les produits artisanaux d'Ampanihy dont les fameux tapis.

La ville d'Ampanihy est la capitale du plateau Mahafaly situé dans la partie sud-ouest de Madagascar. C'est une étape incontournable pour rejoindre Fort-Dauphin en provenance de Tuléar.

Le must du coin reste l'imposant baobab situé à environ 25 km de la bourgade, l'un des plus gros de Madagascar. Près de la ville d'Ampanihy, les lémuriers se sont abrités dans les arbres se trouvant sur les rives de la rivière Menarandra. Un spectacle insoupçonné et rare dans les villes de Madagascar. Les grandes tortues se promènent

aussi librement sur les routes, rendant la visite de cette ville unique encore plus mémorable.

Culture Mahafaly

La piste reliant Tuléar à Ampanihy, appelée "la piste des tombeaux", vous fera découvrir des tombeaux très particuliers car ornés de peintures vives représentant des scènes de la vie quotidienne, mais aussi la personnalité du mort ou la nature de ses biens. Des sculptures impressionnantes sont aussi associées à ces tombeaux et participent de l'art funéraire bien particulier des Antandroy et des Mahafaly.

Le must du coin reste l'imposant baobab situé à environ 25 km de la bourgade, l'un des plus gros de Madagascar.

La ville étonnante du Mohair The Amazing City of Mohair

A typical Malagasy city, it has a western flair due to the many cattle, goats and sheep that are kept in this arid landscape. But Ampanihy is famous for its mohair rugs. Here, livestock farming is part of the daily life of the locals.

The great market which takes place every Saturday morning and which unites all the inhabitants from the city and the surrounding villages, is the must-go place to discover the artisan products of Ampanihy - including the famous carpets.

The city of Ampanihy is the capital of the Mahafaly plateau, located in the south-western part of Madagascar. It is an unavoidable stopover on the way to Fort Dauphin from Tuléar.

A must-see is an imposing baobab tree, situated about 25km off the village, being one of the largest of Madagascar. Close to the town of Ampanihy, the lemurs shelter in the trees alongside the banks of the Menarandra River, an unexpected and rare spectacle within the cities of Madagascar. Large turtles also roam freely on the roads, making the visit of this unique city even more memorable.

Mahafaly Culture

The road linking Tuléar to Ampanihy, called the "tomb trail", will let you discover very special tombs, decorated with vivid paintings, depicting scenes of daily life, but also the personality of the deceased or characterizations of

A must-see is an imposing baobab tree, situated about 25 km off the village, being one of the largest of Madagascar.

their whereabouts. Impressive sculptures, also linked to these tombs, are part of the very particular funerary art of the Antandroy and Mahafaly.





Photo © : R.Bohan Transcontinent



Quand y aller? / When to go?

Profitez du soleil d'Ampanihy qui brille à longueur d'année. Avec des pluies presque inexistantes, le temps y est rarement désagréable. Choisissez la température qui vous convient, de 19,8°C (en juillet) à 28,4°C (en janvier).

Benefit from the sun of Ampanihy, which shines all year long. The weather is rarely less than pleasant, with almost no rainfall. Choose the temperature that suits you, between 19.8°C (in July) to 28.4°C (in January)



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

Prenez un vol pour Tuléar. De là, vous pourrez faire le trajet jusqu'à Ampanihy, de préférence en 4x4, en passant par les petites villes phares du sud de Madagascar : Betioky et Ejeda.

Take a flight to Tulear. From there you can do the trip to Ampanihy, preferably by 4WD, passing through the small flagship towns of southern Madagascar, Betioky and Ejeda.



Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour, nous vous conseillons de rester à Tuléar car il n'y a pas d'hôtel à Ampanihy et dans les environs. A Tuléar, optez pour le luxe du Moringa hôtel situé en plein centre-ville ou l'hôtel Serena aux jolies chambres et au service impeccable.



Où manger? / Where to eat?

Il n'y a pas de restaurant dans la ville d'Ampanihy. Préférez un plat à emporter venant de votre hôtel. A Tuléar vous pouvez manger au restaurant Blu (les plats sont copieux), ou au Jardin de Giancarlo.

There is no restaurant in the town of Ampanihy. Bring a takeaway meal from your hotel. In Tuléar you can eat at the restaurant Blu (the portions are very generous), or at Giancarlo's Garden.



Que voir? / What to see?

Multitude de visites possibles comme l'exploitation minière, la confection de tapis mohair ou l'entreprise de transformation de pierres fines à la sortie de la bourgade. Sans oublier le marché du samedi matin où l'on trouve des produits des cultures vivrières, des céréales et des légumes...

Many excursions are possible, ranging from views of mining, making mohair carpets to the processing of semi-precious stones outside of town. Also there's the Saturday morning market, where you can find food crops, cereals and vegetables...



*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

Parc National Marojejy

Une merveille de la nature ! A Wonder of Nature!

Son caractère sauvage et accidenté et sa biodiversité exceptionnelle font du Parc National Marojejy un paradis des amoureux de la montagne et un repère d'exception pour les plus exigeants des naturalistes. Décrit comme « une merveille de la nature », ce site inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, se trouve au nord-est de Madagascar.

Vaste de plus de 65.000 hectares, il abrite le quatrième plus haut sommet de Madagascar, culminant à plus de 2.132 m d'altitude. Pour y

accéder, il faut traverser une nature sauvage et des forêts de nuages, entièrement coupées du monde. L'ascension peut paraître rude, mais une fois au sommet, la vue vaut le détour. De là, on peut embrasser d'un regard, par temps clair, des milliers de kilomètres carrés jusqu'à l'océan Indien, avec le sentiment d'être le maître du monde.

Par ailleurs, le Parc National Marojejy propose quatre circuits de randonnée au cœur de forêts pluviales originelles. Au cours de votre balade, vous tomberez peut-être nez à nez avec un lémurien

endémique de la région, le fameux Propitèque soyeux dit "Simpona" reconnaissable à sa fourrure d'une extrême blancheur. Sans parler de ses différentes espèces de reptiles et d'amphibiens, vivant en harmonie avec les fougères, les palmiers ainsi que plusieurs espèces d'orchidées. Aventuriers dans l'âme, amoureux de la nature, sachez qu'il vous est possible de vous reposer au cœur de cette nature inégalée, où la faune et la flore vivent intactes sous vos yeux.

Le Parc National Marojejy, est tout cela et bien plus encore... Il vaut réellement le détour !



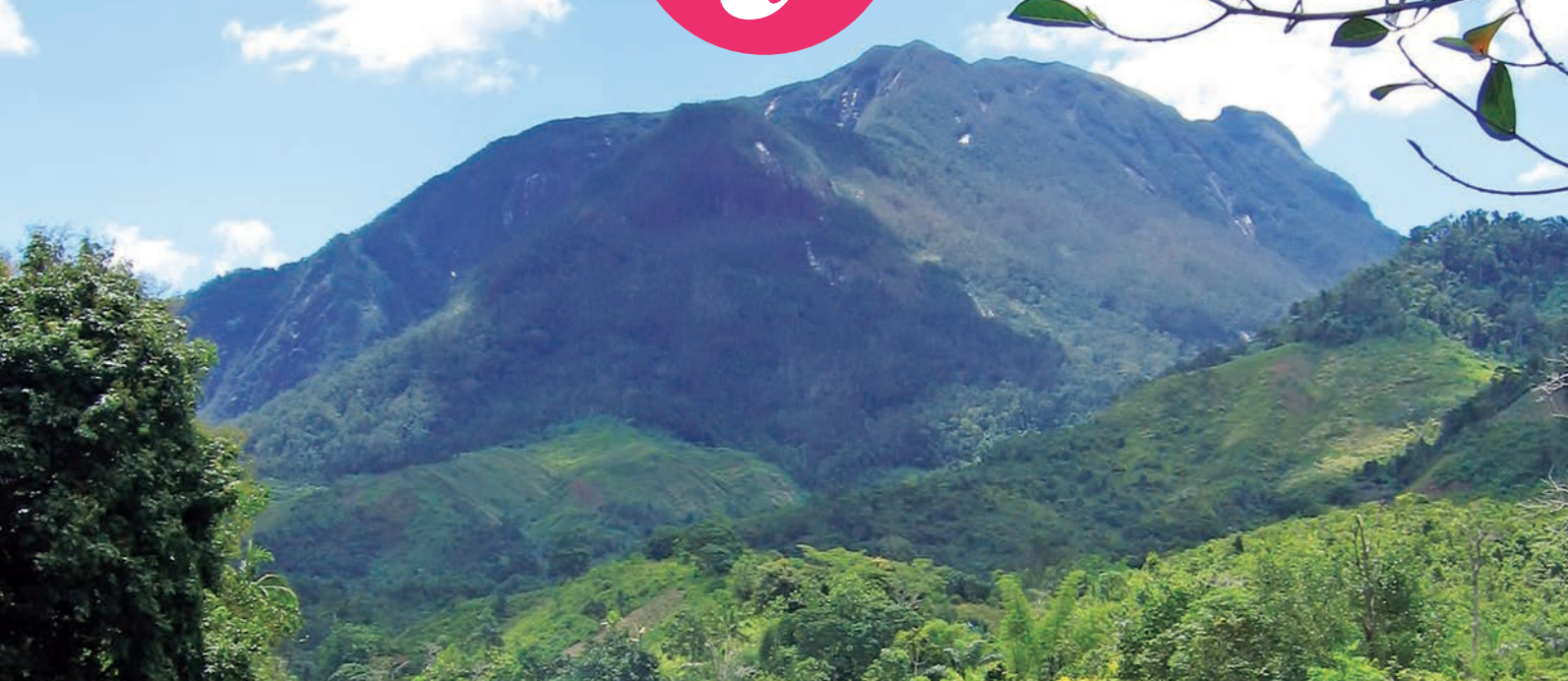
Its wild and rugged character as well as its exceptional biodiversity, make Marojejy National Park a paradise for mountain lovers and an exceptional landmark for the most exigent naturalists. Described as "a wonder of nature", this UNESCO World Heritage site is found in the northeast of Madagascar.

With an area of more than 65,000 hectares, it contains the fourth highest summit in Madagascar, peaking at more than 2,132m above sea level. To reach there, it is necessary to cross wild nature and forests in the clouds, which are entirely cut off from the world. The climb may appear rough, but once at the peak, the sight is worth the effort. From there, thousands of square kilometres can be viewed in clear weather, all the way to the Indian Ocean, with the feeling of being the master of the world. Furthermore, Marojejy National Park offers four hiking tours through the heart of original rain forests. During your walk, you may come face to face with a lemur, the famous "Simpona" Silky Propithecus, endemic to the region, recognizable by its extremely white fur. Plus there are many reptile and amphibian species, living in harmony with ferns, palm trees and several types of orchids. Adventurers who are in love with nature, lose yourself in the heart of this unsurpassed natural wonder, where exceptional fauna and flora live intact right before your eyes. The Marojejy National Park, is all this and much more. It's really worth the trip!



With an area of more than 65,000 hectares, it contains the fourth highest summit in Madagascar.

Vaste de plus de 65.000 hectares, il abrite le quatrième plus haut sommet de Madagascar.



Quand y aller? / When to go?

Le climat est de type tropical humide avec des précipitations plus importantes en haute altitude. La période la plus propice pour visiter ce parc est entre avril et mai puis de septembre à décembre.

The climate is humid tropical with heavier rainfall at higher altitudes. The best time to visit this park is between April and May, and from September to December.



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

La Compagnie Air Madagascar-Tsaradia assure la liaison entre Antananarivo et Sambava. Ensuite, le parc se rejoint en voiture. Les aventuriers peuvent opter pour la voie terrestre, un trajet de trois jours en passant par la RN4, la RN6 et la RN5A.

The connection between Antananarivo and Sambava is operated by Air Madagascar-Tsaradia. Then the park is accessible by car. Adventurers can opt for the overland route, a three-day trip via the RN4, RN6 and RN5A.



Où se loger? / Where to stay?

Des bungalows nichés en pleine forêt vous accueillent dans un décor authentique. Vous pouvez également réserver auprès des établissements dans les villes les plus proches. A Andapa, séjournez à l'Hôtel Beanana, l'Hôtel Vatosoa ou encore l'Hôtel Riziky. L'Hôtel Carrefour, l'Hôtel Las Palmas, Chez Zoé, l'Hôtel Florencia et l'Hôtel Miami sont des bonnes adresses à Sambava.



Où manger? / Where to eat?

Afin de profiter pleinement de cette nature merveilleuse, emmenez votre panier pique-nique. Si vous choisissez de manger en ville, les restaurants des hôtels de Sambava comme d'Andapa proposent des plats gastronomiques.

To fully enjoy this wonderful nature, bring your picnic basket. If you choose to eat in town, the restaurants of the Sambava and Andapa hotels offer gastronomic dishes.



Que voir? / What to see?

A Sambava, possibilité de faire des sports nautiques ou escalader la colline de Vinany. Prévoyez également un détour à Macolline, site botanique situé à 3km au nord d'Antalaha et faites connaissance avec la « Clerodendrum Kamhyoae Lamariée », une nouvelle espèce découverte sur ce site.

In Sambava, it is possible to do watersports or climb the Vinany hill. Also consider a detour to Macolline, a botanical site located 3km north of Antalaha and see the "Clerodendrum Kamhyoae Lamariée", a new species discovered here.

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'Épice»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

Partager
être ensemble!

 Panagora

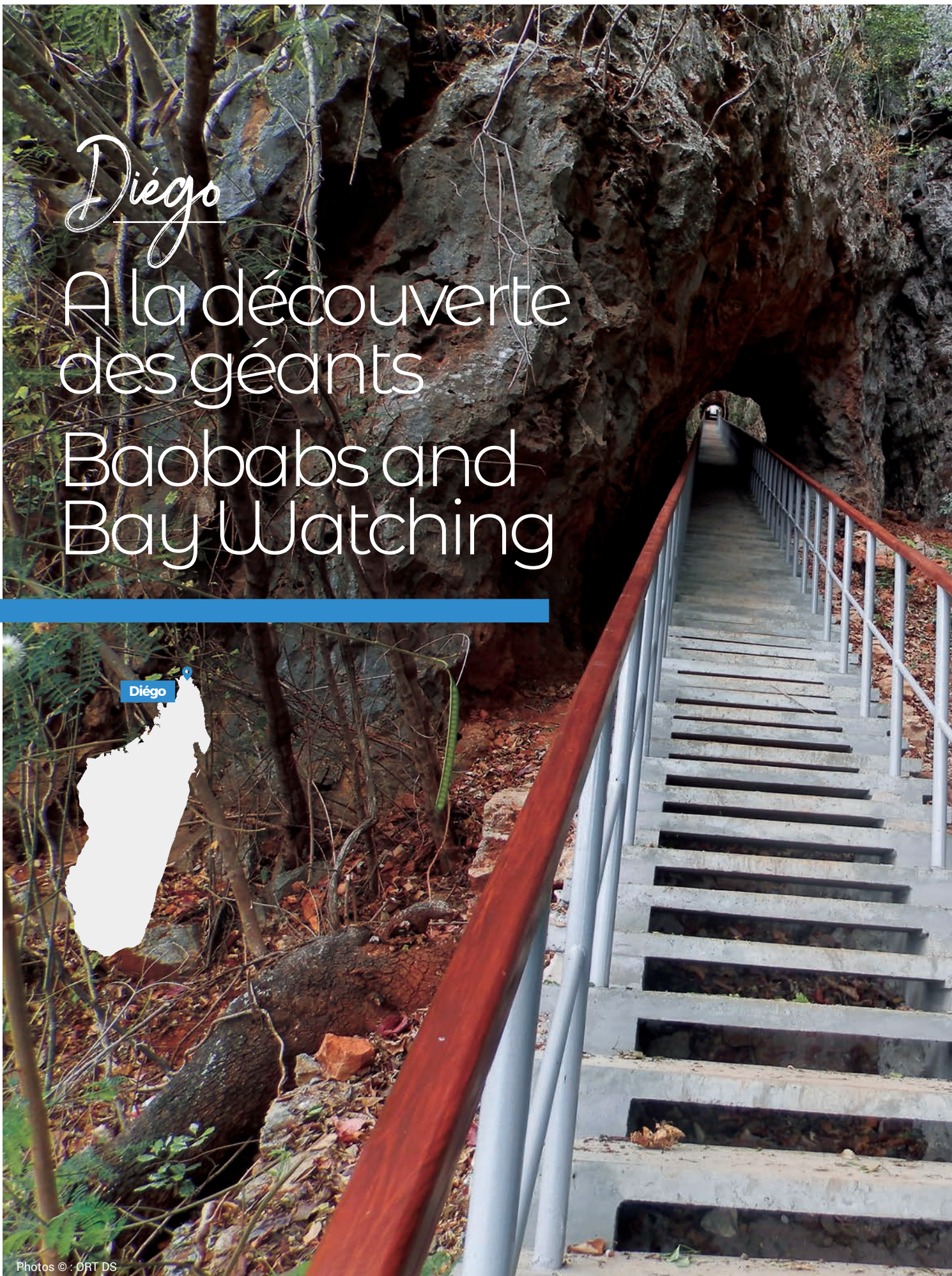
032 11 077 65 | contact.panagora@eclosia.mg
Distribué dans les grandes surfaces, commerces de quartier et stations-service



Diégo

A la découverte
des géants

Baobabs and
Bay Watching



Diégo

Photos © : ORT DS





lieu de pèlerinage unique, venez découvrir la faune et la flore Malgache à travers un parcours facilement accessible : « le circuit de la vallée des baobabs ». La végétation y est luxuriante. Les forêts sont riches d'un nombre impressionnant d'espèces endémiques locales et régionales.

À ce jour, 242 espèces de 58 familles et 158 genres ont été recensées dans ces montagnes. Les relevés zoologiques ont identifié 19 espèces d'amphibiens, 52 espèces de reptiles, 56 d'oiseaux et 21 de mammifères. D'une distance de 1 km (comptez 45 minutes de balade), ce circuit qui fait une boucle, vient d'être réaménagé et le chemin a été pavé de cailloux blancs. Un premier belvédère permet d'admirer les baobabs endémiques de Diego Suarez, l'*Adensania suarezensis* et un deuxième, tout en haut, à environ 80 m du 1er belvédère, permet d'apercevoir l'une des plus belles baies du monde.

Ce circuit fait partie des visites à « la Montagne des Français », à Diégo, au nord de Madagascar. Le nom vient du fort construit par des militaires français en 1903 au sein de la montagne. Au grand plaisir des visiteurs, les travaux d'aménagement, commencés en 2016, se sont achevés la fin du mois de juillet 2017 et le site est de nouveau opérationnel depuis le début du mois de septembre 2017. Grâce aux aménagements effectués, des nouvelles infrastructures facilitent l'accueil des touristes.

D'une distance de 1 km (comptez 45 minutes de balade), ce circuit qui fait une boucle, vient d'être réaménagé.



At this unique natural pilgrimage site, come and discover Malagasy fauna and flora in an easy accessible way via the "Baobab Valley Tour". The vegetation is lush. The forests are abundant and contain an impressive number of local and regional endemic species.

So far, 242 plant species of 58 families and 158 genres have been counted in these mountains. Zoological surveys identified 19 amphibian species, 52 reptile species, 56 birds and 21 mammals. With a distance of 1 km (allow a 45 minutes stroll), this tour, which forms a loop, has just been renovated and the path has been paved with white pebbles. A first lookout offers a view over the endemic baobabs of Diego Suarez, the *Adensania suarezensis*, and a second one, at the very top, about 80 m from the first viewpoint, allows you to see one of the most beautiful bays in the world.

This is one of the tours to the "Montagne des Français", in Diégo, north of Madagascar. The name derives from the fort built by French soldiers in 1903 within the mountain. To the delight of visitors, the renovation work, which began in 2016, was completed at the end of July 2017 and the site has been operational again since the beginning of September 2017. Thanks to the improvements made, new infrastructures facilitate the reception of tourists.

With a distance of 1 km (allow a 45 minutes stroll), this tour, which forms a loop, has just been renovated.



Photos © : ORT DS



Quand y aller? / When to go?

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

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



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

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

It is possible to reach Diégo Suarez by plane via the national airline companies Air Madagascar or Tsaradia, or by bush taxi.



Où se loger? / Where to stay?

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

We recommend the Grand Hotel Diego & Spa on Diego's main street for a comfortable stay, or the Hotel Allamanda. For a secluded beach location nearby, we also suggest the Royal Sakalava.



Où manger? / Where to eat?

Les adresses ne manquent pas. « Mexicoco », est un restaurant où des ch'tis ont élu domicile ! Coco Pizza, répondra aux envies de pizza. Sinon, nous recommandons aussi le restaurant du Grand Hôtel, Sue Giu, le Tsara Be, La Mouna ou le Shangra Li.

There is no shortage of addresses. "Mexicoco", is a restaurant which the ordinary locals have made their home! Coco Pizza, will satisfy pizza cravings. Otherwise, we also recommend the Grand Hotel Restaurant, Sue Giu, Tsara Be, La Mouna or Shangra Li.



Que voir? / What to see?

Le circuit de la vallée des baobabs figure parmi les rares sites de la région nord de Madagascar à rester en proximité de la ville. Cette vallée est considérée comme l'un des sanctuaires de la biodiversité floristique du Nord de Madagascar. Le site Anosiravo dit « Montagne des Français », l'un des endroits à visiter, est facilement accessible. L'ancienne base militaire française est toujours présente sur les lieux.

The Baobab Valley Tour is one of the few in the northern region of Madagascar to be close to the city. This valley is considered to be one of the sanctuaries of floristic biodiversity of the north of Madagascar. The site Anosiravo known as "Mountain of the French", is one of the places to visit, and easily accessible. The former French military base is still present in the area.



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

Ambinanibe

Surf, sable et crevettes!
Surf, Sand and Shrimps!



Photo © : Noely Ratsimiebo

A 7 km de la ville de Fort-Dauphin, le lac Andriambe, connu aussi sous le nom de "lac Ambinanibe" ce qui en Malgache veut dire « la grande passe » puisqu'il communique avec l'océan, est un lieu rêvé pour les amoureux de calme et de nature. Meilleur spot de surf de Fort-Dauphin, il est bien connu des amateurs de glisse.

Site naturel de toute beauté, une excursion au lac Ambinanibe, est à ne pas manquer. Immense, il sert de réceptacle aux eaux pluviales de la chaîne anosienne et est bordé par une plage vierge resplendissante de sable blanc. Pour profiter au mieux du paysage et ressentir tout le charme qui s'en dégage, nous ne saurions que trop vous conseiller de visiter à pied le village d'Ambinanibe.

De la passe du lac, appelée "vinany", et tout au long de la plage jusqu'à la côte ouest de la presqu'île d'Ehoala, se dressent de grandes dunes de sable où les enfants du village adorent surfer. C'est une variante de ce sport de glisse, mais sur le sable, à l'aide de feuilles de cocotiers. Les jeunes du village surfent aussi les vagues avec des planches de bodyboard taillées dans du bois brut. Ils utilisent du bois de pirogues cassées, du "vitagno".

Grâce à la communication du lac avec l'océan, on pêche ici des crevettes célèbres dans toute la région : vous verrez des nasses qu'on fixe sur des pilotis dressés près des berges. Sur la plage vous verrez parfois les pêcheurs réparer leurs pirogues. N'hésitez pas à les accoster, dites leur bonjour et montrez votre intérêt pour ce qu'ils font, ils seront surpris et vous réserveront le meilleur accueil.

Seven kilometres from the town of Fort-Dauphin, Lake Andriambe, also known as "Lake Ambinanibe" which in Malagasy means "the great pass" since it communicates with the ocean, is an ideal place for those who love peace and quiet – and nature. The best wave spot in Fort-Dauphin, it is well known by surf lovers.

A beautiful natural site, an excursion to Lake Ambinanibe, is not to be missed. An immense reservoir for rainwater from the Anosian chain, it is surrounded by a virgin beach resplendent with white sand. To make the best use of the landscape and to feel all the charm which emerges from it, we would advise you strongly to visit the village of Ambinanibe by foot.

From the lake pass, known as vinany, and along the beach to the west coast of the Ehoala peninsula, there are large sand dunes where children from the village love to surf. It is a variant of this sport, on the sand, using coconut leaves. The young people of the village also surf the waves with body boards cut from rough wood. They use broken pirogue wood, "vitagno".

Thanks to the connection of the lake with the ocean, the region is famous for shrimps fished here; you will see traps that are fixed on stilts erected near the banks. On the beach you will sometimes see the fishermen repair their canoes. Do not hesitate to say hello and show an interest in what they do. They will give you a warm welcome.



Site naturel de toute beauté, une excursion au lac Ambinanibe, est à ne pas manquer.

A beautiful natural site, an excursion to Lake Ambinanibe, is not to be missed.





Quand y aller? / When to go?

Si Le grand sud de Madagascar est connu pour son climat extrêmement chaud et sec, à Fort-Dauphin le climat est moins rigoureux, avec une température moyenne annuelle de 23°C. Toutefois, il est préférable de s'y rendre entre juillet et octobre pour profiter pleinement des lieux.

If the great south of Madagascar is known for its extremely hot and dry climate, in Fort-Dauphin the climate is less rigorous, with an average annual temperature of 23°C. However, it is preferable to go between July and October.



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

Au départ d'Antananarivo, vous avez le choix entre prendre la route ou prendre l'avion. Si le trajet routier est assez long, des vols domestiques assurés par la compagnie aérienne nationale desservent Fort-Dauphin. Une fois à destination, optez pour la location de voiture pour vous rendre au lac Ambinanibe.

From Antananarivo, you have the choice between taking the road or taking the plane. If you feel that the journey by road is too long, then domestic flights operated by the national airline serve Fort-Dauphin. Once at your destination, choose to rent a car to get to Lake Ambinanibe.



Où se loger? / Where to stay?

En bordure du lac au nord, se trouve le Vinanibe Lodge. Dans la ville de Fort-Dauphin vous avez le choix entre par exemple l'hôtel La Croix du

Sud, où l'accueil est chaleureux, Le Dauphin ou encore La Marina. Face à la mer, se trouve l'hôtel Le Talinjo. Le Port Hôtel est aussi idéal pour un séjour de rêve.

Vinanibe Lodge is located on the northern shore of the lake. In the town of Fort-Dauphin you have the choice between the Hotel La Croix du Sud, Le Dauphin or La Marina. Facing the sea is the hotel Le Talinjo. The Port Hotel is also ideal for an idyllic stay.



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. Et pour découvrir la cuisine malgache, Chez Vivie, Perline ou encore chez Georges.

If you like seafood there's Richard's. For fans of French cuisine, go to Marceline's. And to discover Malagasy cuisine, Chez Vivie, Perline or Georges.



Que voir? / What to see?

Au sommet des dunes d'Ambinanibe est un panorama exceptionnel sur l'océan, le village blotti aux creux des cocotiers et les montagnes au nord. Si vous pouvez patienter jusque là, le coucher de soleil à cet endroit est magnifique.

At the top of the dunes of Ambinanibe is an exceptional panorama over the ocean, the village nestled in the hollows of the coconut trees and the mountains to the north. If you can wait, the sunset here is beautiful.

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





Photo © : R. BOHAN TRANSCONTINENTS

Ankatsabe

La forêt d'Ankatsabe abrite des espèces faunistiques et florales de haute valeur. Gérée par la communauté locale depuis 2001, c'est un joyau des chercheurs et des amoureux de la nature. 90% des animaux et plantes de cette forêt sont endémiques et 66% des plantes ont des vertus médicales.

Ankatsabe est une commune d'environ 10 000 habitants, au nord-est de Majunga. Malgré les influences des pratiques modernes et les pressions des migrants, les sakalava ont su préserver leurs traditions et leur patrimoine naturel fait d'écosystèmes variés aux biodiversités endémiques et rares.

Après quatre années de suivi et d'observation, la forêt d'Ankatsabe a été qualifiée par des chercheurs de l'Université d'Oxford comme une des forêts sèches au un haut degré de préservation comparée aux autres forêts malgaches.

Le jour, vous pourrez croiser la route de cinq espèces de lémuriens, dont les plus fréquentes sont le propithecus coquereli, l'eulémur mangoz, le lémur sportif ou lepilemur. Mais aussi de

nombreuses espèces d'oiseaux, des serpents endémiques, d'innombrables espèces de reptiles et d'amphibiens et la découverte de plantes comme le boudouinia fluggeiformis ou mpanjakabenitany. La plante à fragrances encore utilisées par les malgaches pour rompre les mauvais sorts (motrobe antintanana ou cinnamosma frangrans), pousse aussi dans la forêt.

La nuit, les plus petits lémuriens (microcèbes) qui sont des espèces nocturnes sont de sortie tout comme différents reptiles comme les geckos uroplatus, les caméléons, les lézards, et des serpents comme les sanzinia madagascariensis, les fandrefiala, très rares et difficiles à trouver. Un circuit de 1,3 km (2 heures) est proposé aux amateurs d'animaux nocturnes.

90% des animaux et plantes de cette forêt sont endémiques.

Ankatsabe

Un patrimoine naturel A Natural Heritage

The Ankatsabe forest is home to highly-valued fauna and flora species. Managed by the local community since 2001, it became a treasure for researchers and nature lovers. Ninety percent of the animals and plants in this forest are endemic and 66 percent of the plants have medicinal properties.

Ankatsabe is a community of about 10,000 residents, northeast of Majunga. Despite the influences of modern practices and the pressures by migrants, the Sakalava have been able to preserve their traditions and their natural heritage of various ecosystems containing endemic and rare biodiversity.

After four years of monitoring and observing, the Ankatsabe forest has been classified by researchers at Oxford University as one of the dry forests with the highest degree of preservation when compared with other Malagasy forests.

During the day, you can cross paths not only with five species of lemur, most often with the propithecus coquereli, eullemur mangoz, lemur

or lepilemur, but also with many types of birds, endemic snakes, countless kinds of reptiles and amphibians and the discovery of plants like the boudouinia fluggeiformis or mpanjakabenitany. The plants with the fragrances still used by the Malagasy to break bad spells (motrobe antintanana or cinnamosma frangrans), also grow in this forest.

At night, the smallest lemurs (microcebes), which are a nocturnal species, are active, as are various reptiles such as geckos uroplatus, chameleons, lizards, and snakes like the sanzinia madagascariensis, and the fandrefiala, both extremely rare and hard to find. A tour of 1.3 km (2 hours) is proposed for nocturnal animal lovers.

Ninety percent of the animals and plants in this forest are endemic.



Quand y aller? / When to go?

Mahajanga est sous climat de savane avec hiver sec. Les précipitations y 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 les visites via les pistes sont conseillées de mars à décembre.

Mahajanga is characterized by a savannah climate with dry winters. The rainfall is much greater in summer than in winter. Over the year, the average temperature is 26.9°C. The site is accessible throughout the year by boat, but visits via the trails are most advisable from March to December.



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

Prenez Air Madagascar/Tsaradia pour rejoindre Majunga depuis la Capitale. Le village de Mariarano est ensuite à 83km de Majunga. Pour rejoindre le village il est conseillé de venir en 4x4 ou en quad. Comptez environ deux heures et demie.

By Air Madagascar / Tsaradia to Majunga from the capital. The village of Mariarano then lies 83km from Majunga. To get to the village it is advisable to drive by 4WD or quad. You will need about two and a half hours.



Où se loger? / Where to stay?

Faites votre choix parmi les suivants : l'hôtel Zahamotel, le baobab tree hôtel, le

Sunny Hôtel, Les Roches Rouges ou le Coco lodge.

Choose from the following: Zahamotel Hotel, Baobab Tree Hotel, Sunny Hotel, Red Rocks or Coco Lodge.



Où manger? / Where to eat?

Lors de la visite de la forêt, nous vous conseillons d'aller manger chez Papi Râleur ou au restaurant de votre hôtel. Profitez de l'ambiance décontractée de la Petite Cour ou de chez Karon.

When visiting the forest, we advise you to eat at Papi Râleur's or at your hotel's restaurant. Enjoy the relaxed atmosphere of the Petite Cour or Karon.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre venue pour vous initier à la vannerie auprès des femmes locales (nattes, paniers) et de visiter la fabrication du betsa (eau de vie locale). A la fin de votre circuit, faites un tour du village de Mariarano pour entrer en contact direct avec les villageois.

Take the opportunity of your visit to learn about basketry from local women (mats, baskets) and visit the production of betsa (local brandy). At the end of your tour, take a walk around the village of Mariarano to meet with the locals.





MULTIPLIEZ VOS CHANCES DE VIVRE LA DIFFERENCE

Voici la clef du paradis

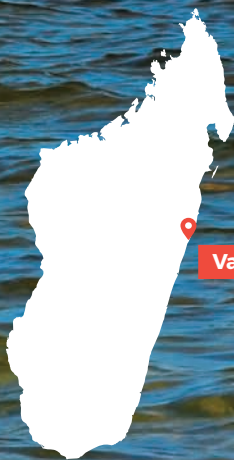


WWW.VANILA-HOTEL.COM

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

Vavaony

Village de pêcheurs A fishing village



Vavaony



Si la côte-ouest malgache est réputée pour sa chaleur et ses couchers de soleil, la côte-est est connue pour ses belles stations balnéaires et sa végétation luxuriante. Si vous passez vos vacances dans la ville de Manambato, faites un tour en bateau pour découvrir le village des pêcheurs de Vavaony.

Petit coin de paradis situé à l'est, à 20 km de Brickaville, le site est d'une beauté incomparable, un des plus envoûtants. En traversant le canal des Pangalanes, vous serez en 10 minutes au village de pêcheurs de Vavaony. La pêche est en effet la principale activité économique de la population

locale. Les hommes partent de bon matin pour pêcher, les femmes s'occupent de la salaison des poissons, de sa commercialisation et de la culture de rente. Les poissons du lac sont servis sur les bonnes tables des hôtels de la région.

Le village se trouve au beau milieu du canal des Pangalanes et de l'océan Indien. Ce canal a été aménagé au début du XXème siècle et c'est une fascinante construction. Des excursions en bateau le long du canal sont proposées, une étape indispensable pour admirer la beauté du paysage. De retour à Manambato, tous les sports nautiques comme le windsurf ou le kite vous attendent.

La côte-est est connue pour ses belles stations balnéaires et sa végétation luxuriante.

The east coast is known for its beautiful seaside resorts and lush vegetation.



While the Malagasy west coast has a reputation for its warmth and sunsets, the east coast is known for its beautiful seaside resorts and lush vegetation. For those who are spending their holiday in the city of Manambato, take a boat trip to discover the fishing village of Vavaony.

This little corner of paradise is situated in the east, 20km from Brickaville. The site displays the most mesmerizing, incomparable beauty. Crossing the Pangalanes canal, you will reach the fishing village of Vavaony within 10 minutes. Fishing is the main economic

activity of the local population. The men leave early in the morning to fish, the women later take care of its salting and marketing, as well as growing cash crops. The fish of the lake are served on the tables in the hotels of the region.

The village is located in the middle of the Pangalanes Canal and the Indian Ocean. This canal was built at the beginning of the 20th century and is a fascinating construction. Boat trips along the canal are offered, an ideal place to admire the beauty of the landscape. Back in Manambato, all kinds of watersports, such as windsurfing or kitesurfing, are waiting for you.



Quand y aller? / When to go?

Le climat de Vavaony est un climat de savane avec hiver sec. Les précipitations y sont très importantes en été et fréquentes en hiver. La meilleure saison pour visiter Vavaony est de juin à novembre, durant la saison sèche.

Vavaony has a savannah climate with dry winter. Rainfall is very heavy during the summer and frequent over the winter. The best season to visit Vavaony is from June to November, during the dry season.



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

Pour Vavaony, la location de voiture s'avère être la meilleure option. Suivez la Route Nationale N°2 (Tana-Tamatave) jusqu'à Brickaville, puis à une dizaine de kilomètres après cette petite ville de l'est, prenez la bifurcation. A Manambato, prenez un bateau pour Vavaony (10 minutes de traversée).

Rent a car is the best option to get to Vavaony. Follow the National Road N°2 (Tana-Tamatave) until Brickaville, then about 10km after this small eastern town, take the fork. When in Manambato, go by boat to Vavaony (10 minutes crossing).



Où se loger? / Where to stay?

Il n'existe aucune structure hôtelière au village de Vavaony. Descendez à Manambato à l'hôtel

Les Acacias ou à l'hôtel Le Palmarium. Rasoa Beach, Villa Mahavelo, Ony Hôtel ou encore Chez Luigi sont également appréciés des visiteurs.

There is no hotel infrastructure in the village of Vavaony. Stay in Manambato at the Hotel Les Acacias or the Hotel Le Palmarium. Rasoa Beach, Villa Mahavelo, Ony Hotel or Chez Luigi are also popular with visitors.



Où manger? / Where to eat?

Le mieux est de commander votre repas au restaurant de l'hôtel.

We recommend that you dine at your hotel restaurant.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre séjour pour visiter les sites environnants. Le site historique d'Andevoranto, ancien centre de traite d'esclaves, est empreint d'histoire. Vous pouvez aussi vous rendre à Ambila, une station balnéaire très prisée de la région.

Take the opportunity to visit the surrounding sites during your stay. The historic location of Andevoranto, a former slave trading centre, is steeped in history. You can also visit Ambila, a popular seaside resort in the region.

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ifafy - 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



Kelilalina

Mère nature dans toutes sa splendeur

Mother nature in all its splendour

Quant aux amoureux de la nature, le jardin botanique aux plantes typiques de la région, comblera leurs attentes.

As far as nature lovers are concerned, the botanical garden with typical plants of the region will meet all expectations.

Kelilalina qui signifie « un petit lac pas assez profond » demeure un lieu d'habitation d'oiseaux migratoires de la réserve de Ranomafana dans cette partie sud-est de Madagascar.

Région tropicale, Kelilalina renferme des espèces animales rares à savoir dont un oiseau communément appelé « Toulou ». Les orchidées aux parfums riches et fleuris, apaisent les esprits. A 3 km de la réserve naturelle de Ranomafana se trouve Mahakajy, un lieu touristique bien connu des photographes et caractérisé par une chute d'eau spectaculaire qui arrose une grande partie de la réserve. Quant aux amoureux de la nature, le jardin botanique aux plantes typiques de la région, comblera leurs attentes.

A 13 km du Parc National Ranomafana, au cœur du district d'Ifanadiana et de la région Vatovavy Fitovinany, se trouve Kelilalina. C'est une commune rurale qui par ses ressources naturelles, matérielles et humaines, accueille sans cesse de nouveaux venus. L'endroit devient même un point de rendez-vous culturel chaque samedi où des hommes et des femmes aux habits colorés à l'image de leur tribu, longent la route nationale. Quant aux villageois, ils sont dans leur grande majorité des agriculteurs et des artisans. Bananes, haricots et riz comptent parmi les principales cultures. Les sculptures en bois de palissandre ont pour particularité d'être fabriquées à partir de bois morts et de chutes de bois.

Kelilalina which means "a small lake not deep enough", is a habitat for migratory birds located in the Ranomafana reserve in this southeastern part of Madagascar.

Kelilalina, a tropical region, contains rare animal species including a bird commonly called "Toulou". Orchids with rich, flowery scents soothe minds. Three kilometres from the Ranomafana Nature Reserve lies Mahakajy, a well-known tourist spot for photographers and characterized by a spectacular waterfall that splashes over a large part of the reserve. As far as nature lovers are concerned, the botanical garden with typical plants of the region will meet all expectations.

Kelilalina is located 13 km off Ranomafana National Park, in the heart of Ifanadiana district and Vatovavy Fitovinany region. It is a rural community which, thanks to its natural, material and human resources, constantly welcomes newcomers. Every Saturday, the place even becomes a cultural meeting place, where men and women in colourful dresses, reflecting their tribes, line the national road. The vast majority of the villagers are farmers and artisans. Bananas, beans and rice are among the staple crops. Palisander wood carvings, made from dead wood and scrap wood, are a local tradition.



Quand y aller? / When to go?

Kelilalina est une région tropicale. Le moment propice pour s'y rendre est entre mars et juin.

Kelilalina is a tropical region. The best time to be there is between March and June.



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

Pour s'y rendre en voiture, il faut emprunter la RN 25 en passant par le Parc Ranomafana Ifanadiana. Le trajet dure en moyenne 12 heures.

To reach the site by car, take the RN25 via Ranomafana Ifanadiana Park. On average, the journey takes 12 hours.



Où se loger? / Where to stay?

L'idéal serait d'apporter son matériel de camping et de dormir à la belle étoile. Sinon à Ranomafana, quelques hôtels sont ouverts toute l'année, dont le Karibo Hôtel, Setam Loge, Centrest ainsi que le Cristal hôtel.

The best thing would be to have camping gear and sleep under the stars. Otherwise, in Ranomafana, some hotels are open all the year, including the Karibo Hotel, Setam Lodge, Centrest, as well as the Cristal Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Il n'y a pas mieux que les plats typiquement malgaches aux produits locaux et servis dans

les gargotes du coin. Des fruits de saison y sont également vendus à moindre prix. Possibilité aussi de manger dans les différents restaurants de Ranomafana aux menus diversifiés et raffinés.

Nothing beats the typical Malagasy dishes with local products served in the local restaurants. Seasonal fruit as well is sold at good prices. There is also the possibility of eating in the various restaurants of Ranomafana with their variety of delicious menus.



Que voir? / What to see?

La nature dans toute sa splendeur... L'endroit est à quelques kilomètres du parc Ranomafana, attendez vous donc à croiser quelques espèces animales et végétales d'exception. Il est fort probable de trouver des « varika », des « Toulou », des « serpents ». Sans compter les différentes espèces d'orchidées et la chute d'eau de Mahakajy qui ravit les visiteurs.

Nature in all its splendour. The place is a few kilometres from Ranomafana Park, so expect to cross paths with some exceptional animal and plant species. It is very likely to find "varika", "Toulou", "snakes". Also there are the different species of orchids and the Mahakajy waterfalls that delight all visitors.



SSANGYONG
MADE IN KOREA

MUSSO

4x4
Double cabine



GRANDE CAPACITÉ DE CHARGE



SUSPENSIONS SOLIDES



REXTON

4x4
Diésel
Auto / manuelle



ÉLÉGANT - CONFORTABLE



SPACIEUX - 7 PLACES



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • BSV • QUAD • VELO



Ressourcez-vous aux
Recharge your
batteries on the

Îles Barren

Barren Islands

Photo © : Garth Cripps

Les îles Barren sont des sites particulièrement paisible et serein de la Région Melaky, sur la côte occidentale de Madagascar. Cette destination est une manière harmonieuse de se reconnecter avec la nature.

Les îles Barren de Maintirano est un lieu de détente du canal de Mozambique, à moins de 500 km de la côte d'Afrique de l'Est. Ces îles forment un archipel de neuf principaux îlets qui s'étend de 15 à 65 kilomètres au sud ouest de la ville de Maintirano et des côtes d'Antsalova. L'archipel abrite des pêcheurs Vezo nomades et est inscrit aujourd'hui parmi les sites Ramsar de Madagascar, ce qui signifie que le site est répertorié comme zone humide abritant une faune et flore luxuriante. Dans cet écosystème exceptionnel vivent plus d'une trentaine de coraux et 150 espèces de poissons. On compte aussi cinq espèces d'oiseaux, cinq espèces de tortues et huit espèces de requins menacés et de coelacanth. Les îles Barren constituent un paysage hors du commun et hétérogène. On retrouve sur l'archipel un complexe de récifs étendus, de vastes régions d'herbiers marins, de forêts de mangroves, de marais estuariens, de dunes côtières et de forêts denses semies humides. Son isolement a favorisé la préservation du site.



Photo © : Garth Cripps

Cette destination est une manière harmonieuse de se reconnecter avec la nature.

Les habitants y vivent de manière traditionnelle et cultivent l'authenticité de l'archipel.

Dans les années 2000, il était interdit d'y habiter. Seuls les pêcheurs pouvaient s'y reposer. Mais depuis quelques temps, des migrants vezo (venus du sud de Toliara) ont choisi d'y résider 10 mois par an.



Photo © : Garth Cripps

This destination provides a harmonious opportunity to reconnect with nature.

The Barren Islands are a particularly peaceful and serene part of the Melaky Region, on the west coast of Madagascar. This destination provides a harmonious opportunity to reconnect with nature.

The Barren Islands of Maintirano are an idyllic relaxing place next to the Mozambique Channel, less than 500 km from the East African coast. These islands form an archipelago of nine major islets, stretching 15 km to 65 km southwest of the city of Maintirano and the coast of Antsalova. The archipelago is a shelter for nomadic Vezo fishermen and is today listed as a Ramsar site in Madagascar, which means that the site is classified as a wetland with an abundance of flora and fauna. More than 30 corals

and as many as 150 species of fish live in this exceptional ecosystem. There are also five species of birds, five species of turtles and eight species of endangered sharks and coelacanth. The Barren Islands constitute an extraordinary and heterogeneous environment. The archipelago contains a complex of extensive reefs, vast areas of seagrass beds, mangrove forests, estuarine marshes, coastal dunes and dense moist, seeded forests. Its remoteness helped to preserve the site. Inhabitants live there in a traditional way and nurture the authenticity of the archipelago.

In the 2000s it was prohibited to live there. Only fishermen could take their rest on the islands. But for some time, vezo migrants (from the south of Toliara) have chosen to stay for 10 months of the year.



Photo © : Garth Cripps



Quand y aller? / When to go?

Les îles Barren sont sous climat chaud et humide. Il est donc préférable d'y aller entre avril et novembre, c'est à dire durant la saison sèche. En cette période, la température varie entre 24°C et 30°C.

The climate on the Barren Islands is hot and humid. Therefore, it is preferable to go there between April and November, ie. during the dry season. At this time, the temperature varies between 24°C and 30°C.



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

Maintirano se situe à 600 km à l'ouest d'Antananarivo. Vous pouvez rejoindre cette ville depuis la capitale en empruntant la RN1 vers Tsiroanomandidy. De Maintirano au village de Sahoany, le voyage se fait en 4x4. Pour atteindre les îles Barren, choisissez entre une traversée en bateau en moteur ou en "jahazi", plus traditionnel, à voile triangulaire. Possibilité de rejoindre l'archipel par voie fluviale depuis la Région Menabe, à Belo/Tsiribihina.

Maintirano is located 600 km west of Antananarivo. You can reach this city from the capital by taking the RN1 towards Tsiroanomandidy. The trip from Maintirano to the village of Sahoany is made by 4WD. To reach the Barren Islands, you may choose between crossing by motorboat or by a more traditional "jahazi" with a triangular sail. It is possible to reach the archipelago by water from the Menabe Region, at Belo/Tsiribihina.



Où se loger? / Where to stay?

Des nuitées en bivouac, sous tente à double toit s'imposent sur les îles Barren. Néanmoins, des pensions complètes ou des hôtels dans le village

de Maintirano sont également disponibles afin de vous donner le maximum de confort pendant votre séjour. L'hôtel « Rovaso » et l'hôtel « La Croix du sud » sont les plus recommandés.

Overnight stays in bivouac, under a double roof tent are a must on the Barren Islands. However, there are full boarding houses or hotels in the village of Maintirano, so you can enjoy maximum comfort during your stay. The hotel "Rovaso" and the hotel "La Croix du Sud" are the most recommended.



Où manger? / Where to eat?

Les fruits de mer sont servis à volonté sur les îles Barren dans différentes gargotes. Vous découvrirez des plats à base de coco, la gastronomie typiquement Maintirano. Vous pouvez également manger au restaurant de votre hôtel.

Seafood is served in abundance on the Barren Islands in different taverns. Enjoy coconut dishes, the typical Maintirano gastronomy. You can also eat at the restaurant of your hotel.



Que voir? / What to see?

Vous aurez l'occasion d'observer les pêcheurs au gros et les plongeurs dans les environs. Les bords du lac de Bemamba, au nord de Morondava vous permettent d'observer différentes espèces d'oiseaux, dans leur milieu naturel. Aussi, surprenez-vous par l'étonnant massif d'Antsingy.

You will have the opportunity to observe the fishermen and divers in the area. The shores of the Bamamba Lake, in the North of Morondava will let you observe different species of birds in their natural environment. Surprise yourself with the amazing Antsingy massif too.



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 SARL

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

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



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.