

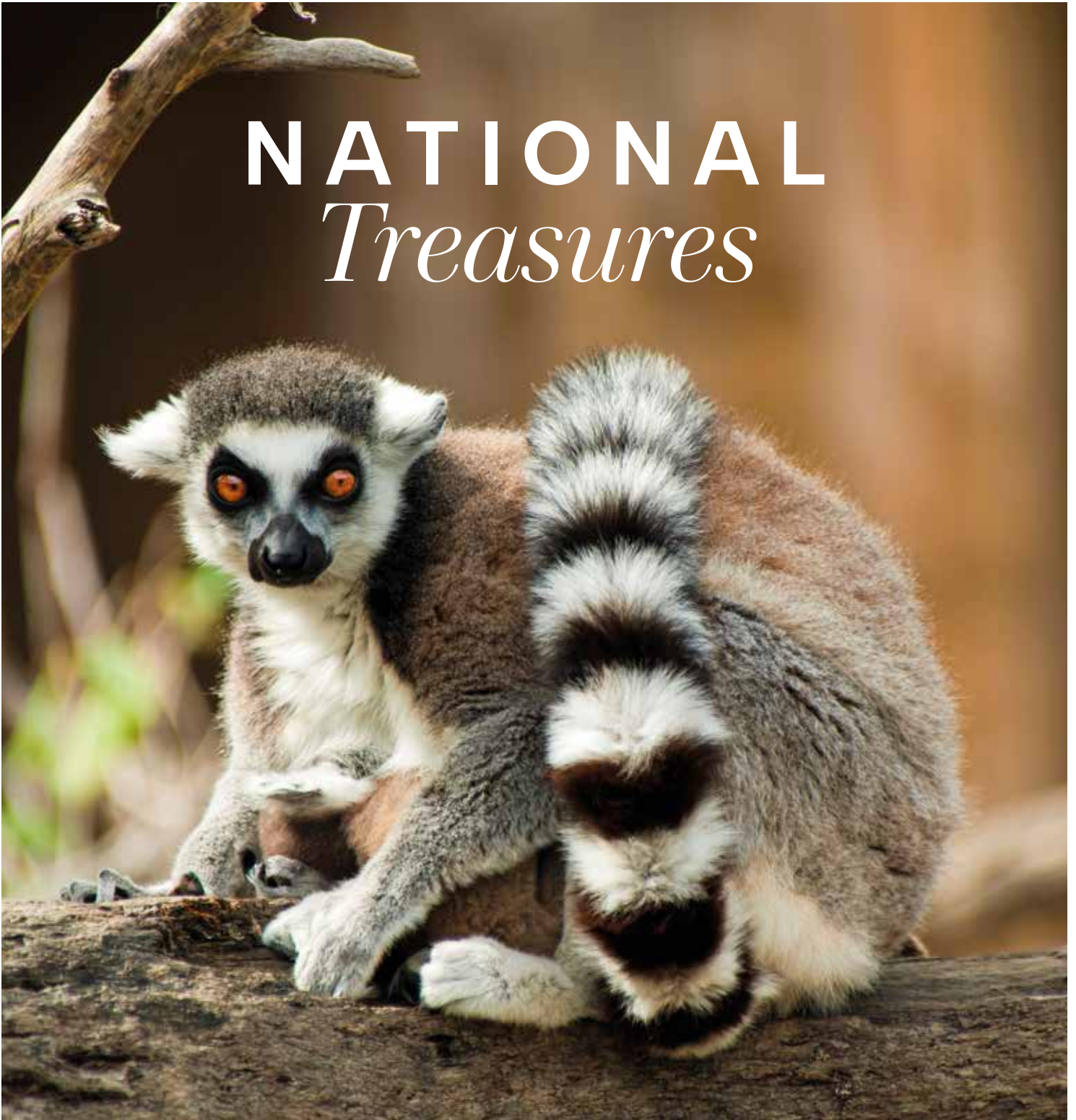
N571023

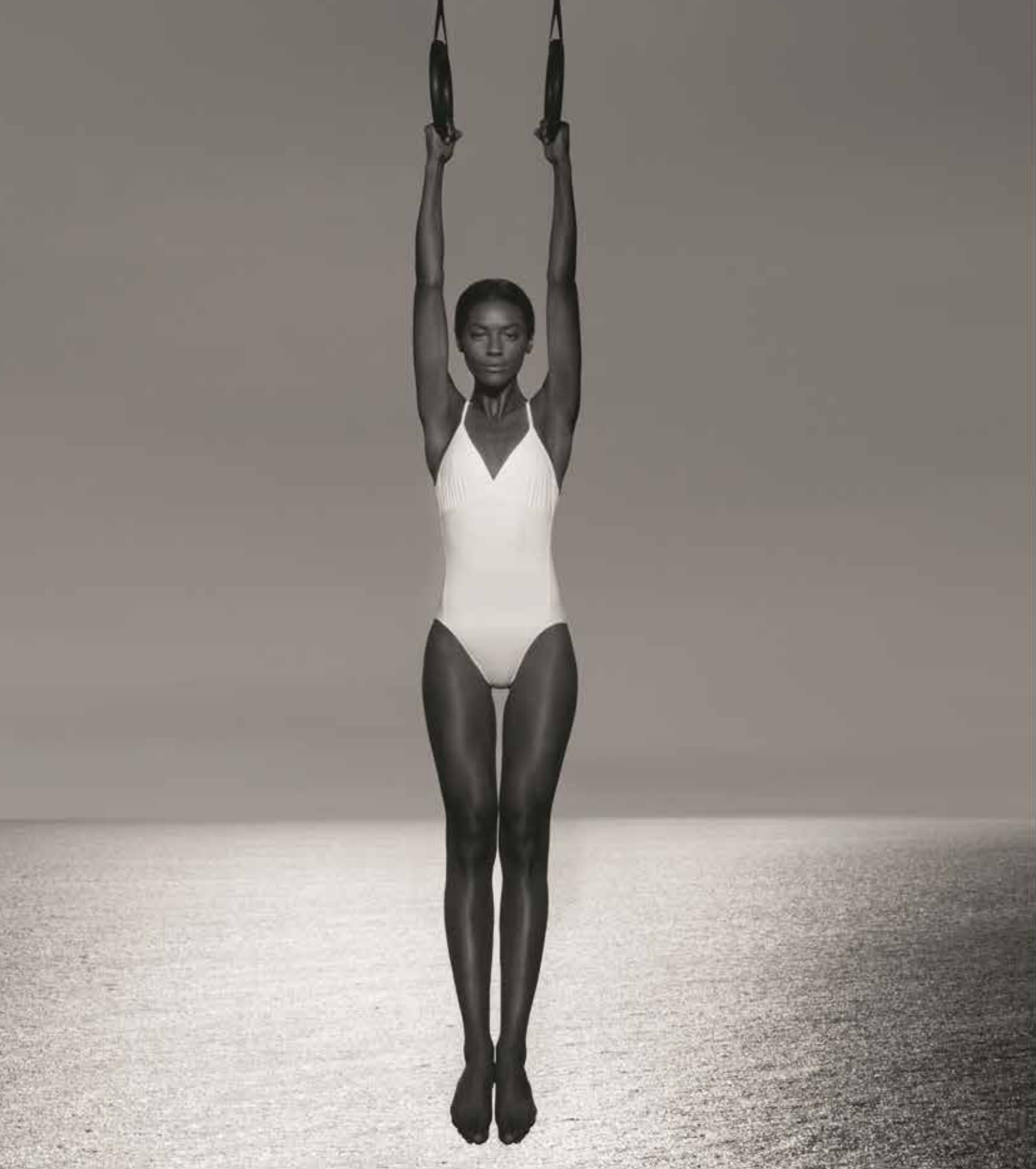
prime

magazine

Présenté par / Presented by **Madagascar** AIRLINES 

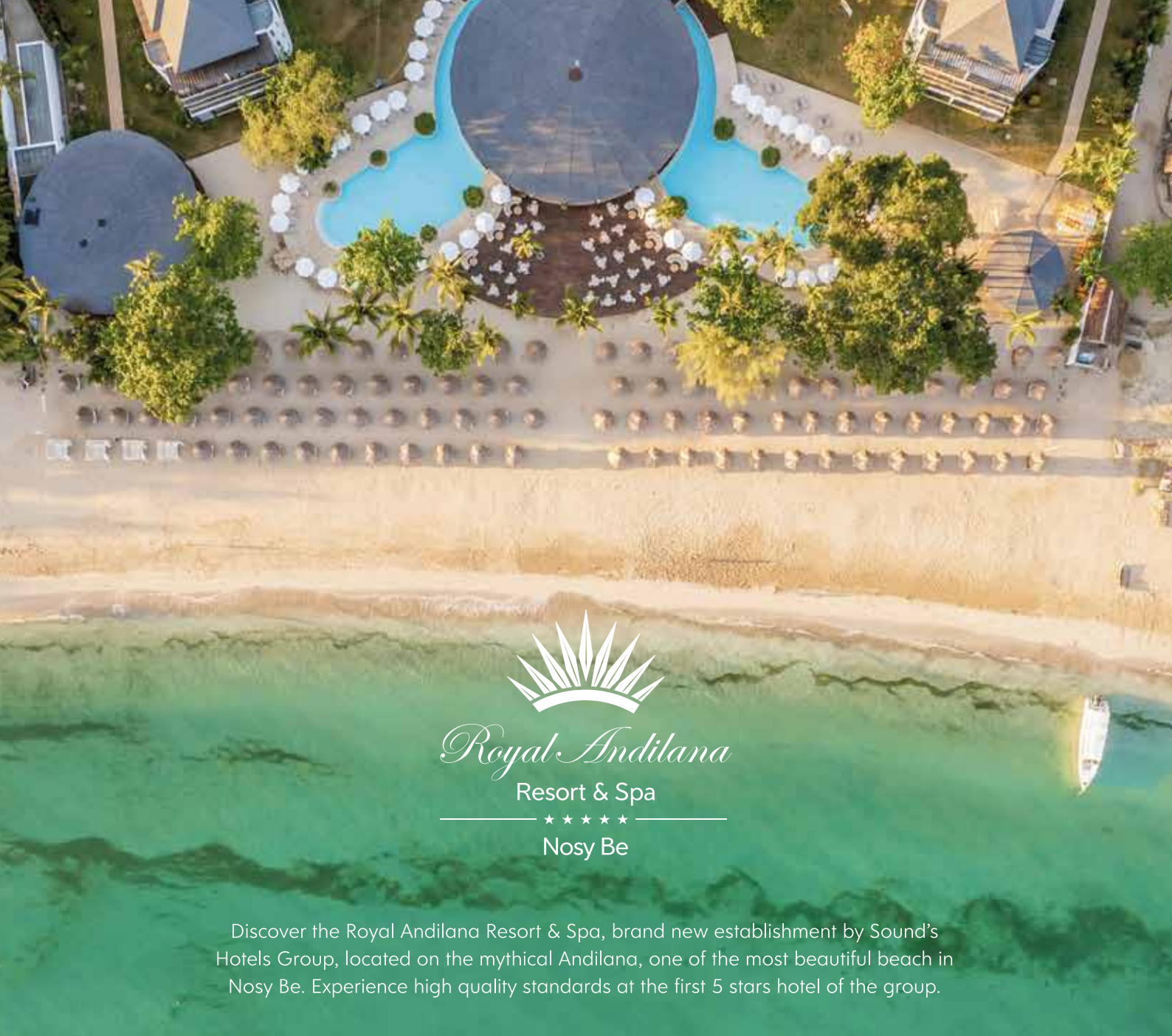
NATIONAL *Treasures*







L'INSTANT
CHANEL



Royal Andilana

Resort & Spa

Nosy Be

Discover the Royal Andilana Resort & Spa, brand new establishment by Sound's Hotels Group, located on the mythical Andilana, one of the most beautiful beach in Nosy Be. Experience high quality standards at the first 5 stars hotel of the group.



180 rooms in total. With all the comfort you need to fully enjoy your stay in Nosy Be.



2 restaurants, Tany's restaurant and Le Royal and **3 bars**. The resort's restaurants offer local, vegetarian and Western cuisine to satisfy the pickiest eaters.



3 swimming pools with fresh water and a private beach on Andilana equipped with sunbeds and sunshades.

www.royalandilana.com

Follow us!



BNI MADAGASCAR
J'avance avec ma banque

PREMIUM

L' Excellence à votre service



Vos espaces PREMIUM

ESPACE PREMIUM ANKORONDRANO

Route des Hydrocarbures

Valerie.Raharitsimba@bni.mg

+261 34 12 462 55

ESPACE PREMIUM ANALAKELY

74, Rue du 26 Juin 1960, BP 174

NarindraPaul.Randrianasoavina@bni.mg

+261 34 12 552 69

ESPACE PREMIUM CARLTON

Hotel Carlton Anosy

Dianah.Randrianarison@bni.mg

+261 34 20 866 93

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 International
Adresse

Immeuble Santa - Lot V -
3ème Gauche
Lot IVG 204 Antanimena
24, Rue Naka RABEMANANTSOA
101 ANTANANARIVO

Contact

+261 32 05 092 89 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Lead Design

Benjamin RAMANANARIVO

production@primemedia.

international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais,

Reunion

French Text Corrections

Johanne Thibaut

Printer / Imprimerie

ECOPRIM

B.P. 171 - Z.I. Nord des Hydrocarbures,

Ankorondrano, Antananarivo 101

Madagascar

Imprimé en lots de
10.000 exemplaires chacun

**Printed in batches of
10,000 copies each**

Greetings FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

Bien que la Journée mondiale du lémurien ait lieu en octobre, chaque jour est un jour de lémurien à Madagascar avec nos célébrités représentant les espèces endémiques prolifiques souvent rares qui font la renommée de ce pays.

Mais contrairement aux célèbres mannequins Linda, Christie, Naomi et Cindy, qui ont récemment posé pour la couverture du magazine anglais Vogue, nos célébrités n'ont pas besoin d'être retouchées pour mettre en valeur leur beauté naturelle. En réalité, pendant mes cinq années à travailler pour Prime, je n'ai jamais vu d'images ayant besoin être Photoshopées. Honnêtement, le

Although World Lemur Day is in October, everyday is a lemur day in Madagascar with our most famous celebrities, representing the prolific and often rare endemic species that this country is so famous for.

But unlike supermodels, Linda, Christy, Naomi and Cindy, posing on British Vogue's recent cover, our celebrities don't need any retouching to enhance their natural beauty. In fact, during my five years working on Prime magazine I've never known any image have any surreptitious photoshop enhancement. To be honest, the sand on our beaches doesn't need to be any whiter nor

Elaine DEED - Editorial Director

sable de nos plages n'a pas besoin d'être rendu plus blanc ni la mer plus turquoise.

Pour découvrir en plus de profondeur les divers atouts de ce pays, les parcs, les activités et les conseils de voyage, consultez notre Prime Mada Guide, qui contient des articles et des commentaires publiés par Prime magazine:

www.primemadaguide.com

Pour ne jamais rater un numéro de Prime Magazine, cliquer sur:

www.primemedia.international

Pour toute suggestion d'articles, commentaires et photos, nous contacter sur:
welcome@primemedia.international

the sea more turquoise than it already is.

If you want to discover more about this country's many attractions including parks, activities and travel tips, check out our Prime Mada Guide, featuring articles and reviews as published in Prime magazines:

www.primemadaguide.com

Never miss an edition Prime Magazine, just click online:

www.primemedia.international

Any suggestions for articles, comments and photos contact us at:

welcome@primemedia.international

Scan QR code
to see the
online version



PARTENAIRES / PARTNERS



© : ONTM

La connexion idéale pour mon business

Wifiber Pro

Internet **illimité** haut débit



Dédiée aux Entreprises

Vos avantages:

- Une **connexion illimitée** à **haut débit** et garantie
- Plusieurs options au choix
- Jusqu' à 15 utilisateurs en simultanés
- Une flotte mobile offerte
- Un test de 7 jours pour être satisfaits
- Un service client à votre entière disposition

Rendez-vous **auprès de nos agences**
ou contactez-nous au **300** ou à l'adresse dce.oma@orange.com



Bienvenue à Bord *Welcome On Board*



*Vous y trouverez
toutes nos offres
en temps réel et
pourrez également
effectuer vos
réservations*

*You will find all
our offers in real
time and will also
be able to make
your reservations*

Cher passager,

Bienvenue à bord de ce vol de Madagascar Airlines. Voici que la saison estivale touche à sa fin. A cette occasion, toute l'équipe se joint à moi-même pour vous adresser nos remerciements les plus chaleureux pour la confiance et le soutien indéfectible que vous continuez à nous témoigner en choisissant de voyager sur nos lignes.

Durant cette haute saison, la Compagnie a mis en place plusieurs vols supplémentaires sur le réseau intérieur afin de vous permettre de profiter pleinement de vos vacances. Pour ne citer que Nosy Be, une de nos destinations phares, la Compagnie a opéré jusqu'à 11 fréquences hebdomadaire au mois d'août.

Toujours sur le réseau intérieur, une nouvelle plateforme de vente a été conçue en collaboration avec le ministère du tourisme. L'application **the real Madagascar** est accessible à tous ceux qui ont accès à internet. Vous y trouverez toutes nos offres en temps réel et pourrez également effectuer vos réservations.

Au nom de tout l'équipage, je vous souhaite un agréable vol et une bonne lecture.

Ensemble pour chaque envolée

Dear passenger,

Welcome aboard this Madagascar Airlines flight. The summer season is drawing to a close. On this occasion, the whole team joins me in extending our warmest thanks to you for the trust and unfailing support you continue to show us by choosing to travel on our routes.

During this high season, the airline has introduced several additional flights on the domestic network to enable you to make the most of your holidays. Just to mention Nosy Be, one of our flagship destinations, the airline operated up to 11 weekly frequencies in August.

Also on the domestic network, a new sales platform has been designed in collaboration with the Ministry of Tourism. **The real Madagascar** application is accessible to anyone with internet access. You will find all our offers in real time and will also be able to make your reservations.

On behalf of the whole crew, I wish you a pleasant flight and happy reading.

Fly away together

Thierry de Bailleul - Directeur Général / Chief Executive Officer – Madagascar Airlines

izaho

BOTANICALS



Quand la nature élève
notre bien-être

Tous les soins Izaho Botanicals à retrouver sur le site
www.izahobotanicals.com

Adresse: GALERIE ZOOM AKORONDRAHO Facebook: Bijouterie Pala Instagram: @Pala_Bijouterie Contact: +261 20 22 263 03



AMRATLAL
Groupe P A L A

Adressa: 10 Rue Riatsimihaho, Antananarivo, Madagascar Facebook: Bijouterie Pala Madagascar @Bijouterie.Pala Contact: +261 20 22 224 84
Adressa: Hotel Carlton, Antananarivo, Madagascar, Contact: +261 20 22 549 25

Présent depuis 1922, et spécialisé dans les pierres de couleurs de Madagascar, le groupe PALA est la référence dans son domaine de bijouterie, joaillerie et horlogerie. En effet, l'expérience et le savoir-faire se transmettent maintenant depuis plus de 100 ans et 4 générations.



P A L A
depuis 1922

Créateur Joaillier

SOMMAIRE | CONTENTS

06 THE TEAM

20 MARINE LIFE

Le Guide De La Baleine » The Whale Guide

30 SHOPPING

Éblouissant » Bedazzling

38 ADVENTURE

Bon Voyage

46 INTERVIEW

Un Monde D'Intérieurs » A World Of Interiors

63 PAGES SPECIALES MADAGASCAR AIRLINES

Madagascar Airlines Special Pages

78 CULTURE

La Vie Après La Vie » Life After Life

86 INTERVIEW

Chaque Jour Est Un Jour De Lémurien
» Everyday Is A Lemur Day

DESTINATIONS

98 Région SAVA

Nuances De Vert » Shades Of Green

108 Réserve Reniala

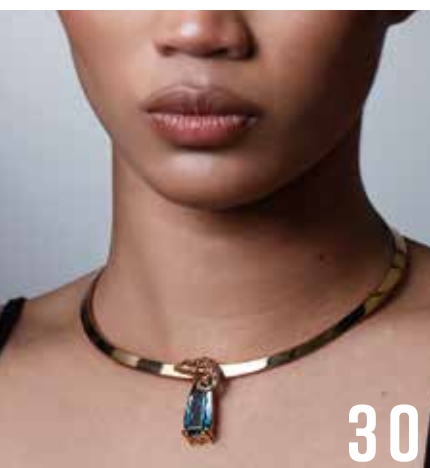
Arbres De La Vie » Trees Of Life

114 Nosy Komba

Bienvenue Au Paradis » Welcome To Paradise

120 Foulpointe

Refuge » Safe Haven



amazones
espace beauté

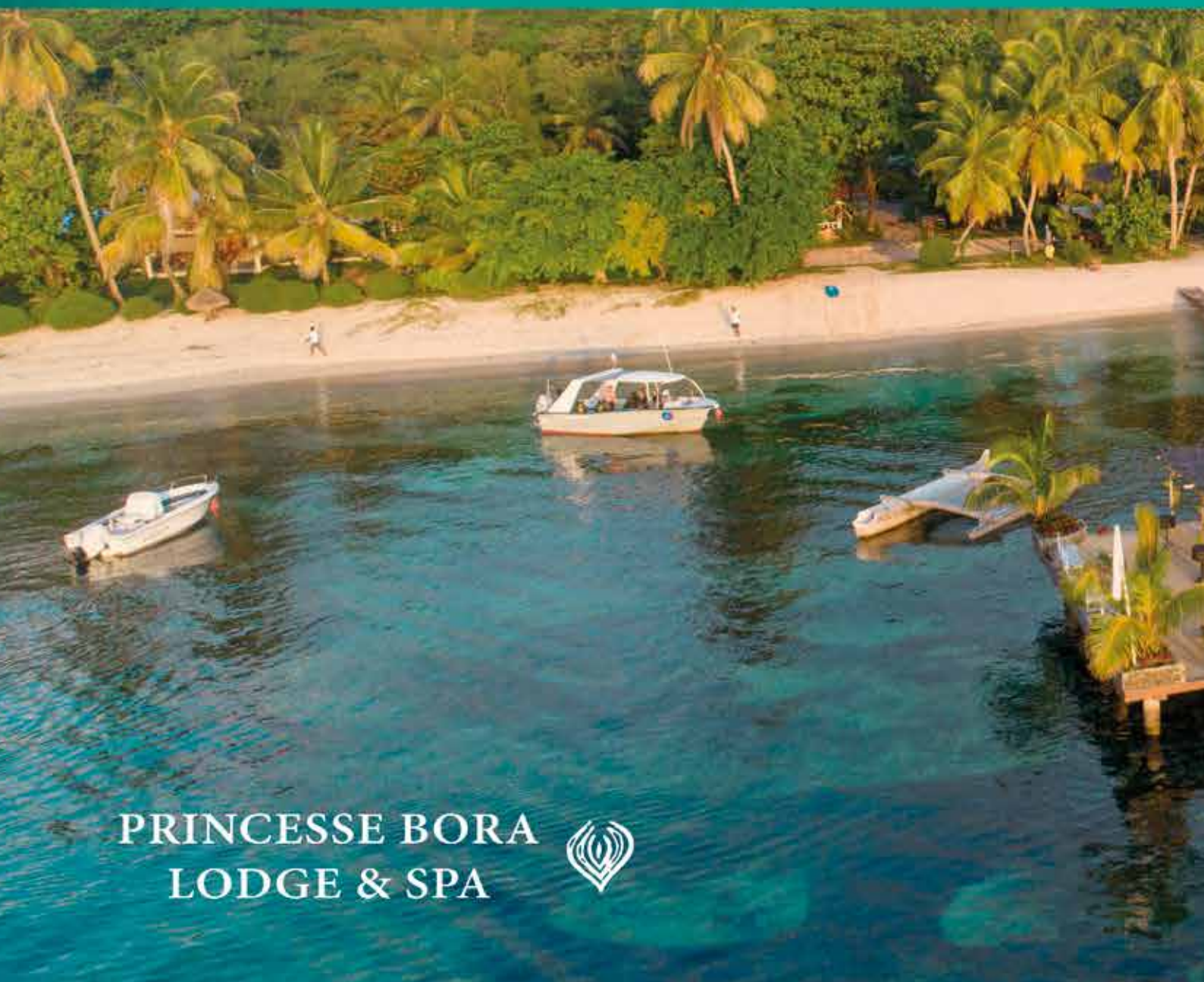
MOROCCANOIL®



A WORLD OF OIL INFUSED BEAUTY

Bora lifestyle is calling

Sainte-Marie island, Madagascar



PRINCESSE BORA
LODGE & SPA





Just be there ...  

+261 34 05 090 48 • +261 32 07 090 48
info@princessebora.com • www.princesse-bora.com



Saisir l'âme DE MADAGASCAR

Capture the Essence OF MADAGASCAR

Saisissez cette occasion d'être photographe de voyage ou de nature en faisant publier votre photo dans le Prime Magazine, peut-être même sur la couverture.

Nous cherchons des images qui saisissent 'l'âme' de Madagascar, que ce soit un paysage incroyable, le gros plan d'un caméléon, un marché local, des enfants malgaches souriants: tout paysage, toute faune ou culture locale qui reflète pour vous ce pays extraordinaire.

Veuillez respecter les espèces protégées de la faune et de la flore et de demander la permission aux gens que vous voulez photographier. Et envoyez-nous votre meilleur cliché.

Chaque concurrent peut nous envoyer un maximum de trois images numériques. Une fois vos images envoyées, Prime Media aura des droits mondiaux exclusifs sur leur utilisation dans tous les médias.

Votre image doit également être accompagnée d'une légende d'un maximum de 50 mots pour la décrire, indiquer où elle a été prise et comment elle reflète l'âme de Madagascar.

Le concours est ouvert aux photographes amateurs et professionnels, de tous les âges. Merci d'indiquer votre nom et votre adresse, ainsi que votre date de naissance si vous n'êtes pas majeur.

Les images doivent être envoyées par e-mail en haute définition à welcome@primemedia.international en indiquant comme objet Prime Magazine Photography Competition avant le **31 décembre 2023**.

Here is your chance to be a travel or wildlife photographer and have your photograph published in Prime Magazine - maybe even on the cover.

We are looking for images that capture the 'essence' of Madagascar be it an incredible landscape, close up of a chameleon, local market place, smiling Malagasy children - any landscape, wildlife or local culture that you think sums up this amazing country.

Remember, though, to respect protected species of wildlife and plants and to ask people you wish to photograph for their permission. And let's see your best shot.

A maximum of three digital images per person can be entered, once submitted giving Prime Media exclusive global rights for use in any and all media.

You'll also need to provide a caption of up to 50 words describing your image, where it was taken, the date and how it captures the 'essence' of Madagascar

The competition is open to all photographers, amateur and professional, and any age. Please include your name and address - and date of birth if under 18 years old.

Entries must be submitted in high definition by email to welcome@primemedia.international with subject Prime Magazine Photography Competition by the deadline of **31th December, 2023**.

Termes et conditions

- Les images envoyées ne doivent jamais avoir été publiées ailleurs (soit en ligne soit sur papier), sauf sur des pages personnelles des médias sociaux ou sur des sites Internet personnels non commerciaux.
- En envoyant votre/vos image(s), vous acceptez que Prime Magazine les publie libre(s) de droits d'auteur dans tous ses numéros en ligne ou dans les sites Internet associés, et Prime aura les droits mondiaux pour les utiliser, les publier de nouveau, les éditer ou les modifier, par exemple en modifiant le format, la dimension ou les couleurs.
- Prime Magazine réserve le droit d'utiliser votre nom et votre pays de résidence pour vous identifier en tant que créateur de votre image et/ou en tant que gagnant de la compétition.
- Chaque image doit avoir été prise par vous-même, ne pas avoir été copiée et ne doit pas présenter de personnes ou de contenu de tierce personne qui ne vous aura pas donné son accord d'utilisation.
- Les concurrents âgés de moins de 18 ans doivent joindre à leur image l'accord écrit du parent ou tuteur.
- La décision du jury sera définitive et aucune correspondance à ce sujet ne sera pas possible.

Terms and conditions

- All images submitted must not have been published elsewhere (either online or in print), apart from on personal social media pages and non-commercial personal websites.
- By submitting your image(s) you will be agreeing to Prime Magazine publishing your entry in any of its issues or online or associated websites with royalty free, worldwide rights to use, republish, edit or modify as in resizing, cropping or colour adjusting your entry.
- Prime Magazine has the right to use your name and country of residence for the purpose of identifying you as the creator of your entry and/or as a winner in the competition.
- Your entry must be your own work, not copied nor feature any person or third-party content that you do not have permission to use.
- Any entry submitted if you are aged less than 18 years must be with a parent's or guardian's relevant written consent.
- The judges' decision will be final and no correspondence will be entered into.



LA VANILLERAIE
DE SAMBAVA

La Vanilleraie

Le 1er site agro-touristique autour de la vanille

Amoureux de la vanille, nous vous invitons à agrémenter votre séjour dans la Région SAVA, reconnue pour sa biodiversité naturelle, en visitant la Vanilleraie sise à Antohomaro Sambava. Vous y découvrirez le Musée Edmond ALBIUS, premier musée dédié à l'histoire et à l'origine de la vanille.

Venez appréciez également les différentes techniques de plantation de la vanille (le seul fruit comestible de la famille des orchidées), à la fabrication de ses produits dérivés jusqu'à sa dégustation avec les produits en vente en boutique. Sur place, profitez du bar pour vous détendre et vous rafraîchir avec nos cocktails vanillés et animés par notre "bartender".

Situé à 10 mn de Sambava en suivant la RN5, ce site comprend:

- un musée de la vanille
- une plantation vanille sous serre
- une plantation sous ombrage naturelle
- une boutique vanille
- une salle de conférence à louer
- un bar vanille
- des pépinières vanilles

www.vanilleraie.com

Tél: +261 32 05 331 47

Mail: contact@vanilleraie.com

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE

MUSEE
EDMOND ALBIUS
VANILLE



Casino du Grand Cercle
de Tananarive

CASINO DU GRAND CERCLE

- DEPUIS 1969 -

Venez jouer entre amis !



Roulette . Black Jack . Baccara
Machines à sous . Poker Room

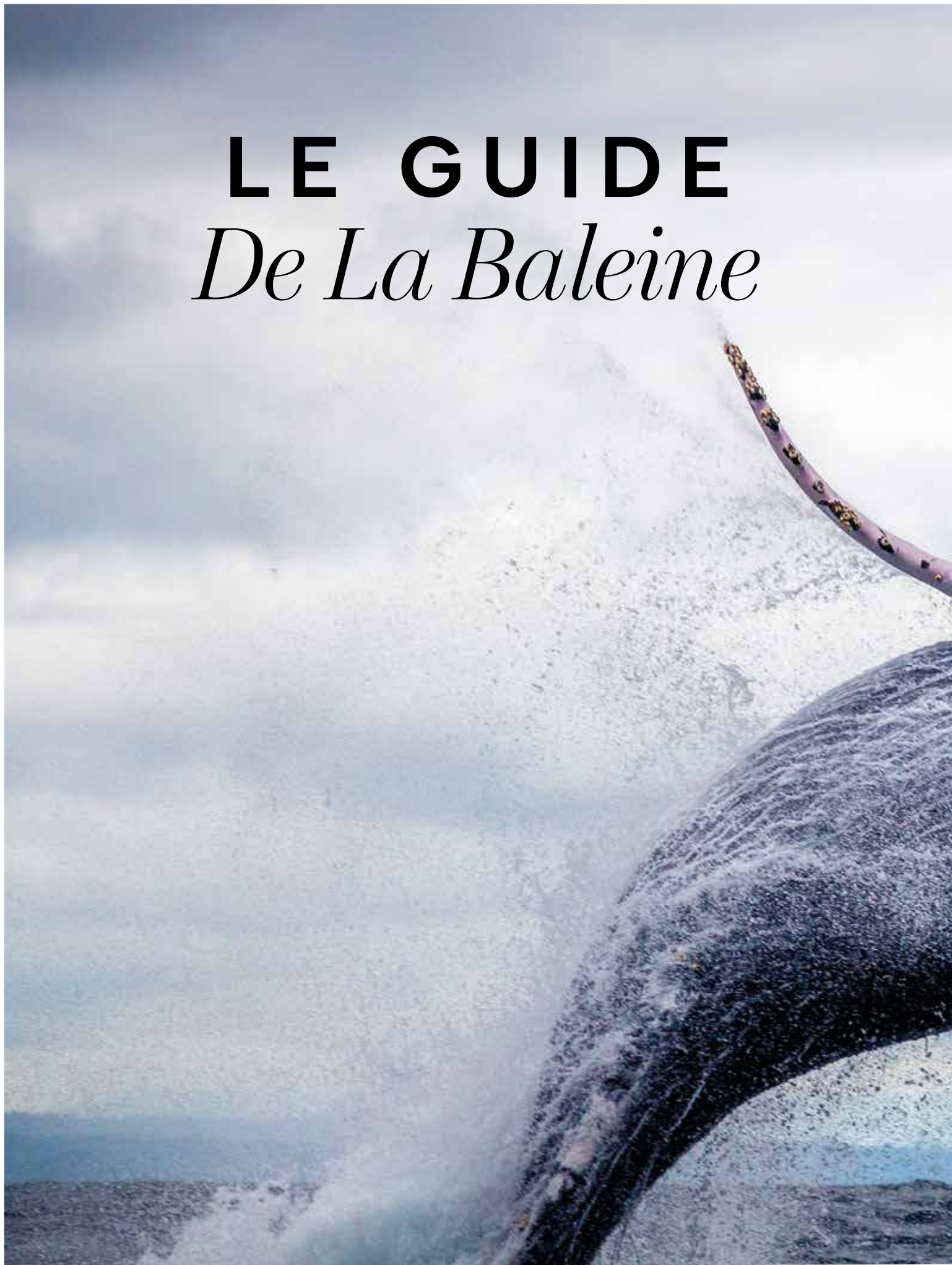
1er étage, HÔTEL CARLTON ANOSY

Tél : (261) 20 76 327 99 | www.casino-madagascar.com | Casino du Grand Cercle de Tananarive



LE GUIDE

De La Baleine



The Whale **GUIDE**





L'édition du Festival des baleines de Sainte-Marie s'est tenue en juillet dernier. Chaque année, les baleines à bosse choisissent les eaux chaudes de l'Océan Indien pour s'accoupler et mettre bas durant cette période, mais l'observation des baleines s'étend jusqu'au mois d'octobre. D'autres espèces sont aussi observées sur les côtes malgaches.

A Madagascar, les espèces de grandes baleines les plus fréquemment observées sont la baleine à bosse, la baleine d'Omura et la baleine franche.

This year's edition of the Sainte-Marie whale festival was held in July, but whales can be observed here until October. Each year, Humpback whales swim up to the warm waters of the Indian Ocean to mate and give birth during this period. Other species are also observed on the Malagasy coast.

In Madagascar, the most frequently observed are the Humpback whale, the Omura whale and the Right whale.



La Grande Île est une zone de reproduction et de mise à bas pour la Baleine à bosse

Madagascar is a zone where Humpback whales come to reproduce and give birth



© : Elianne

La Baleine à bosse, la vedette

Appelée également Mégaptère ou Jubarte, c'est certainement l'espèce la plus connue à Madagascar. Elle est pourvue d'une bosse de graisse devant la nageoire dorsale, d'où son nom. La Grande Île est une zone de reproduction et de mise à bas pour la Baleine à bosse. Ces espèces migrent le long des côtes de Madagascar entre les mois de juin et d'octobre. Vous pouvez les observer à Sainte-Marie, Mahambo, Maroantsetra, Nosy Be, Mahajanga, Anakao, Ifaty et Fort-Dauphin.

The Humpback whale, the Star

Also referred to as the *Megaptera* or *Jubarte*, this species is without any doubt the most commonly spotted along the coasts of Madagascar. Its name is due to the hump of fat in front of its dorsal fin. Madagascar is a zone where Humpback whales come to reproduce and give birth. The species migrates along the coast of Madagascar between June and October. It can be observed from Sainte Marie, Mahambo, Maroantsetra, Nosy Be, Mahajanga, Anakao, Ifaty and Fort-Dauphin.



La Baleine bleue, la plus grande

Elle mesure jusqu'à 30 mètres et pèse près de 100 tonnes. Les femelles sont plus grandes que les mâles. Elle a une tête plate en forme de U et son jet propulsé dans les airs peut atteindre jusqu'à 12m de haut. Impossible de le rater. Elles sont observées dans le canal de Mozambique.

The Blue whale, the largest

The Blue whale can measure up to 30m and weighs close to 100 tonnes. The females are larger than the males. The blue whale has a flat U-shaped head and their blow can reach 12m in height, impossible to miss. They can be observed in the Mozambique Channel.

© : NOAA Photo Library



© : NOAA Photo Library

La Baleine de Minke, nageuse rapide

Elle est petite car elle ne mesure pas plus de trois mètres à la naissance et sept à 10 mètres à l'âge adulte. Ces espèces ont plutôt une attitude réservée. Bien qu'elles puissent rester sous l'eau jusqu'à 20 minutes, elles sortent et sautent hors de l'eau parfois. Ce sont des nageuses rapides avec une séquence de nage de cinq à huit respirations espacées de moins de 60 secondes. Elles ont été observées au large de Mahajanga et des études sont actuellement en cours afin d'avoir plus de précisions sur sa possible période d'observation à Madagascar.

The Minke whale, the fast swimmer

The Minke is a small whale, its size does not exceed more than 3m at birth and between seven and 10m for the adults. The species is rather shy. Even though they can remain underwater for up to 20 minutes, they sometimes swim up and leap out. The Minke whale is a fast swimmer with a swimming sequence of five to eight breaths every 60 seconds or less. They can be observed off the shores of Mahajanga with studies currently being carried out to obtain more information on the period when they appear along the coasts of Madagascar.

La Baleine de Bryde, la solitaire

De couleur gris foncé avec un ventre blanc jaunâtre, son observation dans les côtes de Madagascar est rare. Les trois crêtes visibles sur leur rostre permettent de les identifier rapidement. La baleine de Bryde est généralement solitaire ou en couple.

Bryde's whale, the solitary

Dark grey in colour with a yellowish-white belly, these whales can be spotted on rare occasions along the coast of Madagascar. The three ridges visible on their rostrum make it possible to identify them quickly. Bryde's whale is usually solitary or in pairs.

La Baleine d'Omura, la mystérieuse

De petite taille, environ 10m, la Baleine d'Omura réside sur la côte ouest de Madagascar, site de nourrissage et de mise à bas pour cette espèce. Observées généralement à partir du mois d'octobre, des études sont actuellement menées pour confirmer qu'elles sont présentes toute l'année à Nosy Be.

Omura's whale, the mystery one

Small in size, about 10m, Omura's whales live along the coast of Madagascar, where the species feeds and gives birth. They can generally be observed from the month of October, with studies currently being conducted to confirm that they are present all year round in Nosy Be.



© : Salvatore Cerchio et al -Royal Society Open Science



© : Benjamin Dumas

La Baleine Franche, la plus lente

Si vous observez une baleine et que la nageoire dorsale tarde à apparaître, c'est sûrement une Baleine Franche, car elle n'en n'a pas. Sa tête massive munie de callosités la différencie également des autres espèces de baleines. Elle a un déplacement très lent et met bas également à Madagascar pendant la même période que les baleines à bosse. Visibles à Sainte-Marie mais également à Ifaty entre les mois d'août et septembre, ces baleines sont souvent accompagnées de leurs petits.

The Right whale, the slowest

If you observe a whale and the dorsal fin seems slow to appear, it is surely the Right whale because it does not have one. Its massive head with callus also differentiates it from other whale species. It has a very slow movement and also gives birth in Madagascar waters during the same period as humpback whales. Visible in Sainte-Marie but also in Ifaty between August and September, these whales are often accompanied by their young.

S SUPER **SOCO** **MOTOS ÉLECTRIQUES**



TS
STREET HUNTER



TC
WANDERER

De nouveaux horizons, sans frontières

HAVAL



JOLION

CTmotors

020 23 320 52 / 020 23 616 46

Andraharo, Antananarivo, Madagascar

GARANTIE
3 ANS
ou 100 000 km

JOY LIFE ON



www.haval.mg

SCANNEZ ICI



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

www.ctmotors.mg

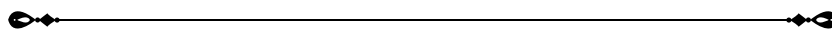
ctmotors@ctmotors.mg





Éblouissant

La Grande Île est un trésor pour la lapidairerie, la source d'une grande variété d'éblouissantes gemmes. Le savoir-faire exceptionnel des artisans malgaches et leur habileté s'expriment par les parures utilisant l'or, l'argent, le platine, agrémentées de pierres précieuses ou de pierres fines. Soyez prêts à être éblouis.



Bedazzling

Madagascar is a treasure chest of precious stones, a source for a great variety of dazzling gems. The exceptional know-how of the island's craftsmen and their skills is reflected in the beautiful pieces made of gold, silver and platinum set with precious or semi-precious stones. Prepare to be dazzled.

Bague en Or 18 carats, Poids: 3,50g. Pierre centrale: Grenat Démantoïde connu pour son éclat, sa couleur verte et son feu majestueux. L'une des pierres les plus brillantes. Poids du démantoid: 0,81 carats. Cette sublime bague est ornée de 69 diamants pour un poids total de 0,19 carats.



18 carat gold ring, weight: 3.50g. Central stone: demantoid garnet well-known for its lustre, green colour and beautiful glow. The demantoid is one of the most brilliant stones. Weight of the demantoid: 0.81 carats. This magnificent stone is surrounded by 69 diamonds of a total weight of 0.19 carats.



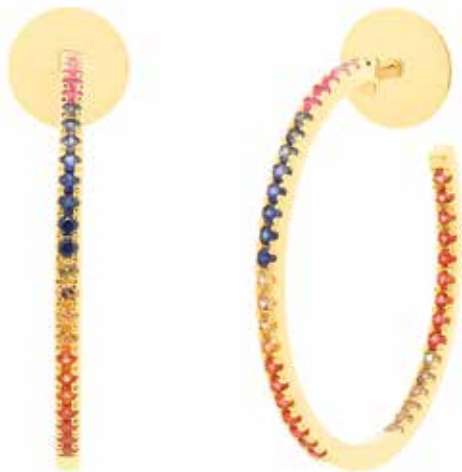
Bague en Or 18 carats de 2,20g, ornée d'un rubis naturel : 0,37 carats et 25 diamants naturels faisant 0,13 ct. Le Rubis est l'une des pierres les plus convoitées depuis la nuit des temps. C'est un symbole de la Royauté. Madagascar est connue pour ses pierres naturelles notamment pour les corindons saphir et les corindons Rubis.

18 carat gold ring weighing 2.20g, set with a natural ruby of 0.37 carats and 25 natural diamonds of 0.13 carats. The ruby has been one of the most sought-after stones for centuries and is a symbol of royalty. Madagascar is well-known for these natural precious stones, notably the corundum sapphire and the corundum ruby.

Après le corindon Rubis vient le fameux Corindon Saphir Bleu royal de Madagascar. Avec une couleur bleu profond, cette gemme représente la sagesse et le courage. Cette bague est faite en Or 18 carats soit 750/1000, son poids fait 2,80g. Le Corindon saphir est naturel et pèse 0,97 carat. Ce joyau est orné de six diamants en forme de Marquise. Poids total des diamants: 0,37 carats.



After the corundum ruby there is the famous Madagascar Royal Blue Corundum Sapphire. With its deep blue colour, this precious stone is a symbol of wisdom and courage. This ring is made of 18 carat or 750/1000 gold and weighs 2.80g. The corundum sapphire is a natural stone and weighs 0.97 carats. This piece of jewellery is set in the form of a Marquise, with six diamonds of a total weight of 0.37 carats.



Cette Paire de Boucle d'oreille est faite en Or 18 carats = 4,43g, ornée de 80 saphirs pour un poids total de 0,76 carats. Cette rivière de saphir présente toutes les différentes couleurs de saphirs que la mère nature a offerts à la Grande Ile.

Couleurs des saphirs: Bleu royal, Rose, jaune, orange, violet.

This pair of earrings is made of 18 karat gold, weighing 4.43g, decorated with 80 sapphires for a total weight of 0.76 carats. This river of sapphires presents a whole range of colours of the sapphires that Mother Nature has granted to Madagascar.

Colours of the sapphires: royal blue, pink, yellow, orange and violet.



Ce pendentif en Saphir Jaune est monté sur de l'or 18 carats 0,80gr, 13 diamants pour un poids de 0,05 carats. Le saphir jaune central de 0,55 carats provient d'Ilakaka.

This yellow sapphire pendant is set in 18 carat gold weighing 0.80g, with 13 diamonds of 0.05 carats. The central yellow sapphire of 0.55 carats comes from Ilakaka.

Toutes les pierres sont naturelles et d'origine malgache, et tous les bijoux sont en Or 18 carats.
Tous les saphirs proviennent de la région d'Ilakaka dans le sud de Madagascar.

All the precious stones are natural and come from Madagascar and all the jewellery is made of 18 carat gold.
All the sapphires come from the region of Ilakaka in the south of the island.

Espace Bijoux
27, Rue Ratsimilaho Antaninarenina



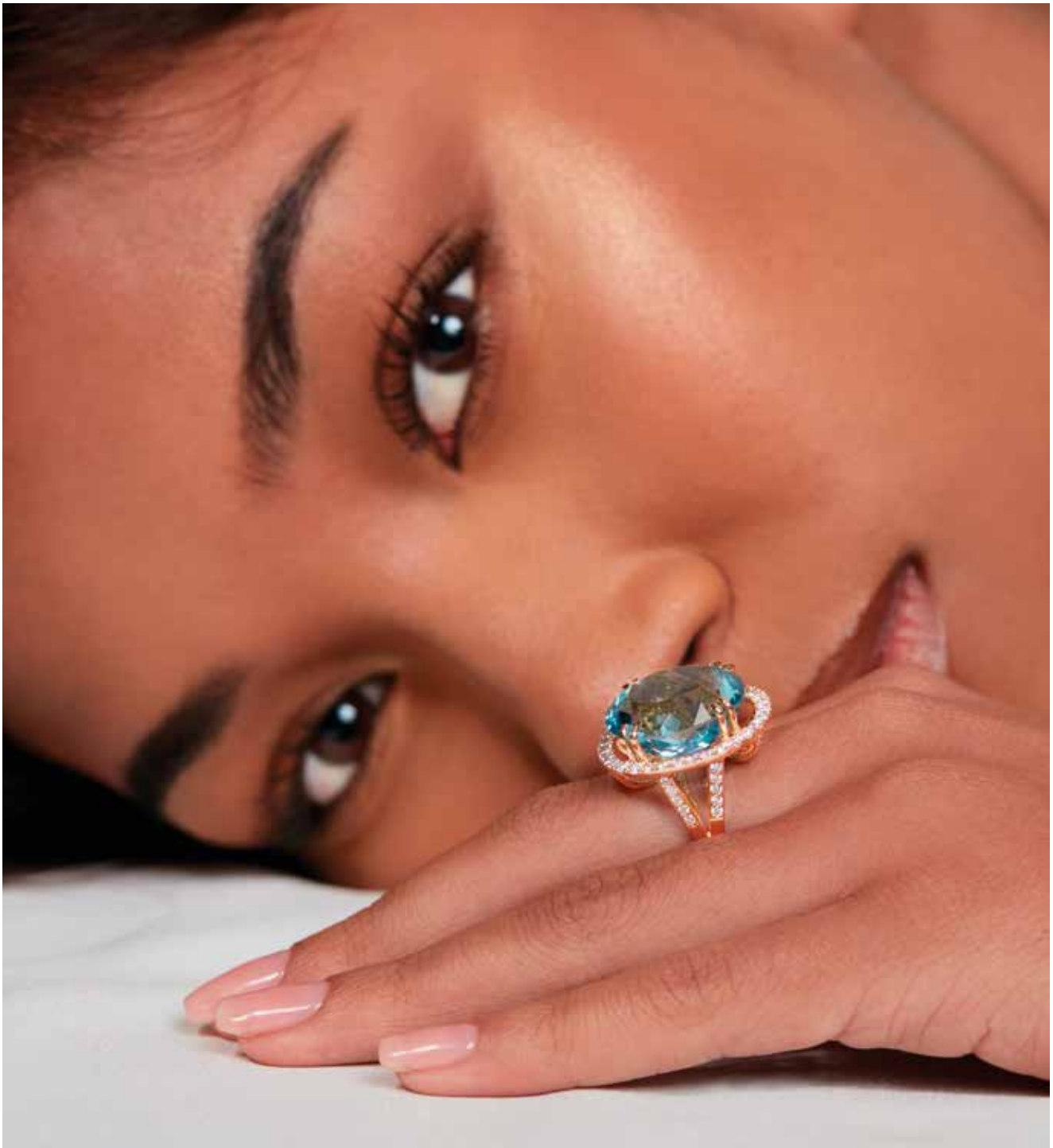
Cet ensemble de bijoux en Or 18 carats est une ode à la beauté. Le pendentif est orné d'un béryl jaune de 15.6 carats, entouré de 43 diamants de 0.02 carat chacun. La bague assortie met en valeur un béryl jaune de 13.03 carats, encadré par 12 diamants de 0.02 carat chacun.

This 18 carat gold jewellery set is an ode to beauty. The pendant is decorated with a yellow beryl of 15.6 carats, surrounded by 43 diamonds of 0.02 carat each. The matching ring highlights a yellow beryl of 13.03 carats, framed by 12 diamonds of 0.02 carat each.



Ce collier en Or 18 carats, pesant 43,35g est sublimé par un pendentif de 10,42g orné d'un Béryl Santa Maria de 15,45 carats et 16 saphirs d'une totalité de 0,95 carat.

This necklace in 18 carat gold, weighing 43.35g is sublimated by a pendant of 10.42g decorated with a Beryl Santa Maria of 15.45 carats and 16 sapphires of a total of 0.95 carat.

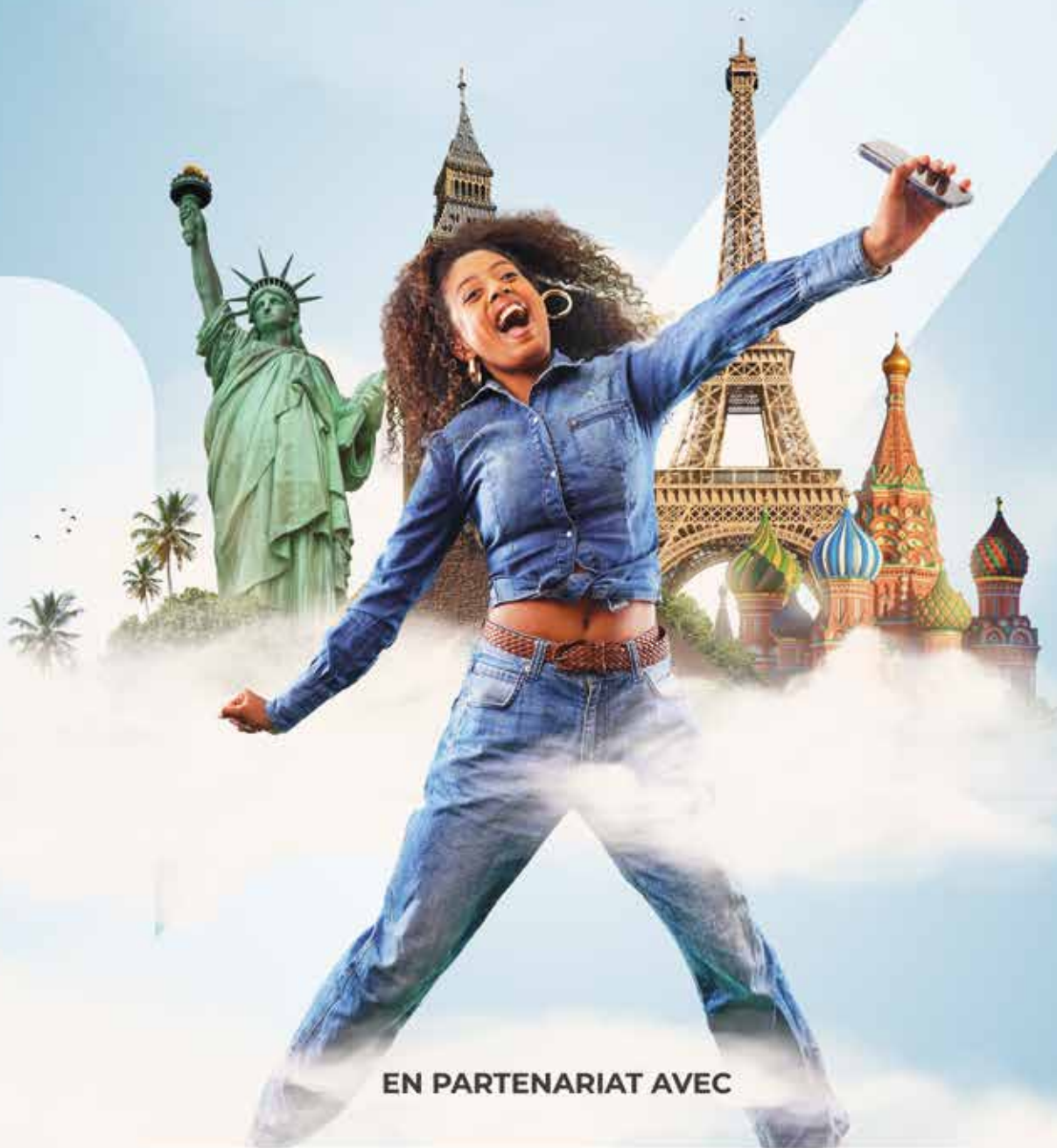


Bague en Or 18 carats, ornée de 70 diamants d'une totalité de 1,77 carat, qui encadrent magnifiquement une aigue-marine de 19,50g. Un bijou à la fois élégant et raffiné.

Ring in 18 carat gold, decorated with 70 diamonds of a total of 1.77 carat, which beautifully frame a 19.50g aquamarine. A jewel that is both elegant and refined.

*Bijouterie PALA Antaninarenina
Bijouterie PALA Carlton
Bijouterie Amratlal galerie Zoom*

Envoyer de l'argent depuis l'étranger vers Madagascar



EN PARTENARIAT AVEC

WESTERN UNION WU

MiVola
COMORES

 **Taptap Send**

Mon partenaire préféré
au quotidien

MiVola

Jay | AGENCEMENT



UNE ÉQUIPE LOCALE
QUI VOUS GARANTIT
UN SAVOIR-FAIRE EUROPÉEN.

Des matières de haut standing
(Corian, Bétons cirés, Bois Massif
ou Méiamine)
pour aménager sur mesure votre intérieur
(cuisine, dressing, salles de bains,
bibliothèques, bureau, etc.).

JAY Agencement

Immeuble AQUAMAD, Route du Pape Anosivavaka, Tona 101

☎ : +261 32 05 387 55

✉ : jay@jay.mg





Lot VE, Ambatonakanga,
Antananarivo, Madagascar



resa@grand-urban.com
+261 20 22 209 80

Bon Voyage

Une croisière de luxe est le moyen idéal pour découvrir la côte, les plages et aussi les trésors de la biodiversité sous-marine de Madagascar.

A voyage on a luxury boat or catamaran is the perfect way to discover the coast, beaches and, also, the treasures of Madagascar's underwater biodiversity.





Les passagers pourront plonger avec des requins-léopards, tortues, requins-baleines et baleines sur d'épatants récifs coralliens, tunnels et épaves

Passengers can dive with leopard sharks, sea turtles and whale sharks among the stunning coral reefs, rock tunnels and shipwrecks

Le Gros Plan

Le Gros Plan est un catamaran aménagé pour un comité restreint à un maximum de huit personnes. Les passagers sont répartis dans quatre cabines confortables disposant de climatisation, lit double, lampes de lecture et salle de bain attenante avec douche d'eau chaude. Tandis que les espaces communs incluent un salon intérieur climatisé, une terrasse restaurant extérieure et plusieurs endroits pour prendre le soleil. Les délicieux repas sont préparés sur place par le chef de bord. Par ailleurs, pendant les six jours et cinq nuits que durera la croisière, les passagers pourront plonger avec des requins-léopards, tortues, requins-baleines et baleines sur d'épatants récifs coralliens, tunnels et épaves. En séjours de plongée, il sera possible de choisir Nosy Iranja, par exemple. Surnommée l'île aux tortues, elle est d'une extrême beauté. L'architecture sous-marine y est exceptionnelle et ces îles désertes sont époustouflantes de beauté.

Le Gros Plan

The Gros Planis is a catamaran accommodating small groups of a maximum of eight people. There are four comfortable cabins, each with air conditioning, a double bed, reading lights and en suite shower room with hot water. The common areas include an air-conditioned indoor sitting room, an open-air terrace restaurant and several spots for sunbathing. The delicious meals are prepared on board by a chef. In addition, during the six days and five nights of the cruise, passengers can dive with leopard sharks, sea turtles and whale sharks among the stunning coral reefs, rock tunnels and shipwrecks. It is also possible to book a diving stay, for example on the island of Nosy Iranja. Nicknamed 'Turtle Island', Nosy Iranja is stunningly beautiful, with exceptional underwater architecture: a breathtaking uninhabited spot.

Profitez d'une coupe de champagne au coucher du soleil dans le jacuzzi à même le pont du bateau

Sip a glass of champagne at sunset while lounging in the Jacuzzi on the ship's deck



Le Sophisticated Lady

Le Sophisticated Lady est un yacht Ecossais d'époque entièrement restauré et motorisé. Profitez d'une coupe de champagne au coucher du soleil dans le jacuzzi à même le pont du bateau ou foutez-vous en jet-ski en haute mer en famille ou entre amis. En effet, le vaisseau est composé de trois ponts dont un pont inférieur qui accueille les cabines et les salles de bain ; un pont intermédiaire avec un grand salon et un grand écran plat avec une suite royale avec des fenêtres donnant sur l'océan, une terrasse à l'arrière avec une table ronde en bois, un jacuzzi spacieux avec un solarium à l'avant. Et enfin un niveau supérieur composé d'une grande terrasse panoramique avec un restaurant gastronomique et un espace lounge confortable avec un bar panoramique qui sera à la disposition total des passagers.

The Sophisticated Lady

The Sophisticated Lady is a magnificent traditional Scottish sailing boat now totally restored and equipped with an engine. Sip a glass of champagne at sunset while lounging in the Jacuzzi on the ship's deck or have fun on a jet-ski out at sea with family or friends. The ship has three decks including a lower deck with cabins and bathrooms; a mid deck with a large sitting-room and wide screen with a royal suite looking out over the ocean, a terrace at the rear furnished with a round wooden table and a spacious Jacuzzi with a solarium at the bow. Finally, the top deck consists of a large panoramic terrace featuring a top class restaurant and comfortable lounge with a bar for sundowner cocktails.



Tina, la reine des Pangalanes

Seul bateau hôtel ayant le mérite de sillonner en douceur les flots du Pangalanes, la Reine Tina est en mesure d'accueillir huit personnes à son bord. Cette monarque des vagues navigue le long de l'est de l'île depuis la ville du grand port jusqu'à la bourgade de Farafangana en passant par Vatomandry, Mahanoro ou encore Mananjary. C'est le moyen idéal pour profiter des baignades rafraîchissantes, parties de pêches, visites de plantations ou encore les plus improbables spectacles de danses villageoises tout le long du canal. Par ailleurs, la végétation est spécialement luxuriante sur la côte orientale de Madagascar bordant le canal. Des réserves naturelles recèlent de rares endémismes dont les lémuriens, tortues et caméléons.

Tina, Queen of the Pangalanes

The sole vessel to sail along the Pangalanes canal, the Reine Tina can welcome on board up to eight guests. The queen of the waves sails along the east of the island from the large port to the small town of Farafangana, through Vatomandry, Mahanoro and Mananjary. It is the perfect way to enjoy dips in the water, fishing, visiting plantations or watching dance shows in the villages along the canal. The vegetation on the east coast along the shores of the canal is particularly dense, with nature reserves sheltering rare species such as lemurs, turtles and chameleons.

© : Serge Marizy



C'est le moyen idéal pour profiter des baignades rafraîchissantes

It is the perfect way to enjoy dips in the water



SARAFI
Electroménager

VOTRE PARTENAIRE QUALITÉ

   *Depuis 30 ans*

 42. AVENUE DE L'INDÉPENDANCE - ANALAKELY

 36. RUE RADAMA I - TSARALALANA



**OUR PRIORITY
YOUR SATISFACTION
AT FORT DAUPHIN**



GARDEN



SEA VIEW



POOL



☎ : +261 38 21 791 15 / +261 38 18 028 37
 📍 : Ambinanikely, Taolagnaro
 Fort-Dauphin 614 Madagascar
 ✉ : ankobabeach@gmail.com
 ankobabeach.hotel.web@gmail.com
 🌐 : www.ankobabeach-hotel.mg



Le Centell

HOTEL & SPA



+261 20 22 640 04

resa@centellhotel.com

Immeuble ALOE Antanimena,
Antananarivo - Madagascar

Le Centell Hotel & Spa

lecentellhotelandspa



UN MONDE *D'Intérieurs*

La créatrice primée, Sandra Rose, parle à Prime de la combinaison de son expérience internationale de la mode avec les éléments traditionnels de Madagascar pour créer un monde d'intérieurs esthétique et durable incroyable.



Interview with **Sandra Rose**

A WORLD *of Interiors*

Award-winning designer, Sandra Rose, talks to Prime about combining her international fashion background with Madagascar's traditional elements to create an amazing aesthetic yet sustainable world of interiors.



Qu'est-ce qui vous a inspiré à devenir styliste et décoratrice d'intérieur?

J'ai commencé par le stylisme. Ma mère était couturière, je l'ai aidée et j'ai pris goût à faire la couture. J'ai toujours aimé m'habiller, j'ai toujours aimé la mode. J'ai suivi cette voie pour devenir styliste. Au Festival Manja, j'ai été quatre fois élue meilleur styliste femme, une fois meilleur styliste homme, une fois meilleur styliste enfant et j'ai gagné le grand prix du jury en 2005. Après je me suis installée en Afrique, où j'ai ouvert un atelier. Après un stage j'ai commencé à participer à des défilés. J'ai ensuite appris à travailler sur de nouvelles matières notamment le bazin, le wax et la broderie.

Je suis repartie à Paris et j'ai commencé la décoration d'intérieur, d'abord avec ma maison, puis les appartements de mes amis. Après mes premières réalisations, mon entourage m'a encouragé à en faire mon métier. J'ai ensuite commencé à travailler pour d'autres personnes.

En 2010, j'ai été sollicitée par l'Oréal pour habiller leurs mannequins lors d'un grand événement à leur siège, rue Royale. En 2014, j'ai marqué mes 20 ans de carrière à Madagascar par un défilé dans le hall de la gare Soarano. Je suis revenue vivre à Madagascar en 2018 pour réaliser mes projets qui concilient décoration et construction, à l'instar de l'ouverture du show-room pour la décoration d'intérieur.

What inspired you to become a fashion designer and interior decorator?

I started with design. My mother used to earn her living sewing. I would help her and I developed a taste for it. I've always loved clothes and fashion so I decided to become a fashion designer. After participating in the Manja Festival, I won four Best Designer awards for women, one for men, one as best children's designer and, in 2005, the jury awarded me the grand prix. Then I started working in Africa and set up a workshop. After following a course and contributing to several fashion shows. I learned to work with new materials, notably bazin (African brocade), wax (African wax print) and embroidery.

I went back to Paris, where I started interior decoration, first with my own house then friends' flats. After my first creations in this field, I was encouraged to set up as a professional decorator. I then started to work for other people.

In 2010, I was contacted by l'Oréal for an import event at their headquarters in the Rue Royale. I was asked to dress their models. In 2014, I celebrated my 20 year career in Madagascar by organising a fashion show in the hall of Soarano station. I came back to live in Madagascar in 2018 to carry out my projects, combining fashion and construction, opening a showroom for interior decoration.

Pouvez-vous décrire votre style de conception? Y a-t-il des influences ou des thèmes spécifiques vers lesquels vous avez tendance à graviter ?

J'aime créer, j'aime tout ce qui est artistique. J'aime les créations de Mugler et leurs dimensions spectaculaires. Des robes non portables, j'en ai fait pendant mes défilés, des robes avec de grandes libellules et de longues traînes. Et c'est cela qui me procure du plaisir dans ce métier. À Madagascar, nous avons des stylistes doués mais je pense que je suis celle qui ose faire ce type de robes. Je m'inspire également d'Elie Saab car son travail est raffiné et met en valeur les femmes.

Concernant les meubles, je mets en avant nos matières nobles pour avoir quelque chose qui a de l'âme. Nous avons le bois et les pierres naturelles de Madagascar. Les préfabriqués et le synthétique ne m'ont jamais intéressé. La décoration italienne, qui est très raffinée, se distingue par exemple, par son élégance intemporelle, sa richesse historique et sa capacité à fusionner les éléments classiques et contemporains. La marque de luxe Boca Do Lobo dont je m'inspire, est réputée pour son esthétique et son attention minutieuse aux détails. Les modélisations de mes créations se font avec nos matières premières, du salon à la salle de bain.



Can you describe your design style? Are there any specific influences or themes that tend to attract you?

I love to create, I love anything artistic. Mugler's designs are spectacular. I created spectacular dresses for my shows, dresses with huge dragonflies and long trains. That's what I love about this profession. In Madagascar, we have talented creators, but I think I am one of the few designers daring to create this kind of dress. I also take inspiration from Elie Saab, whose creations are refined and really enhance women's bodies.

As regards my furniture, I prefer using precious materials, creating objects that have a soul. We have

Madagascar compte beaucoup d'artisans talentueux qui ont besoin d'un simple coup de pouce pour sortir de l'ombre

There are a lot of talented craftsmen in Madagascar, who just need a little support to come out of the shadows

wood and natural stone in Madagascar. I have never been attracted by prefabricated or synthetic materials. Italian decoration, for example, is very refined and noble, through its timeless elegance, its rich history and the way it combines classic and contemporary features. The luxury label, Boca Do Lobo, I take inspiration from is reputed for its attention to detail. The models I create use our raw materials, from the living room to the bathroom.

Qu'est-ce qui vous distingue des autres décoratrices d'intérieur à Madagascar? Quelles compétences ou qualités uniques apportez-vous à vos projets ?

J'aime tout ce qui est naturel. Le bois, les pierres, la nature. D'où l'idée de transposer l'extérieur vers l'intérieur avec des jardins à l'intérieur des maisons. Après, je réalise les souhaits des clients selon leurs préférences. Madagascar compte beaucoup d'artisans talentueux qui ont besoin d'un simple coup de pouce pour sortir de l'ombre. Ce sont ces artisans de base, très doués et qui assurent la majorité du travail. J'aimerais les mettre en avant. J'adresse toute ma reconnaissance envers mon peintre ARSON Hanitriniaina Fidelis (Delice), qui mérite d'être sous le feu des projecteurs. Un bel avenir s'annonce dans le monde de la décoration d'intérieur grâce à ces artisans. Il faut les soutenir pour qu'ils aillent plus loin.

What makes you stand out from other interior decorators in Madagascar? What are the unique skills or qualities that you apply to your projects?

I love all natural materials: wood, stone, natural elements, gardens inside the house, which give me the idea of bringing the outside in. After that, I carry out my clients' requests, depending on their preferences.

There are a lot of talented craftsmen in Madagascar, who just need a little support to come out of the shadows. They are simple talented craftsmen and I'd really like to put them in the spotlight. I'd like to show my gratitude to my painter ARSON Hanitriniaina Fidelis (Delice), who really deserves to be in the limelight. Thanks to these craftsmen, decoration here has a really bright future, but if they are to develop, they need to be supported.

De quelle manière êtes-vous influencée par les éléments de Madagascar ?

Je travaille surtout sur le marbre, le bois et les pierres naturelles comme l'aragonite, la labradorite, le jaspe et les agates rose et bleue. Nous avons le bois dur, qui n'est pas interdit, et l'écorce de bois qui est devenue une alternative au bois. Afin de garder sain notre environnement, il faut savoir modérer l'utilisation des bois nobles en jouant avec d'autres matériaux comme le bois silicifié, les lamelles de bois, le fer, le verre. En traitant un bois dur par exemple, celui-ci aura une apparence d'un bois noble.

To what extent are you influenced by the elements of Madagascar?

In my work, I use mainly marble, wood and natural stone: aragonite, labradorite, jasper and pink and blue agates. We have hard woods, which it is not forbidden to use, as well as the bark of trees, which is now an alternative to wood. In order to conserve our environment, we must learn to reduce our use of precious woods by experimenting with other materials: silicified wood, strips of wood, iron and glass. Also, treating hard wood gives it the appearance of precious wood.

Comment conciliez-vous esthétique et durabilité ?

On peut combiner les deux. Et cette combinaison donne de merveilleux résultats. En utilisant les pierres, il ne faut pas se limiter aux nuances neutres mais exploiter aussi les jolies couleurs.

How do you combine aesthetics and sustainability?

Of course, they can be combined and the combinations produce incredible results. When we use stone, for example, we don't just use neutral shades, but also bring out other beautiful colours.

À votre avis, quelles sont les considérations clés pour créer des espaces intérieurs fonctionnels et pratiques dans le climat et l'environnement de Madagascar?

A partir du moment où on travaille sur des matières naturelles, il suffit d'apporter des touches qui embellissent. Jouer avec les couleurs à partir des tableaux, exploiter le plafond en y plaquant du bois ou en dessinant. Le choix est très large. Si on travaille, par exemple, avec la couleur neutre à l'intérieur de la maison, on peut égayer le plafond, ou encore choisir un canapé de couleur noisette et jouer avec le reste.

L'avantage à Madagascar c'est d'avoir de grands espaces qui permettent de s'épanouir dans la décoration. Personnellement, j'évite de perdre de l'espace. Il m'arrive parfois de faire casser des murs ou d'en rajouter afin que la circulation soit harmonieuse et que tout soit fonctionnel. Avoir un hall d'entrée est primordial avant de dispatcher les recoins et pièces de la maison.

In your opinion, what are the key elements to be taken into consideration when creating functional and practical interior spaces for Madagascar's climate and environment?

As long as you work using natural materials, you just need to include beautiful touches. Play with colours from pictures, make use of the ceiling with wooden casing or drawings. There is a vast choice. For instance, if you work with neutral colours inside the house, you can brighten up the ceiling. Choose a hazel-coloured sofa and play with the other elements.

The advantage of Madagascar is that there are large spaces that can be utilised for decoration. Personally, I avoid having lost spaces. I sometimes knock down walls or add new ones to create harmonious circulation in each space - and the interior must be functional. Having an entrance hall is essential for organising the spaces and rooms in the house.

En 2022, vous avez remis la sculpture « Liberty » à la ville d'Antananarivo, installée au Jardin d'Anosy. Pouvez-vous nous parler de cette œuvre ?

C'est une collaboration avec la Commune Urbaine d'Antananarivo. J'ai eu l'initiative d'offrir cette statue, afin de permettre à nos jeunes de prendre des photos fun, comme à Dubaï, Miami ou encore New-York. Cette statue a été inspirée des œuvres de Victoria's Secret. Il nous a fallu trois mois pour la réaliser. Quant aux couleurs, elles ont été inspirées de celles du perroquet. Et pour sa signification, comme son nom l'indique, Liberty exprime la liberté. Nous avons tous un rêve, je souhaite aux gens d'aller plus loin et de s'envoler, d'oser et d'aller au-delà de leurs limites.

La conception de cette œuvre n'est pas le fait du hasard, elle reflète ma volonté de faire rêver les gens. Issue d'une famille modeste, j'aimerais aider les autres. Mon principal objectif est de réussir et de pouvoir ensuite soutenir les autres. Ce sens du partage et de l'entraide, je l'ai hérité de ma mère. L'essence de la véritable élégance réside dans l'esprit d'une personne, bien au-delà de son apparence ou de sa beauté physique.

In 2022, you donated the sculpture 'Liberty' to the town of Antananarivo and set up in the garden of Anosy. What can you tell us about that work?

It was a collaboration with the Urban Council of Antananarivo. I decided to make a gift of the statue so that the young people could take fun photos just as in all the other towns around the world, like Dubai, Miami and New York. The statue was inspired by works of Victoria's Secret and took us three months to create. The colours were inspired by those of a parrot. As for the meaning, as the name says, Liberty represents freedom. We all have a dream and my wish is for people to go further, to dare and to go beyond their boundaries.

The design of the statue was not due to chance, but reflects my desire to make people dream. I come from a very modest background and I'd really like to help others to succeed. My main objective is to achieve success and be able to support others. I take after my mother in my wish to share and give mutual support. The essence of true elegance lies in a person's spirit, beyond his or her appearance or physical beauty.





Il m'arrive même de revenir dans des maisons que j'ai décorées plusieurs fois, juste pour contempler le mobilier, le sol, les murs ainsi que les accessoires, comme si c'était la première fois

Sometimes I even come back several times to a house I've decorated, just to contemplate the furniture, the floor, the walls, as well as the accessories, as if seeing them for the first time

Pouvez-vous décrire un projet dont vous êtes particulièrement fière?

Chaque réalisation m'éblouit. J'apprécie chaque combinaison que j'ai faite. Il m'arrive même de revenir dans des maisons que j'ai décorées plusieurs fois, juste pour contempler le mobilier, le sol, les murs ainsi que les accessoires, comme si c'était la première fois.

En stylisme, prenons le raphia, qui offre une gamme infinie de possibilités créatives. J'essaie de sortir de l'ordinaire en apportant des touches personnelles, en le mélangeant avec des perles et des swarovski. L'association de la haute couture avec le raphia donne un ensemble incroyable.

Quand je crée un vêtement à motifs à fleurs, c'est un hommage à ma mère. Elle adorait les fleurs. Elle s'appelait d'ailleurs Hortensia, et moi j'ai hérité du prénom Rose. Chaque fois que je confectionne une robe ornée de fleurs, une profonde émotion m'envahit, car c'est ma mère qui est constamment présente dans mes pensées.

Can you tell us about a project you're proud of?

I find each of my creations stunning. I really love every combination I've created. Sometimes I even come back several times to a house I've decorated, just to contemplate the furniture, the floor, the walls, as well as the accessories, as if seeing them for the first time.

In design, we can take raffia, for example, which offers an infinite range of creative possibilities. I try to go beyond the ordinary by bringing my personal touches, creating combinations with beads and Swarovski crystal. The association of haute couture and raffia produces incredible effects.

When I create a garment with a flower pattern, it's a homage to my mother. She loved flowers. Actually, she was called Hortensia (Hydrangea) Rose, a first name she handed down to me. Each time I create a dress decorated with flowers, I feel overcome with emotion, as it's my mother who is constantly in my mind.

Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



Les Bains du Louvre

SPA & SOINS D'EXCEPTION



“Une bulle d’oxygène au coeur de la capitale”

Le Louvre Hôtel & Spa

4 place Philibert Tsiranana, Antaninarenina

Antananarivo - MADAGASCAR

reservation@hotel-du-louvre.com

www.hotel-du-louvre.com

+261 20 22 390 00

+261 32 05 390 00



Allamanda
HÔTEL ***

Calme
Confort
Détente
Relaxation



*En ville,
au bord de la mer*
Diégo-Suarez

Tél : (+261 20) 82 210 33

Mobile : (+261 32) 07 666 15 - (+261 34) 07 028 20

E-mail : de.allamanda@moov.mg

Adresse : Rue Richelieu - BP 97 Diégo-Suarez 201 MADAGASCAR

www.allamanda-hotel.com

HAYA

MADAGASCAR

Rentrée Vita Malagasy



 Haya Madagascar

 +261 32 03 061 24

 contact@haya-madagascar.com

MAISON DE MAROQUINIERIE



ALL THAT JAZZ

Le festival international Madajazzcar qui est un événement d'une importance capitale pour les mélomanes de la grande île, en est à sa 34^e édition.

The 34th edition of the international Madajazzcar festival is an extremely important event for music lovers in Madagascar.

Ce festival va bien au-delà d'une simple réunion musicale. Il sert de plateforme pour des discussions approfondies et des échanges culturels. Les festivaliers se réunissent pour explorer et partager des idées sur la société à travers diverses thématiques. C'est un espace où la musique agit comme un catalyseur pour des conversations significatives, un concept qui remonte à ses racines. Rendez-vous du 05 au 15 octobre 2023 à Antananarivo, Nosy Be et Antsirabe.

En effet, depuis sa création il y a 34 ans, le festival Madajazzcar a toujours été reconnu pour son atmosphère chaleureuse et fraternelle, tout en offrant une scène prestigieuse aux musiciens de toutes origines.

Le jazz, cœur battant de cet événement, a marqué la scène artistique malgache au fil des décennies grâce à Madajazzcar. C'est un langage musical puissant capable de transmettre des messages à toutes les couches de la population. Ainsi, la 34^e édition du festival Madajazzcar promet de perpétuer la tradition d'excellence en proposant une variété d'activités, notamment des concerts, cabarets, jam sessions, scènes ouvertes, ateliers, master class et formations.

The festival is not only a meeting place for music lovers, but is also a platform for passionate discussions and cultural exchanges. Festival goers get together to explore and share ideas about various aspects of society. It is a space where music acts as the catalyst for meaningful discussions, a notion going back to the roots of the festival, to take place this year from 5th-15th October in Antananarivo, Nosy Be and Antsirabe.

Since it was set up 34 years ago, the Madajazzcar festival has always been recognised for its warm friendly atmosphere, while at the same time being a prestigious venue for musicians of all origins.

Thanks to Madajazzcar, with each passing year jazz, the beating heart of the event, leaves a mark on the music scene of Madagascar. The musical language of jazz communicates messages to people of all social levels. The 34th edition of the Madajazzcar festival promises to perpetuate the tradition of excellent musical quality, offering a range of activities, notably concerts, cabarets, jam sessions, open stages, workshops, master classes and training sessions.



RESTEZ CONNECTÉS

Des témoignages de musiciens qui ont participé aux éditions précédentes attestent de l'impact profond de Madajazzcar sur leur carrière. Certains artistes ont fait leurs débuts sur cette scène prestigieuse et ont depuis conquis le monde avec leur musique. La programmation de cette 34e édition sera, comme toujours, riche en formations et ateliers destinés aux musiciens, qu'ils soient amateurs ou expérimentés, nationaux ou internationaux. Ces sessions de formation ont été un élément clé du festival depuis ses débuts, offrant aux artistes l'occasion de perfectionner leurs compétences et de partager leur passion avec un public diversifié. Restez à l'affût pour les détails passionnants qui seront annoncés dans les programmes du festival, prévus dans de nombreux endroits à Antananarivo et dans certaines capitales régionales. Cet événement est bien plus qu'une simple célébration de la musique, c'est un rendez-vous avec l'histoire, la culture et la créativité qui mérite d'être vécu pleinement.

NOTES MUSICALES

« Mélomane dans l'âme, je suis un fervent partisan des petites scènes. Ici, on crée un vrai lien avec les instrumentistes. Les spectateurs se frôlent, passent, mais ne tendent même plus l'oreille, ils regardent. Qu'est-ce que cela fait du bien de retrouver les bains de foule, de frotter nos corps les uns contre les autres. Enfin le vrai monde de la musique ! Pour nous, aficionados, le jazz, c'est la jeunesse, la transgression, un langage universel. Ce sont mes premières émotions. Oui, c'est l'amour inconditionnel pour cette musique. Les tracas s'évaporent aussitôt que les premières notes nous enivrent. » Suzy Rakotoarison

STAY TUNED

Accounts by musicians who have taken part in past editions reflect the deep impact Madajazzcar has had on their career. Certain musicians who started out playing at this prestigious venue have gone on to conquer the world with their music. As always, this 34th edition promises to present extremely rich training sessions and workshops aimed at national and international musicians, both amateurs and the more experienced. These training sessions have always been the key element of the festival, offering artists the opportunity to perfect their skills and share their passion for music with all types of audiences. Stay tuned to discover the details of the festival's programme, to be held at various venues in Antananarivo and a number of other regional capitals.

MUSICAL NOTE

"As a music lover, I'm a great believer in small venues. Here, we have a true connection with the musicians. Members of the audience come together, pass by, no longer needing to strain to listen, but rather, they watch. It's so good to be one of the crowd, bodies coming together. This is, at last, the true soul of music. For us music lovers, jazz represents youth, rebellion, a universal language. These were my earliest emotions. Yes, unconditional love for this music. As soon as you're captivated by the first notes of music, all your worries just disappear." Suzy Rakotoarison

MyStore



Authorized
Reseller

Authorized
Service Provider

ÉCHANGEZ DES NUMÉROS AVEC **NAMEDROP**

Approchez votre iPhone de l'iPhone ou de l'Apple Watch3 d'une autre personne pour utiliser NameDrop.

Vous pourrez individuellement choisir les numéros de téléphone ou adresses e-mail que vous souhaitez échanger, et les partager instantanément, tout comme votre Affiche de contact.



SWAP NUMBERS WITH **NAMEDROP**

Hold your iPhone near someone else's iPhone or Apple Watch4 to use NameDrop.

You'll both be able to choose the specific phone numbers or email addresses you want to share, and you can share them along with your Contact Poster instantly

ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



SALON & MEUBLE • DÉCORATION • LITERIE • LINGE DE MAISON
USTENSILE DE CUISINE • PETIT ÉLECTROMÉNAGER • REVÊTEMENT DE SOL

www.ballou.mg

Andraharo 23 223 33



balloupro®



MOBILIER & MATERIEL PROFESSIONNEL

 Anosivavaka

 038 33 038 33

 info@balloupro.mg

 balloupro

 www.balloupro.mg

1000m² de showroom

"Tout n'est qu'élégance et beauté, luxe et féminité"

PARIS LE 23 SEPTEMBRE 2023

au Club Vendôme
9 Rue Daunou 75002 Paris
A 19 H

TOULOUSE LE 30 SEPTEMBRE 2023

au Daniel's Club
Salle de réception au 9 Ave.
de Toulouse, 31240 L'Union
A 19 H

ANNEMASSE LE 07 OCTOBRE

Les 3 Brasseurs
360 Rue de L'Industrie Shopping
74100 Etrembières
A 19 H

CANNES LE 17 OCTOBRE 2023

à l'espace MIRAMAR,
65 Boulevard de la Croisette
06400 Cannes.
A 19 H

Billetterie:

<https://tapakila.fr/evenement/sih-rakout-en-france/>

Infoline: +33 6 34 90 25 58

+261 34 02 076 04

sihrakoutcreation@gmail.com



Sih Rakout

SIH RAKOUT
EN TOURNÉE EN FRANCE

« Ary Hary ny voa hanenika ny doria »



Madagascar
AIRLINES



Notre héritage

Année 60



Le papango un oiseau malagasy ainsi que le ravinala ou le fameux « arbre du voyageur » sont connus de tous comme symboles et éléments constitutifs du logo de la Compagnie aérienne nationale depuis sa création en 1961. Deux éléments de la faune et de la flore qui identifient la Grande Île et font référence au voyage.

Année 80



Au milieu des années 80, la Société Nationale des Transports Aériens adopte un nouveau logo sans qu'il y ait eu rupture avec l'ancien. Le nouveau devait se baser ou s'inspirer de l'une des deux composantes soit le ravinala, soit l'oiseau. Le ravinala, symbole d'une destination dont la biodiversité est le meilleur atout a été retenu comme identification d'Air Madagascar.

Année 2000



Le second rebranding de la Compagnie a eu lieu en mars 2004. L'arbre du voyageur est associé « d'office » à Air Madagascar. Les nuances des couleurs ont connu une modification afin que le rouge puisse symboliser de manière plus expressive la chaleur légendaire de l'hospitalité malgache. Le vert quant à lui, traditionnelle couleur de l'espoir, symbolise en outre la richesse de la faune et de la flore à Madagascar. Aux deux couleurs nationales s'ajoute le gris argenté symbolisant la modernité et le caractère technique du transport aérien.

2022



L'avènement de Madagascar Airlines donne un second souffle à la Compagnie. L'Ankoay, un oiseau emblématique de la Grande Île, le Ravinala sont les éléments constitutifs du logo, affirmant une continuité logique des activités de la Compagnie.

La couleur verte dominant marque la richesse inégalée de la biodiversité de Madagascar ainsi que l'engagement écoresponsable de la Compagnie à contribuer à la reforestation de la Grande Île. La couleur doré symbolise la lueur de la levée du soleil, marquant la renaissance et le nouvel envol du phénix qui renaît de ses cendres.

Tarif Jeune



Au départ de
TANA et PARIS

TANA - PARIS

à partir de

3.182.200 MGA
TTC*

TANA - PARIS - TANA

à partir de

4.420.400 MGA
TTC*

PARIS - TANA

à partir de **637** EUR
TTC*

PARIS - TANA - PARIS

à partir de **968** EUR
TTC*

*Hors frais de service.



+33 1 42 66 00 00
+261 20 22 510 00

www.madagascarairlines.com



Madagascar
AIRLINES





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

.....

GAGNEZ DU TEMPS!

D'où que vous appeliez 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 Madagascar Airlines sans distinction de localisation.

ANTANANARIVO

Analakely:

31, Avenue de l'Indépendance Analakely
034 49 422 38
agence.analakely@madagascarairlines.com

Call Center:

Pour les vols sur le réseau intérieur: +261 (0)20 23 444 44
Pour les vols sur les réseaux internationaux: +261 (0)20 22 510 00
client@contact-airmadagascar.com
client@contact-tsaradia.com

Après-Vente:

034 02 222 39
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
customer@madagascarairlines.com

La City Ivandry:

034 02 222 42
agencelacity@madagascarairlines.com

MyCapricorne:

034 02 222 17
31, Avenue de l'Indépendance Analakely
mycapricorne@madagascarairlines.com

IVATO

Agence Ivato:

034 20 222 01
agenceivato@madagascarairlines.com

Litiges Bagages:

034 49 222 01
tnrll@madagascarairlines.com

Welcome Service:

034 49 222 01
welcome.service@madagascarairlines.com

FRET (export):

034 49 422 10 / 020 22 451 49
agencefret@madagascarairlines.com

Affrètement:

034 07 222 79
btob@madagascarairlines.com

REPRESENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha:

034 11 222 12
anmss@madagascarairlines.com

Mahajanga:

034 14 222 06
mjnss@madagascarairlines.com

Nosy Be:

038 07 222 09
nosss@madagascarairlines.com

Tolagnaro:

034 11 222 08
ftuss@madagascarairlines.com

Sambava:

034 11 222 14
svbss@madagascarairlines.com

Antsiranana:

034 11 222 04
diess@madagascarairlines.com

Morondava:

038 07 222 14
moqss@madagascarairlines.com

Toamasina:

034 11 222 25
tmmss@madagascarairlines.com

Toliara:

034 11 222 01
tless@madagascarairlines.com

Sainte Marie:

038 07 222 08
smsss@madagascarairlines.com

Maroantsetra:

034 85 059 81
aramadmaroa@ramex.mg
aramadmaroa@yahoo.fr





CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél: 01 42 66 00 00
Horaires: 07h00 à 22h00
(Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE PARIS

Adresse: 32, Rue de Richelieu - 75001, Paris
Tél: 00 33 1 42 66 00 00
Emails: agenceparis@madagascarairlines.com
cdgkk@madagascarairlines.com
Horaires: 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

AGENCE MARSEILLE

Adresse: 127, Cours Lieutaud 13006, Marseille
Tél: 00 33 1 42 66 00 00
Emails: agencemarseille@madagascarairlines.com
mrskk@madagascarairlines.com
Horaires: 10h00 à 13h00
14h00 à 17h00
Du Lundi au Vendredi

GSA DZAOUDZI: ROGERS AVIATION

Adresse: 20, Place Mariage, 97600 Mamoudzou Mayotte
Tél: (+262) 2 69 64 19 30 / 6 39 76 62 26
Emails: agent-general@rogers-aviation.fr
gsa.escaledza@rogers-aviation.fr

GSA MAURICE: IBL AVIATION

Adresse: 6, rue John Kennedy, Caudan Water
Front, Port Louis
Tel: (+230) 21 39 306
Email: mdaviation@iblaviation.com

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél: 01 40 06 01 01
Horaires: 07h00 à 22h00
(Heure de Madagascar-UTC+3)
Du Lundi au Dimanche

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse: 74, Av Roland Garros -97438 STE MARIE
Tel: 00 262 1 40 06 01 01
Emails: Agencelareunion@madagascarairlines.com
runkk@madagascarairlines.com
Horaires: 09h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30
(Lun-Mar-Jeu-Ven)
11h00 à 12h00 / 13h00 à 17h30 (Mer)
14h30 à 17h30 (Sam)

GSA MORONI: IBL COMORES SARL

Adresse: IRELAND BLYTH Ltd, Immeuble MATELEC,
Rue OASIS BP 1226, UNION DES COMORES
Tel: (+269) 3 28 46 16
Emails: josian.caetan@iblcomores.com
chefvente.mdyva@iblcomores.com



**ANTICIPEZ
RESERVEZ
VOYAGEZ**

Sur l'ensemble du réseau intérieur



Jusqu'à
50%
de remise
sur le tarif
LIBERTE (Y)

A partir de

411.700 MGA/TTC

Prix pour Antananarivo - Maroantsetra

Selon la destination et suivant la disponibilité des places

Voyagez au maximum au prix minimum

**Offre valable pour toute réservation faite au moins
3 semaines avant la date du vol.**

+261 20 23 444 44



www.madagascarairlines.com

Madagascar
AIRLINES 



PACK PRIVILEGE*

95.000 AR

Accès :

- comptoir d'enregistrement prioritaire
- salon de l'aéroport en attendant l'embarquement
- étiquette de bagage prioritaire apposée sur les bagages de soute.

Vendable :

- sur notre site web
- dans tous nos points de vente
- à l'achat du billet
- jusqu'à 2 heures avant le vol



**offre valable uniquement sur le réseau intérieur.*





----- RÉSEAU INTÉRIEUR :

Antananarivo - Toamasina - Sainte Marie
Maroantsetra - Sambava - Antsiranana - Nosy Be
Mahajanga - Morondava - Toliara - Taolagnaro

----- RÉSEAU RÉGIONAL :

La Réunion - Mayotte

Bientôt la reprise des destinations:

Maurice et Moroni.

----- LONG COURRIER : Paris

LE RESEAU
Madagascar
AIRLINES



Programme de vols

Septembre - octobre 2023



LONG COURRIER

Paris - Antananarivo : Samedi
Antananarivo - Paris : Dimanche

RESEAU REGIONAL

Tana - Réunion : Sam
Réunion - Sainte Marie : Sam
Sainte Marie - Tana : Sam

Tana - Sainte Marie : Mer
Sainte Marie - Réunion : Mer
Réunion - Tana : Mer

Tana-Mahajanga - Dzaoudzi : Jeu
Dzaoudzi - Mahajanga-Tana : Jeu

Vols supplémentaires spécial Toussaint
Samedi 14 et 28 octobre 2023

Tana-Mahajanga-Dzaoudzi
Dzaoudzi-Mahajanga-Tana

RESEAU INTERIEUR AU DEPART D'ANTANANARIVO

Antsiranana : Lun-Mar-Mer-Jeu
Ven-Sam-Dim

Mahajanga : Mar-Jeu-Dim

Maroantsetra : Lun

Morondava : Mar-Jeu-Dim

Nosy Be : Lun-Mar-Mer-Jeu
Ven-Sam-Dim

Sainte Marie : Mar-Mer-Ven-Dim

Sambava : Lun-Mar-Sam-Dim

Taolagnaro : Lun-Mar-Jeu-Ven
Sam-Dim

Toamasina : Lun-Mer-Ven-Dim

Toliara : Lun-Mar-Mer-Jeu-
Ven-Sam-Dim



VOTRE PROGRAMME
DE FIDELITE UNIQUE

My CAPRICORNE

Voyagez, obtenez des **points**,
gagnez un billet à partir de
1.050 points

Rendez-vous sur

 **[Mycapricorne.com](https://mycapricorne.com)**

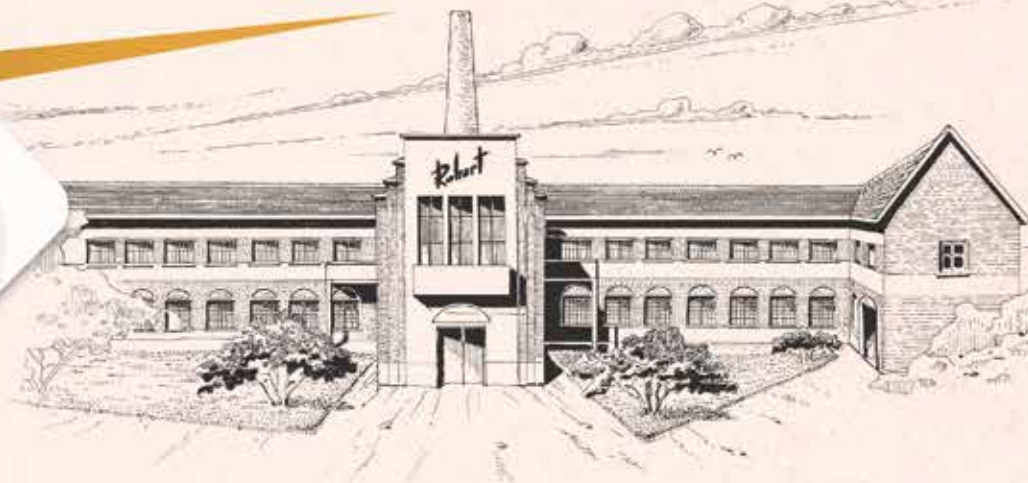


Robert

Depuis 1940

PLANTEUR
CHOCOLATIER

MADAGASCAR



C'est toujours avec autant de fierté et d'émotions que la Chocolaterie Robert se voit décerner 4 médailles par les jurys du concours international AVPA Paris (Avril-2023).

Les chocolats de terroirs de notre plantation MAVA (Ambanja) sont mis à l'honneur à travers 4 recettes d'origine :

MAVA la Plantation, ferme ANKIDONY
Noir 80%, Gourmet Or

MAVA la Plantation, ferme ANTSAMALA
Noir 100%, Médaille Gourmet

MAVA la Plantation, ferme AMBODIVATO
Noir 73%, Gourmet Bronze

CHOCOLAT MADAGASCAR,
Vegan Noir 65%,
Gourmet Argent.



Robert
Depuis 1940
PLANTEUR
CHOCOLATIER
MADAGASCAR





Boutiques à Antananarivo

Soanierana / Akoor'Digue / Antaninena / Antaninarenina / Talatamaty

Boutiques en provinces

Antsirabe / Tamatave / Fianarantsoa / Tuléar

Mail: factory@chocolaterierobert.com

  @chocolaterie_robert_madagascar



LA VALLÉE DU SAMBIRANO RICHE EN TERROIRS

A travers sa plantation MAVA la CHOCOLATERIE ROBERT aspire à sublimer les terroirs du cacao fin du SAMBIRANO.

Elle œuvre à valoriser la typicité des terroirs d'exception de la Grande île.

Et c'est à travers les chocolats de Grands Crus MAVA, que nous voulons révéler la diversité aromatique spécifique de chaque terroir :

Ankidony,
Ambodivato,
Antsamala,
Ambohimena,
Ottange, Maliolio ...



Chocolat
MADAGASCAR

Depuis 1945



SARL C'MADA
16 Avenue Félix Faure 75015 Paris – France
Site de ventes en ligne : www.chocolaterierobert.fr
Téléphone : +33 (0)9 86 46 63 40



MAVA – Ambohimena – 203 Ambanja Madagascar
Mail : direx@mava.mg
mava@mava.mg



The Streamliner
HOTEL APARTMENT

★ ★ ★ ★

“MAKE YOURSELF
AT HOME”

HOTEL - RESTAURANT - BEAUTY&SPA

 The Streamliner Hotel Apartment

 The Streamliner Hotel Apartment

 +261 34 87 363 42

 www.streamliner-hotel-apart.com



ECO ISLAND

NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA
MADAGASCAR

www.nosysaba.mg





LA VIE

Après La Vie

Pour les Malgaches, les esprits des défunts ne quittent pas complètement le monde des vivants et continuent à veiller sur leurs proches. Selon toujours la croyance malgache, la plus grande crainte réside dans le fait d'être *very* (égaré), c'est-à-dire d'être inhumé en dehors du tombeau familial ou *fasan-drazana*. En raison du caractère unique du *famadihana* et de ses coutumes distinctives, Lucky Rajaobelison a assisté à quelques cérémonies afin de creuser davantage cette thématique.

LIFE

After Life

For Malagasy people, the souls of the dead do not completely leave the world of the living and continue to watch over their loved ones. Also, according to beliefs on the island, the greatest fear lies in becoming very 'lost', that is to say buried outside the family tomb or *fasan-drazana*. To find out more about the unique nature of *famadihana* and its distinct customs, Lucky Rajaobelison attended some ceremonies to find out more about these traditions.



© : Nigel Hoult

Famadihana

Si vous apercevez un cercueil avec un drapeau malgache à sa droite, il s'agit d'un *razana maina* (corps décédé depuis plus d'un an) à ramener dans sa terre d'origine. Pratiqué dans quelques régions de Madagascar, dont les provinces d'Antananarivo et de Fianarantsoa, le *Famadihana* consiste à exhumer les os des ancêtres pour les envelopper dans des tissus frais ou *lamba*. Il se déroule généralement entre les mois de juin et octobre. Pendant ce rituel d'ancestralisation, la famille soulève les *taolambalo* (ossements) enveloppés dans une natte de jonc avant de les enterrer à nouveau. La musique, la danse et les chants sont des éléments importants de la célébration. La cérémonie est souvent accompagnée de festins et de rassemblements familiaux, où les participants partagent des repas et des histoires. Le fameux *Vary be menaka* est le repas partagé lors de cet événement traditionnel. Le plat n'est autre que du riz avec beaucoup de gras. La somme d'argent offerte à la famille est appelée *Kao-drazana*.

Bien que ce soit une coutume funéraire, c'est un événement de joie donc il est interdit de pleurer. Des membres de la famille sont même chargés de surveiller l'assistance afin d'éviter toute larme. Faire tomber des larmes empêcherait la bénédiction des *razana* (ancêtres). Le *famadihana* est ainsi un moyen de renforcer les liens familiaux et de rendre hommage aux ancêtres. Le dicton malgache le confirme d'ailleurs « *Velona iray trano, maty iray fasana* », vivants, nous vivons dans la même maison, morts, nous vivons dans la même tombe.

Toutefois, d'autres circonstances donnent une occasion pour effectuer l'exhumation comme quand une famille a construit une nouvelle tombe et y déplace leur proches. Quand un enterrement a lieu, le tombeau familial est ouvert et chaque famille profite pour envelopper leurs dépouilles respectives sans les déplacer. On appelle cette tradition *famonosan-damba*.

If you see a coffin with the Malagasy flag to the right, this is a *razana maina* (body of a person who died more than a year before), being transported back to the land of their ancestors. Practised in several regions of Madagascar, including the provinces of Antananarivo and Fianarantsoa, *Famadihana* consists of exhuming the bodies of ancestors and wrapping them in a fresh cloth or *lamba*. The ceremony generally takes place between June and October. For this ancestral ritual, the family brings up the *taolambalo* (bones), which are wrapped in a mat made of rushes before being buried once more. Music, dancing and singing are important elements of the celebration. There is often a family gathering with a banquet, those attending sharing food and telling stories. The famous *Vary be menaka*, a dish of rice with a lot of fat, is often shared during this traditional event. The family receives a gift of money, called *kao-drazana*.

Even though this is a funeral ceremony, it is a joyful event and it is forbidden to cry. Members of the family are even given the task of keeping an eye on those attending to avoid any shedding of tears, believed to prevent the blessing of the *razana* (ancestors). The *famadihana* is therefore a way of strengthening family links and giving homage to the ancestors, confirmed by the saying, *Velona iray trano, maty iray fasana* (When we are alive, we live in the same house, once we are dead, we will live in the same tomb).

However, other circumstances provide an opportunity to carry out the exhumation such as when a family has built a new grave and moves their loved ones there. When a funeral takes place, the family tomb is opened and each family takes the opportunity to wrap their respective remains without moving them. This is called *famonosan-damba*.

Toaka gasy, l'incontournable

Le rhum artisanal propre aux Malgaches est le *toaka gasy*. C'est une boisson sacrée qu'elle est omniprésente dans les rituels. Un peu de rhum est versé sur le côté nord de la maison, appelé *zoro firazana* avant le début de toute festivité pour que les ancêtres veillent sur les descendants. Dans le même ordre de croyance, le rhum devient le breuvage pour demander la bénédiction ou *toaka angataha-tsodrano* lors d'une cérémonie d'exhumation. Lors des offrandes, le *toaka gasy* prend également un rôle prépondérant. Avant d'abattre un zébu, il faut verser un peu d'alcool et faire une courte prière aux *zanahary* (dieux) et ancêtres.

Toaka gasy, the essential drink

Traditionally manufactured rum in Madagascar is called *toaka gasy*, a sacred drink omnipresent at all rituals. A small amount of rum is poured out on the north side of the house, called *zoro firazana*, before the start of any festivities, for the ancestors to watch over their descendants. Similarly, rum is drunk to request a blessing or *toaka angataha-tsodrano* during an exhumation ceremony. During offerings, *toaka gasy* also plays an important role. Before offering up a zebu, a small amount of alcohol must be poured and a short prayer addressed to the *zanahary* (gods) and ancestors.



Fampodiana an-tanindrazana

A la différence du *famadihana*, le *fampodiana razana* consiste à rapatrier un corps vers son *tanindrazana*. Si Madagascar est le *tanindrazana* (terre des ancêtres) commun, chaque individu ou chaque famille ont un *tanindrazana* propre à lui, l'endroit où se trouve le tombeau familial. Cette forme de respect des ancêtres est moins festive, comme s'il s'agissait d'un deuxième enterrement mais moins malheureux.

En 2020 et 2021, dans le contexte de la pandémie de Covid, une interdiction de circulation était appliquée dans le pays. Les défunts ont été enterrés dans leurs lieux de décès respectifs suite aux fermetures des routes. Un délai minimum d'un an est nécessaire avant de récupérer les corps et les déplacer d'une région à une autre. La famille Raveloson a, par exemple, rapatrié le corps de leur grand-père inhumé en 2021 à Morondava vers Ambositra au mois d'août 2023.

Havana, confie le cas de sa mère inhumée à Antananarivo et à ramener dans son village d'origine, au centre-est de l'île, dans la Région Alaotra-Mangoro. Très tôt le matin, la famille du jeune informaticien est réunie pour faire le nécessaire après avoir eu au préalable l'autorisation d'exhumer. Une série de *kabary* (discours) a lieu, les intervenants remercient l'assistance et surtout lui demandent le *tso-drano* (la bénédiction) car le voyage sera encore long. Seule une partie de l'assistance fera le trajet, six heures de route. Le village s'appelle Bembarry, pour y arriver il faut emprunter la RN2 vers Toamasina puis la RN44 au niveau de Moramanga. Sur place, la grande famille attend la délégation venant de la capitale et les retrouvailles sont chaleureuses. Ils se félicitent entre eux.

Cet aîné de la famille explique : « C'est à la fois un devoir et un honneur de pouvoir ramener notre mère chez elle. Cela fait deux ans et demi qu'elle est décédée, nous pensons qu'il est temps de la mettre à la place qu'elle mérite, auprès des siens. La joie de la famille se repose surtout sur le fait qu'elle soit rapatriée ». Après une veillée assez calme, le *razana* est ramené au tombeau, enveloppé dans de nouveaux linceuls et une fois encore place au *kabary* mais cette fois-ci, il dure un peu plus.

Unlike the *famadihana*, the *fampodiana razana* consists in returning a body to its *tanindrazana*. While Madagascar is the common *tanindrazana* (land of the ancestors), each individual or family has their own *tanindrazana*, the place where the family tomb is to be found. This ritual of respect for the ancestors is less festive, like a second burial, but less sad.

In 2020 and 2021, in the context of the Covid pandemic, travelling around the country was forbidden. The roads were closed and people were buried where they had died. A minimum period of one year is necessary before it is possible to exhume a body and move it from one region to another. The Raveloson family, for example, transported the body of their grandfather, buried in Morondava (Menabe Region) in 2021, to Ambositra (Amaron'i Mania Region) in August 2023.

Havana told us about her mother buried in Antananarivo. Her body had to be transported to her native village in the centre-east of the island, in the region of Alaotra-Mangoro. Very early in the morning, the family of the young computer technician gathered to take care of everything, after being granted permission to exhume the body. First, a number of *kabary* (speeches) were made, with thanks given to those present and above all prayers for a *tso-drano* (blessing), since there was a long way to travel, with only a few of those present making the six hour journey. The village is called Bembarry reached by road along the RN2 to Toamasina then the RN44 at Moramanga. In the village, the extended family was waiting for the delegation coming from the capital and they were given a warm welcome and congratulations.

One of the elders in the family explained: "It's both a duty and an honour to be able to bring this mother home. She died two and a half years ago, we think it's time to give her the place she deserves, with her loved ones. It is a joy for the family to have her brought home". Following a fairly calm wake, the *razana* is taken to the tomb, wrapped in a new shroud and once more a *kabary* is held, this time lasting rather longer.



© : Remi Martignac

Havan-drazana, la fête des morts

La visite des cimetières en mémoire des défunts est commune chez les Malgaches mais chez les *Betsimisaraka*, le groupe social qui occupe la côte est de Madagascar, la fête des morts est certainement le plus important événement de l'année. La commémoration officielle est le 02 novembre bien que les festivités durent tout le mois de novembre. Elles durent cinq jours à Mahanoro, une semaine à Brickaville, deux semaines à Fénérive-Est. *Havan-drazana* signifie littéralement purification des ancêtres, d'où le nettoyage de l'entourage du tombeau. La famille emmène ainsi des outils de jardinage afin de veiller à la propreté. Des bouquets de fleurs, de la nourriture et des boissons sont déposés aux tombeaux pour marquer ce lien entre les vivants et les morts.

Fabiola, originaire de Vavatenina raconte : « *Nous nous rendons au tombeau familial tous les ans pour célébrer*

les morts. Nous dansons, nous chantons et offrons à nos ancêtres du poulet rôti, du tabac, des cigarettes et parfois des objets personnels auxquels ils sont attachés. C'est un événement heureux. »

Quant au *Tsaboraha*, c'est la coutume *betsimisaraka*, l'équivalence du *famadihana*. Quand un membre de la famille reçoit un appel d'un ancêtre à travers les rêves, toute la famille se réunit afin de fixer une date. Le *mpanandro* (astrologue traditionnel) détermine ensuite le jour de bonne destinée ou *andro tsara*, propice à la fête. La famille offre des offrandes appelées *tômbagna*, selon leur possibilité : des zébus, des volailles, des boissons, du riz, ou encore une somme d'argent. L'alcool traditionnel de cette région est le *betsabetsa*, boisson obtenue à partir de la fermentation du jus de canne à sucre et du miel.

Havan-drazana, celebration of the dead

In Madagascar, visiting cemeteries in memory of the dead is a common practice, but for the *Betsimisaraka*, the social group living along the east coast of Madagascar, the celebration of the dead is certainly the most important event of the year. The official commemoration is on 2nd November, but the festivities continue throughout November, lasting five days at Mahanoro, one week at Brickaville and two weeks at Fénérive-Est. *Havan-drazana* literally means purification of the ancestors, which is why the area around the tomb is cleaned up. The family brings gardening tools to do this. Bunches of flowers, food and drink are laid on the tombs to represent a link between the living and the dead.

Fabiola, originally from Vavatenina says: "Every year, we go

to the family tomb to celebrate the dead. We dance, sing and give gifts to our ancestors: roast chicken, tobacco, cigarettes and sometimes personal objects they were fond of. It's a happy event."

The *Betsimisaraka* celebrate *tsaboraha*, the equivalent of *famadihana*. When a member of the family receives a message from one of the ancestors in a dream, the family gets together to decide on a date. The *mpanandro* (traditional astrologer) then determines the day or *andro tsara*, appropriate for the celebration. The family brings gifts called *tômbagna*, depending on their means: zebus, chickens, drinks, rice or sums of money. The traditional alcohol of the region is *betsabetsa*, a drink obtained by fermenting sugarcane juice and honey.

MADASECU

"Franchise - Rigueur - Discipline"

A propos de nous

MADASECU est une société de gardiennage ayant pour mission principale d'assurer et d'optimiser la sécurité de ses clients à travers le gardiennage humain et l'utilisation d'appareils électroniques à la pointe de la technologie. Implante à Antananarivo depuis 2014, elle est dirigée par une équipe de professionnels qui lui permet de répondre au mieux aux besoins de chaque client.



**SERVICE DE SÉCURISATION
ET DE GARDIENNAGE.**

EQUIPEMENT DE SECURITÉ

ALARME INTRUSION

AUDIT

+261 34 02 920 84
+261 34 02 920 86

commercial.madasecu@gmail.com/ dir.madasecu@gmail.com

www.madasecu.mg

Lot VS 65 Ambolokandrina - Antananarivo 101| Madagascar



ECOPRIM VOTRE IMPRIMERIE L'ART D'IMPRIMER VOS CAHIERS PERSONNALISÉS!

PAPIER ÉCOLOGIQUE FSC
SOCIÉTÉ : NORMES ISO 9001



☎ : 020 22 320 89

📍 : B.P. 171 - Z.I. NORD DES HYDROCARBURES,
ANKORONDRANO, ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR.

✉ : COMMERCIAL@SITRAM-ECOPRIM.COM

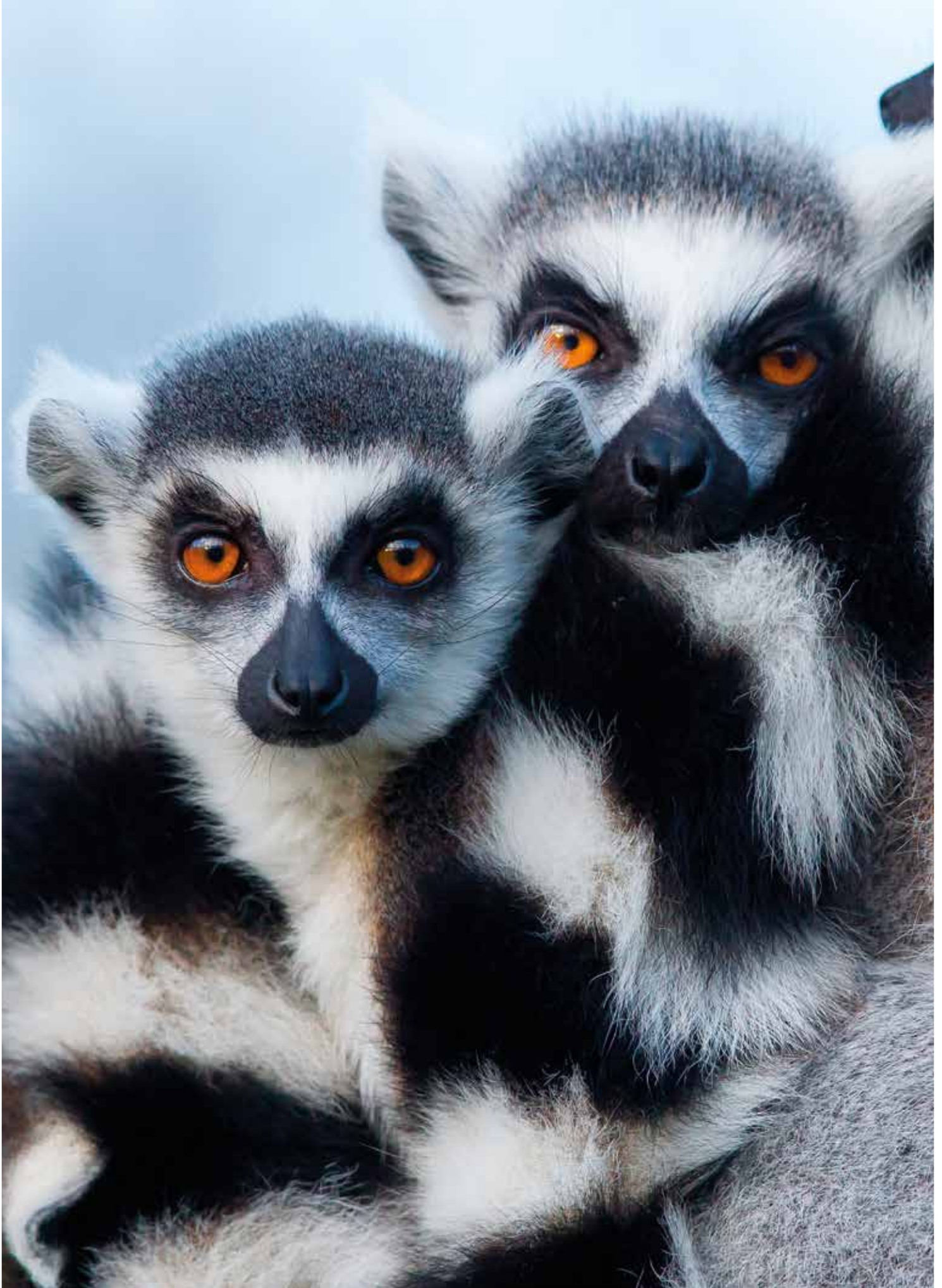
ESPACE BIJOUX



☎ : (+261) 20 22 31185 / (+261) 34 11 31185
✉ : doulabvassant@yahoo.fr
📍 : 27, Rue Ratsimilaho, Antananarenina,
Antananarivo, Madagascar

NÔTRE BOUTIQUE





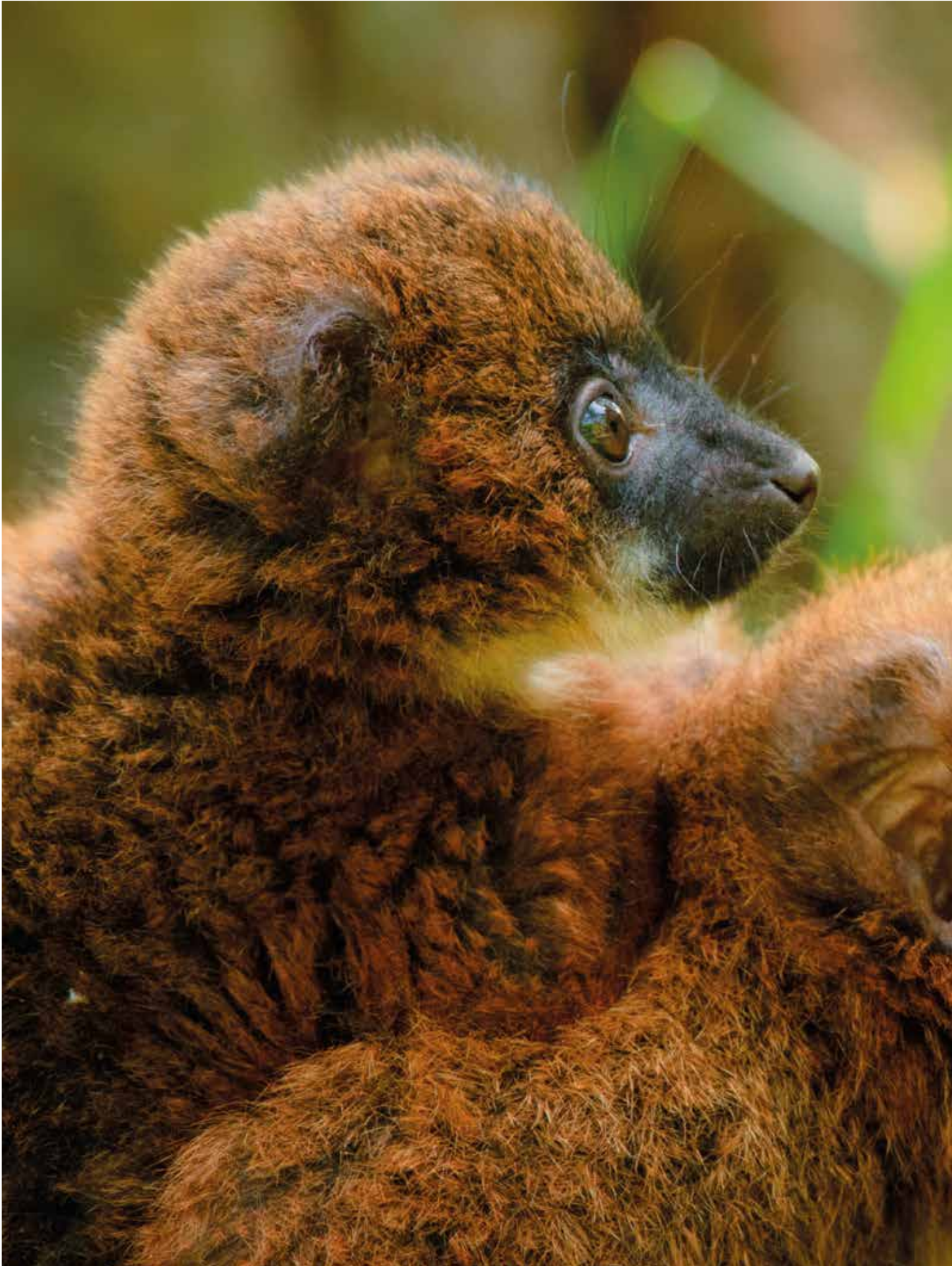
CHAQUE JOUR EST UN *Jour De Lémurien*

EVERYDAY IS A *Lemur Day*



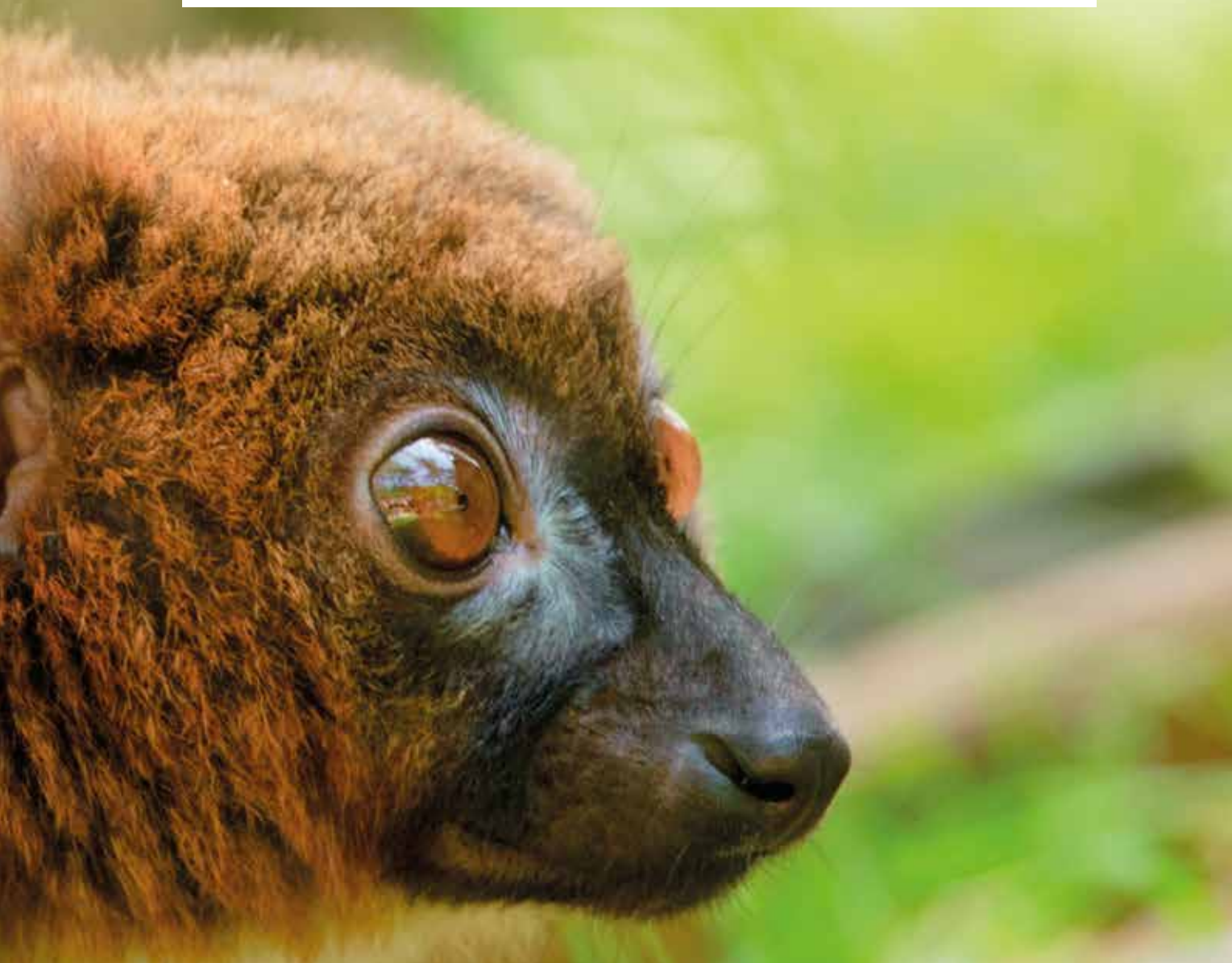
Bien que les journées mondiales du lémurien aient lieu le 27 octobre, il faut dire que chaque jour est un jour de lémurien à Madagascar. Pour marquer la reconnaissance mondiale de la faune la plus célèbre de l'île ce mois-ci, Prime s'entretient avec l'une des plus grandes autorités en matière de lémuriens, le **Dr Hanta Razafindraibe**.

Although world lemur days is on 27th october, it has to be said that everyday is a lemur day in Madagascar. To mark this month's global recognition of the island's most famous fauna, Prime talks to one of the top authorities on lemurs, **Dr Hanta Razafindraibe**.



Dr Hanta Razafindraibe est spécialisée en zoologie et biodiversité animale à la Faculté des sciences de l'Université d'Antananarivo, et elle est membre de l'organisation EcoFauna qui regroupe les chercheurs spécialistes des animaux de Madagascar. De par sa profession d'enseignant chercheur, elle est chargée de la formation scientifique des jeunes étudiants. L'objectif de la formation qu'elle dispense est de bien connaître ce que l'on conserve, les raisons, les méthodes et les moyens de conservation. La partie appliquée consiste à observer et collecter, analyser et traiter les données, synthétiser et partager les informations. Toute cette base de données servira aux gestionnaires des sites protégés et participera à la mise en place de nouvelles stratégies de conservation. Aujourd'hui, pour Prime Magazine madagascar, elle répond aux questions autour de la conservation des lémuriens.

Dr Hanta Razafindraibe specialises in Zoology and Animal Biodiversity at the Faculty of Science of the University of Antananarivo, and she is a members of EcoFauna which brings together researchers specializing in animals from Madagascar. Through her profession as university lecturer and researcher, she is responsible for training young people for research, the basis for conservation. The aim of the training is to become really familiar with the object of the conservation, as well as the methods and means applied. The application side of the training consists of observing and collecting, analysing and treating data, as well as synthesising and sharing essential information obtained. This data is necessary for the implementation of conservation strategies by managers of protected sites. Here, she answers our questions on the conservation of lemurs.



Pourquoi avez-vous choisi d'étudier les lémuriens?

De formation scientifique sur la biologie animale, je me suis intéressée aux études des animaux spécifiques de Madagascar et plus particulièrement aux lémuriens. Ce sont les primates les plus importants en termes d'espèces et ils ont l'un des taux d'endémisme les plus élevés au monde.

What made you decide to study lemurs?

Trained as a scientist having studied animal biology, I became interested in the specific fauna of Madagascar and more particularly lemurs. They are the most important primates, with the greatest number of species and a degree of endemism that is one of the highest in the world.

Sur quoi portent vos études?

Nos études portent sur différents aspects de la vie des lémuriens : l'écologie incluant entre autre leur distribution, leur comportement et en particulier leur régime alimentaire, leur choix d'habitat, leur interaction avec d'autres organismes, leur composition génétique et phylogénétique, leur éventuel rôle dans l'écosystème (service écosystémique).

What do you focus on in your studies?

Our studies concern different aspects of the life of lemurs, that is to say the ecology, including, amongst other things, the distribution, their behaviour and especially their diet, their choice of habitat, the way they interact with other species, their genetic and phylogenetic composition and the role they possibly play in the ecosystem (ecosystem service).

Après ces années de recherche, y a-t-il eu des changements au niveau de leur considération ou sur leur évolution?

L'augmentation des sites protégés suite à la déclaration de Durban a permis non seulement d'augmenter le nombre de Nouvelles Aires Protégées (NAP) mais aussi d'améliorer la perception de l'importance de la conservation. Les populations locales vivant autour de ces NAP ont

compris l'importance de la conservation du site mais aussi des animaux peuplant ces sites et en particulier les lémuriens.

Cette perception n'est malheureusement pas partagée par tout le monde : des populations migrantes venant d'autres régions perturbent et détruisent l'habitat par la déforestation, l'incendie de forêt, voire par la chasse des lémuriens comme source de nourriture.

Bien que ce ne soit pas le cas dans tous les sites protégés ni pour toutes les espèces, on peut constater une amélioration du nombre d'espèces dans certains sites. Pour preuve, il y a une amélioration des classifications de certaines espèces dans les catégories des espèces menacées (selon la classification des espèces menacées, liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature ou UICN).

Following all these years of research, have you noted any changes as regards the way they are considered or their evolution?

The increase in the number of protected areas following the Durban declaration has made it possible to increase not only the number of Newly Protected Areas (NAP), but also to influence people's attitude to the importance of conservation. The local populations living around the NAP have become aware of the importance of conservation of sites, but also that of the animals living there and more specifically lemurs. Unfortunately, not everyone has the same vision: migrating populations coming from other regions tend to disturb and destroy the habitat through deforestation, forest fires and even hunt lemurs for food.

Although this is not the case in all the protected areas or for all the species, we can note an improvement in population numbers for several species in certain sites.

For example, we have noted improvement in the classifications of certain types in the category of threatened species (in application of the classification of threatened species on the red list of the International Union for the Conservation of Nature).

Ce sont les primates les plus importants en termes d'espèces et ils ont l'un des taux d'endémisme les plus élevés au monde

They are the most important primates, with the greatest number of species and a degree of endemism that is one of the highest in the world





Les recherches impactent-elles sur la vie des humains?

L'impact des lémuriens sur la vie des humains n'a pas attendu la recherche mais la recherche a juste permis de mieux préciser ce que peuvent apporter ces animaux dans leur vie et dans la nature. Pour ne citer qu'un exemple, l'étude et l'observation des lémuriens dans l'utilisation des différentes espèces de plantes et leurs différentes parties (fleurs, feuilles, écorces...) pour se nourrir, se soigner, ou panser leur plaie ont permis d'orienter la recherche sur les propriétés des plantes.

Ces observations sont utilisées par les guérisseurs traditionnels et ces connaissances traditionnelles sont la base des recherches et applications utilisées par les firmes qui produisent les produits pharmaceutiques à base de plantes médicinales.

Does research have an impact on human life?

The impact lemurs have on human life did not wait for research to be carried out, but research has just made it possible to have a better idea of how these animals can contribute to life and to the natural environment. To give just one example, the study and observation of lemurs regarding the use of different species of plants and their elements (flowers, leaves, bark etc.) to feed on, to treat medical conditions, heal wounds, has enabled us to direct research carried out on the properties of these plants.

Such observations had already been made and exploited by traditional healers. This traditional knowledge is the basis of research and applications used by firms producing pharmaceuticals based on medicinal plants.

Combien d'espèces sont enregistrées? Quelles sont les espèces de lémuriens les plus menacées et pourquoi?

Le nombre d'espèces décrites n'a cessé d'augmenter au fur et à mesure des recherches. De nombreux sites de la grande île n'ont pas encore été investigués en raison de leur enclavement. Ainsi, plus on recherche dans ces sites reculés, plus on découvre de nouvelles espèces ou du moins des populations de lémuriens très particulières.

Si on considère les sous espèces et espèces, on a décrit actuellement plus de 110 taxons (un taxon est une entité regroupant tous les organismes vivants possédant en commun certaines caractéristiques bien définies). Parmi ces taxons, certains sont plus vulnérables que d'autres, cela dépend de leur mode de vie. Les espèces vivant dans les milieux les plus perturbés sont les plus menacées et voient leur population drastiquement diminuer.

How many species have been recorded? Which lemur species are most threatened and why?

The number of species continues to increase with ongoing research. There are many sites in Madagascar that are virtually inaccessible and have not yet been investigated, so the more research that is carried out in these remote areas, the more new species we discover, or at least specific lemur populations that are different from those previously described.

If we consider sub-species and species, we can say that as things stand, there are 110 taxa that have been described, some of which are more vulnerable than others, depending on their lifestyle. The species living in the most disturbed environments are those that are heavily threatened and have seen their populations drastically reduced.



Quel est leur rôle dans la forêt?

Les lémuriens figurent parmi les agents disséminateurs de graines, avec d'autres animaux comme les oiseaux et d'autres mammifères comme les chauves-souris. Ce rôle prend une importance particulière pour les lémuriens, car ils représentent une grande proportion des disséminateurs et aussi certaines graines ont besoin de passer par leur tube digestif pour pouvoir mieux germer. Leur rôle de dissémination permet ainsi de régénérer les forêts qu'ils occupent.

What role do they play in the forest?

Lemurs are among the agents that disseminate seeds, along with other animals like birds and mammals such as bats. This action is of particular importance when it comes to lemurs, since they represent a large proportion of disseminating fauna, but also because certain seeds need to pass through their digestive tube to be able to germinate more efficiently. Their disseminating role contributes to the regeneration of the forests they live in.

Quelles sont les menaces qui pèsent sur eux?

Les menaces sont surtout d'origine humaine. Les humains en perturbant leur habitat, menacent leur survie. Ces perturbations voire destructions, sont de différents ordres, mais on peut citer principalement la déforestation par les prélèvements inconsidérés de bois, ou par les incendies de forêts en vue d'augmenter les surfaces utilisées pour les cultures itinérantes, les *tavy* et les *hatsaka*. De moins en moins les populations environnantes des aires protégées font ces cultures itinérantes, par contre de nombreuses populations migrantes les pratiquent. On constate en effet de fortes migrations de populations fuyant leur région d'origine à cause de différentes pressions comme la sécheresse ou encore les *dahalo*.

L'exploitation du bois pour le charbonnage est aussi importante, notamment dans les zones qui alimentent les villes en charbon. Les exploitations minières illégales à l'intérieur des forêts, parfois même au sein des aires protégées, ont augmenté ces dernières années. Ces exploitations illégales, non seulement perturbent leur habitat, mais ont en plus favorisé la chasse des lémuriens en tant que viande de brousse. En général, les populations locales ne consomment pas cette viande car elles la considèrent comme *fady*, tandis que les exploitants migrants venus parfois de très loin, n'ont que faire de ces croyances locales.

What threats do they face?

The threats are mainly of human origin. By disturbing their habitat, humans threaten their very survival. Such disturbance, even destruction, is of various types, but we can note more particularly deforestation through uncontrolled logging of various species of trees, or forest fires aimed at increasing the area used for itinerant agriculture, the *tavy* and the *hatsaka*. Nowadays, there are fewer and fewer populations in the protected areas that practise such itinerant agriculture. However, many migrant populations still do so. We can note, though, that there are large numbers of migrants fleeing their original region due to different pressures such as drought or *dahalo* (cattle theft).

The exploitation of the wood for coal mining is also important, particularly in the areas that supply cities with coal. Illegal mining in the forest, sometimes inside protected areas, has also seen an increase in recent years. Such illegal activity not only disturbs their habitat, but also increases the risk of hunting of lemurs for bush meat. In general, local populations do not consume lemur meat, considered to be *fady* (taboo), whereas migrant miners, sometimes coming from far off, do not respect these local beliefs.

A leur arrivée sur l'île, ils n'ont rencontré ni d'autres espèces concurrentes ni de prédateurs. Cette situation a permis une explosion évolutive

On arriving in Madagascar, they faced no competing species or predators. This situation enabled the species to thrive and evolve

Pourquoi n'existent-ils naturellement qu'à Madagascar?

Madagascar est considéré comme le dernier refuge des lémuriens. L'hypothèse qui prévaut actuellement avance que des millions d'années auparavant, il y a environ 60 millions d'années, des prosimiens, ancêtres des lémuriens sont partis d'Afrique et ont traversé le Canal de Mozambique sur des radeaux de végétation pour s'établir à Madagascar. Leur capacité d'hibernation leur aurait permis cette traversée (notons que ce sont les rares primates ayant cette capacité). Cependant, plus récemment, des recherches ont permis d'avancer une hypothèse alternative. Cette hypothèse stipule la présence pendant une période limitée de pont (bande de terre) reliant l'est de l'Afrique et Madagascar. Ce pont aurait permis la traversée des ancêtres non seulement de lémuriens mais aussi d'autres espèces de faune typiquement malgaches. A leur arrivée sur l'île, ils n'ont rencontré ni d'autres espèces concurrentes ni de prédateurs. Cette situation a permis une explosion évolutive: à partir de quelques ancêtres sont apparues de nombreuses populations qui ont colonisé les différents habitats.

Actuellement, on peut trouver différentes espèces bien adaptées, aussi bien dans les forêts humides que dans les forêts sèches, alors que les lémuriens ont complètement disparu d'Afrique. On peut en trouver

même dans les zones semi-arides ou encore dans les végétations lacustres et les mangroves sur les côtes de Madagascar.

Why is their natural habitat limited to Madagascar?

Madagascar is considered to be the last refuge of lemurs. The current hypothesis is that millions of years ago, about 60 million years, prosimians, the ancestors of lemurs, left Madagascar and crossed the Mozambique Channel on rafts of plants, then settled in Madagascar. Their ability to hibernate enabled them to do this. We can note that they are the only primates to have this capacity. However, more recently, research has led to the conclusion of a alternative hypothesis. This hypothesis states the presence for a limited period of time of a bridge (strip of land) connecting East Africa and Madagascar. This bridge would have allowed the crossing of the ancestors not only of lemurs and also of other species of Malagasy endemic fauna. On arriving in Madagascar, they faced no competing species or predators. This situation enabled the species to thrive and evolve, so from the small number of ancestors that arrived, different populations appeared, colonising different habitats. Currently, there are species adapted to both wet and dry forest zones, even though lemurs have disappeared in Africa. They can also be found in semi-arid zones, as well as in lakeside and mangrove regions along the coast of Madagascar.





Cette année, 8 lémuriens couronnés (*Eulemur coronatus*), dont 5 femelles et 3 mâles, ont été transférés de la forêt de Bekaraoka (à proximité immédiate du village d'Amparihirano) vers Nosy Ankao. Cela porte la population totale de l'île à 15 lémuriens couronnés.

Dans l'ensemble, les observations effectuées au cours des quatre mois post-translocation ont montré que les individus s'acclimatent bien à leur environnement. Bien que de nombreux déplacements et changements de territoire aient eu lieu dans les premières semaines suivant leur introduction, les individus semblent désormais bien établis. De nombreux couples se sont

formés, ce qui est un signe encourageant pour la diversification génétique et la survie à long terme de la population de lémuriens couronnés à Nosy Ankao. À l'aide d'un dispositif de suivi, nos agents de terrain continueront à surveiller les individus quotidiennement pour obtenir de plus amples informations sur leurs tendances comportementales et leurs adaptations au cours des prochains mois.

This year, 8 crowned lemurs (*Eulemur coronatus*), including 5 females and 3 males, were translocated from the Bekaraoka forest (in close proximity to the village of Amparihirano) to Nosy Ankao. This brings the total population on the island to 15 crowned lemurs.

Overall, observations made during the four months post-translocation showed that the individuals are acclimatising well to their environment. Although many movements and changes of territory took place in the first few weeks after their introduction, the individuals now seem to be established. Many pairs have formed, which

is an encouraging sign for the genetic diversification and long-term survival of the crowned lemur population in Nosy Ankao. With the help of a tracking device, our field agents will continue monitoring the individuals on a daily basis to obtain further information on their behavioural trends and adaptations over the coming months.

Se réunir et aller ensemble
vers un avenir meilleur.

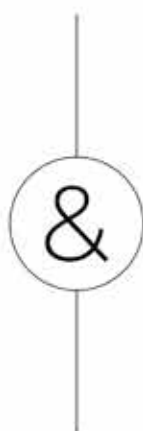
© : Miavana by Time + Tide

Coming together to build
a better future.

TIME + TIDE
FOUNDATION

MIAVANA
ISLAND SANCTUARY

BY TIME + TIDE



prime
media international

www.timeandtidefoundation.org
www.miavana.com

www.primemedia.international.com



VERDANT GARDEN

CONSTRUCTION EN COURS



Devenez propriétaire
de votre résidence
dans la Smart City

AU COEUR DE L'ÎLE MAURICE

à partir de
136,000 USD



📍 Suite 114, 1st Floor, Parkside,
Sodnac Link Rd, Phoenix, Mauritius
☎ +230 5257 0151

✉ info@simaraproperties.com
🌐 www.simaraproperties.com
📱 simaraproperties



LE PETIT VERDOT
RESTAURANT & BAR À VIN

📍 : 27 Rue Rahamefy Haute Ville, Antananarivo 101 Madagascar ☎ : +261 20 22 392 34
✉ : restaurantpetitverdot@gmail.com 📱 : Le Petit Verdot-Ambatonakanga ☎ : +261 34 03 716 98



NUANCES

De Vert

SAVA est une des 24 Régions de Madagascar, composée des quatre Districts de Sambava, Antalaha, Vohémar et Andapa. Située au nord-est de l'île, elle est connue pour être la principale source de vanille de la Grande Ile. Cette région cosmopolite offre de belles plages et des forêts verdoyantes. C'est aussi une destination incontournable à Madagascar pour le tourisme vert.

SHADES

Of Green

SAVA is one of Madagascar's 24 regions. It is divided up into the four districts of Sambava, Antalaha, Vohémar and Andapa. Located in the north-east of the island, it is known as being the country's main source of green gold as in vanilla. It is a very cosmopolitan region, with beautiful beaches and lush green forests. It is also a key destination in Madagascar for green tourism.



SAMBAVA

Sambava, la capitale de la région est située à l'embouchure du confluent de quatre fleuves, ce qui lui a donné son nom, *Saha Am-Bava*, la contraction de *saha am-bava vinany* signifiant vallée débouchant sur une embouchure.

L'odeur subtile de vanille embaume toute la ville, particulièrement le dernier trimestre de l'année. Des espèces de fruits exotiques y poussent, litchis, mangues, ananas, oranges, avocats... Découvrez ces variétés de fruits chaque mardi, jour du marché, dans le quartier populaire d'Antaimby.

Sambava, the capital of the region, lies at the mouth of the confluence of four rivers, which has given the town its name, *Saha Am-Bava*, a contraction of *saha am-bava vinany* meaning 'valley leading to a river mouth'.

The subtle aroma of vanilla floats over the town, particularly during the final quarter of the year. Different species of exotic fruits are grown there: lychees, mangoes, pineapples, oranges and avocados. If you visit the town on a Tuesday, market day, you can buy all these tropical fruits in the popular neighbourhood of Antaimby.



ANTALAHA

Antalaha est bordée de longues plages sableuses à la végétation luxuriante qui se compose principalement d'espèces endémiques telles que l'orchidée, le bois de rose, le bois d'ébène et le ficus. La ville est située sur la colline de Vinany à la lisière des parcs nationaux d'Andranoanala, de Masoala et Marojejy.

Antalaha is fringed by long sandy beaches, with lush vegetation mainly consisting of endemic species such as orchids, rosewood, ebony and ficus. The town rises up on the hill of Vinany, along the edge of the national parks of Andranoanala, Masoala and Marojejy.



VOHÉMAR

Outre l'or vert, les pierres précieuses font l'objet de convoitise dans cette partie de l'île. Ces trésors comme l'aigue-marine, les améthystes et les apatites sont d'une beauté rare une fois transformées qu'il est difficile de repartir sans en rapporter. Appelée Iharana en malgache, Vohémar abrite le seul port capable de gérer une activité commerciale intensive. Elle est également connue pour l'élevage extensif de zébus.

In addition to green gold, precious stones are greatly sought after in this region. Treasures such as aquamarines, amethysts and apatites, once transformed, are of such stunning beauty that it is difficult to leave without bringing one back. Referred to in Malgache as Iharana, Vohémar has the region's only harbour capable of managing intense commercial activity. It is also well-known for its extensive activity of breeding zebus.

ANDAPA

Entourée de collines et de montagnes, Andapa est une enclave verte dans cette terre rouge de Madagascar. Ce bassin richement limoneux est très fertile et caractérisé par un microclimat favorable à l'agriculture. La plupart des terres sont dédiées à l'agriculture et l'élevage. Connue comme le troisième grenier à riz de Madagascar après Alaotra et Marovoay, Andapa cumule à elle seule 13.000 ha de rizières, principale ressource de la population. Les maisons en bois et briques forment un enchevêtrement d'habitations au cœur des rizières et donnent un charme atypique à la ville.

Surrounded by hills and mountains, Andapa is a green enclave in the middle of this red region of Madagascar. Its rich loamy soil is extremely fertile and characterised by a microclimate favourable to agriculture, with most of the land devoted to crops and livestock. Known as being Madagascar's third rice-growing area, after Alaotra and Marovoay, Andapa alone has 13.000ha of paddy fields, rice being the main source of income for the population. The houses of timber and brick form a tangle of buildings at the heart of the paddy fields, giving the town its unusual charm.

ANJANAHARIBE-SUD

La réserve spéciale Anjanaharibe-Sud est située à une trentaine de kilomètres au sud-ouest de la ville d'Andapa. On y répertorie 365 espèces de fougères, plus de 30 espèces de palmiers ainsi que des *Takhtajania perrieri*, une plante fossile, une espèce d'arbre ancien datant de la préhistoire.

Anjanaharibe signifie littéralement lieu du grand dieu. Deux rivières traversent cette aire protégée qui s'étend sur 26000 ha, la Marolakana et la Fotsialana. Elle abrite le *Propithecus candidus* ou Simpona malandy, le lémurien Indri, le serpent aigle de Madagascar et le *Newtonia fanovanae*, un oiseau de la famille des Vangidés.

The special nature reserve of Anjanaharibe-Sud is located 30km to the south-west of the town of Andapa. As many as 365 species of ferns have been listed, as well as 30 species of palm tree, such as the *Takhtajania perrieri*, or fossil plant, an ancient species of tree dating back to prehistory. Anjanaharibe literally means 'place of the great god'. Two rivers, the Marolakana and the Fotsialana, flow across this protected area, which covers 26000ha. The reserve is home to the



Propithecus candidus or Simpona malandy, the Indri lemur, the Malagasy serpent eagle and the *Newtonia fanovanae*, a bird of the Vanga family.

As well as its exceptional ecosystem, a natural thermal spring flows out in this protected area. Even though the Ranomafana lies inside the primary forest, the Antakarana practise traditional worship rites here. Used for rituals, thermal waters are important for their purity, natural warmth and therapeutic qualities. These ritual practices have given the waters of Anjanaharibe-Sud their sacred character.



AMBATOBE MAMY ANTELY

Ambatobe Mamy Antely (grand rocher à miel), est un grand rocher réputé pour son miel naturel et pur. Il est situé à 4 km du centre-ville d'Andapa. Découvrez les cérémonies traditionnelles Tsimihety comme le *Famadihana* (exhumation), le *Rasa hariagna* (rites aux ancêtres) et le mariage traditionnel. Des associations de femmes, des groupes de jeunes et des enfants pourront vous initier aux danses folkloriques.

Par ailleurs, il est possible de se baigner dans la rivière Ankiakely (elle prend sa source dans la partie Nord du Parc Naturel Makira), le long des villages Antanamangotroka et Ambodirazato.

Ambatobe Mamy Antely is a large rock rising up 4km from the town centre of Andapa, reputed for its pure natural honey. You can attend the traditional Tsimihety ceremonies here, such as the *famadihana* (exhumation), the *rasa hariagna* (ancestral rites) and traditional marriages. Also learn folk dances demonstrated by women's associations, youth groups and children.

It is possible to swim in the Ankiakely river, which has its source in the north part of the Makira natural park, and flows alongside the villages of Antanamangotroka and Ambodirazato.

ANKAVIA CAP EST

A l'ouest d'Antalaha se rencontrent deux bras du fleuve principal avant de se jeter dans l'Océan Indien: Ankavanana, celui qui longe vers la droite et Ankavia celui qui bifurque vers la gauche. Cette embouchure est appelée Ambinany ou encore Mananarabe. L'endroit se visite selon un circuit touristique qui longe le fleuve Ankavia vers la zone forestière Cap-Est. Aventure en 4x4, à moto ou en quad, découverte des villages exotiques ou encore la visite du Parc National de Masoala. C'est également un site idéal pour la randonnée.

To the west of Antalaha, two branches of the main river meet up before flowing into the Indian Ocean: Ankavanana, the one flowing to the right and Ankavia, the one that branches out to the left. This river mouth is called Ambinany or Mananarabe. The spot can be visited following a tourist circuit along the Ankavia river towards the forest area of Cap-Est. The more adventurous can take a 4x4, motorbike or quad bike to visit remote villages or the national park of Masoala. This is also an ideal spot for hiking.

LOKY MANAMBATO

Dans ce milieu préservé s'étendant sur 70.000ha sont recensées une riche faune et flore avec un fort taux d'endémicité. Ce site abrite 1273 espèces végétales dont la plupart sont endémiques de la région. Parmi elles, l'*Aspidostemontrichandra* (un arbre de 8,5m de hauteur du massif de Binara), le *Dalbergia gautieri* (une liane arbustive du massif de Bonbakora et d'Antsahabe), et le *Combretumnusbaumei* (une liane connue uniquement à Antsaharengy). Côté faune, l'aire protégée compte une dizaine d'espèces de lémuriens diurnes et nocturnes dont le lémurien à couronne dorée ou Propithecus *stattersalli*, le plus grand scorpion de Madagascar, 127 espèces d'oiseaux, 75 espèces de reptiles, 36 espèces d'amphibiens dont deux espèces de tortues marines, des fosa ou *Cryptoproctaferox*.

This preserved environment, stretching out over 70.000ha, has a very rich fauna and flora with a high degree of endemism. The site shelters 1,273 species of plants, most of which are endemic to the region. Among these are the *Aspidostemontrichandra* (a tree from the massif of Binara that can reach a height of 8.5m), the *Dalbergia gautieri* (a climbing shrub of the Bonbakora and Antsahabe massif), and the *Combretumnusbaumei* (a creeper found only in Antsaharengy). As regards the fauna, the protected area shelters 10 species of diurnal and nocturnal lemurs, including the golden crowned lemur or Propithecus *stattersalli*, Madagascar's largest scorpion, 127 species of birds, 75 species of reptiles, 36 species of amphibians, including two species of sea turtles, as well as the fosa or *Cryptoproctaferox*.



© : ORT SAVI

BEMARIVO

La rivière Bemarivo est située à 17 km au nord de Sambava, en suivant la route vers Vohémar. Ses rives sont bordées de champs de produits exotiques et des épices, créant un environnement idéal pour le développement de l'agritourisme. Une aventure le long du cours de la rivière offre une journée complète d'exploration, débutant par une immersion dans la vie des habitants riverains et la découverte de leurs cultures. Une coopérative locale propose aux visiteurs de plonger au cœur des plantations phares de la région. La descente de la rivière se fait en trois heures, avec deux options de transport : la pirogue métallique à fond plat ou le kayak. Tout au long du parcours, émerveillez-vous devant la diversité de la végétation et explorez le village d'Antsakajoy. Les rives invitent à une halte pour un pique-nique. Partez à une courte randonnée, suivie de la traversée de la luxuriante cocoteraie de Soavoanio. Finalement, une traversée en barque jusqu'à Lavatsiraka marquera la conclusion de cette aventure fluviale, ramenant les visiteurs à la ville de Sambava.

The Bemarivo river is situated 17km north of Sambava, along the road to Vohémar. Its banks are lined with exotic crops and spices, creating an ideal environment for the development of agro-tourism. Adventuring along the course of the river provides a complete day of exploration, beginning with contact with those living along the riverbanks and their culture. A local cooperative proposes visits to the region's typical plantations. There are two possibilities for those wishing to sail down the river, which is a three-hour trip in either a metal flat-bottomed canoe or a kayak. Along the way, admire the diversity of the vegetation and explore the village of Antsakajoy and, maybe, stop for a picnic along the banks of the river. Go on a short hike, followed by a walk through the lush coconut plantation of Soavoanio. Finally, this river adventure ends by taking a rowing boat as far as Lavatsiraka, bringing visitors back to the town of Sambava.



LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



Quand y aller? / When to go?

Le nord-est de Madagascar connaît un climat tropical avec une pluviométrie importante. Les mois de janvier et février sont les plus pluvieux. La meilleure période pour visiter la SAVA s'étend de juin à novembre.

The north-east of Madagascar has a tropical climate with heavy rainfall. The wettest months are January and February and the best period to visit SAVA is from June to November.



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

Prenez un vol de Madagascar Airlines pour Sambava. Si vous empruntez la route au départ d'Antananarivo, il faut prendre la RN4 (Ambondromamy) puis la RN6 jusqu'à Ambilobe et enfin la RN5a, en passant par Vohémar. Antalaha est à 80 km au sud de Sambava. Parcourez 40 km de pistes pour arriver à Ankavia. L'Aire protégée de Loky Manambato est accessible depuis Daraina, à 53km de Vohémar.

Take a Madagascar Airlines flight to Sambava. If you decide to go by road from Antananarivo, take the RN4 (Ambondromamy) then the RN6 as far as Ambilobe and finally the RN5a, which goes through Vohémar. Antalaha is situated 80km south of Sambava. There are 40km of track to reach Ankavia. The protected area of Loky Manambato is accessible from Daraina, 53km from Vohémar.



Où se loger? / Where to stay?

A Sambava, réservez à l'Hôtel Las Palmas ou à l'Hôtel Melrose. A Antalaha, la Villa Malaza, l'Hôtel Ocean Momo et le Belle Rose Beach Hotel. A Vohémar, la Baie d'Iharana, le Lagon Bleu, Ravinala ou Sol y Mar. Andapa : Hôtel Vatosoa, Hôtel Beanana, Hôtel Riziky. A Loky Manambato, au Camp Tattersalli.



Où manger? / Where to eat?

Les restaurants des hôtels mentionnés proposent diverses spécialités locales et internationales.

The restaurants of the above-mentioned hotels all serve international and local specialities.



Que voir d'autres? / What else to see?

Visitez les Parcs Nationaux de Marojejy et de Masoala qui conservent un riche écosystème. A Antalaha, Macolline est située à l'entrée de la ville et abrite la *Clerodendrum Kamhyoae* rebaptisée Lamariée, une fleur à la forme d'une couronne de mariage. A un kilomètre d'Andapa, découvrez les grenouilles nocturnes de Beradaka et sa piscine naturelle. Près de Loky Manambato, le massif forestier de Binara qui abrite une faune riche : oiseaux, lémuriniens, reptiles et mammifères et la cascade sacrée d'Antsahabe.

Visit the national parks of Marojejy and Masoala, which have conserved a rich ecosystem. In Antalaha, Macolline lies at the entrance of the town and shelters the *Clerodendrum Kamhyoae* re-baptised Lamariée (the bride), a flower shaped like a wedding crown. One kilometre from Andapa, observe the nocturnal frogs of Beradaka and the area's natural pool. Close to Loky Manambato, the forest massif of Binara shelters rich fauna: birds, lemurs, reptiles and mammals, as well as the sacred waterfall of Antsahabe.



"Chaque destination a droit à sa pause
Segafredo"



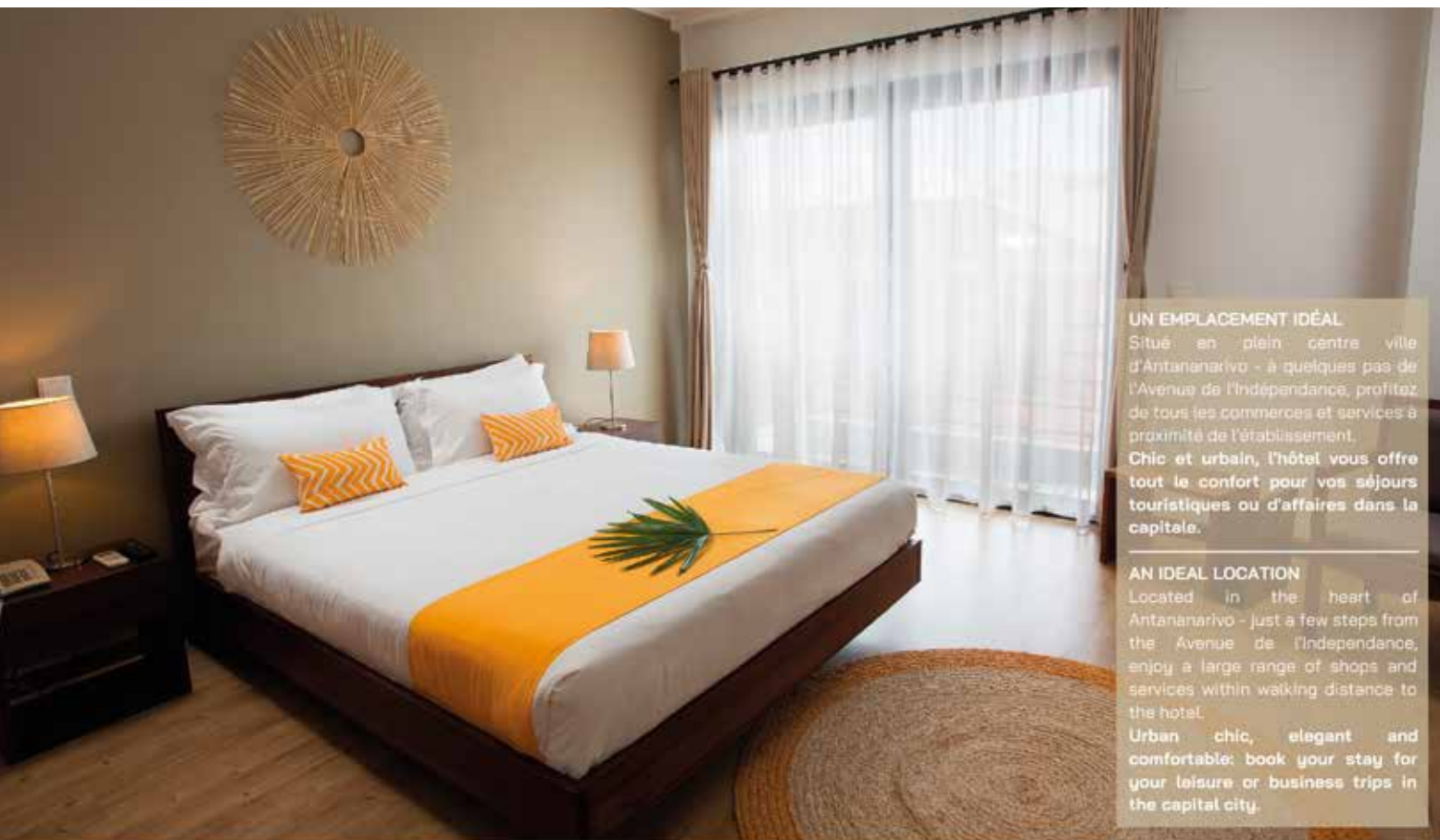


La Pergola Appart Hôtel

📍 23 Lalana R. Ramelina, Ambatonakanga, Antananarivo, Madagascar
☎️ (261) 034 45 387 37 // (261) 034 65 636 95
✉️ lapergola.apparthotel@gmail.com



Facebook | Booking.com : La Pergola - Appartement Hôtel



UN EMPLACEMENT IDÉAL

Situé en plein centre ville d'Antananarivo - à quelques pas de l'Avenue de l'Indépendance, profitez de tous les commerces et services à proximité de l'établissement.

Chic et urbain, l'hôtel vous offre tout le confort pour vos séjours touristiques ou d'affaires dans la capitale.

AN IDEAL LOCATION

Located in the heart of Antananarivo - just a few steps from the Avenue de l'Indépendance, enjoy a large range of shops and services within walking distance to the hotel.

Urban chic, elegant and comfortable: book your stay for your leisure or business trips in the capital city.

RESERVATIONS/BOOKINGS

☎️ +261 20 22 254 80
✉️ info@tsangatsangahotel.com
🌐 www.tsangatsangahotel.com
📍 2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

TSANGA
TSANGA

Les Villas de Vohilava

Île Sainte Marie

MAISON D'HÔTES - RESTAURANT «LA VARANGUE»



☎ : +261 34 74 505 37 / +261 34 17 668 63 ✉ : vohilava@gmail.com 🌐 : www.villasdevohilava.com 📱 : Vohilava 📧 : villas_de_vohilava



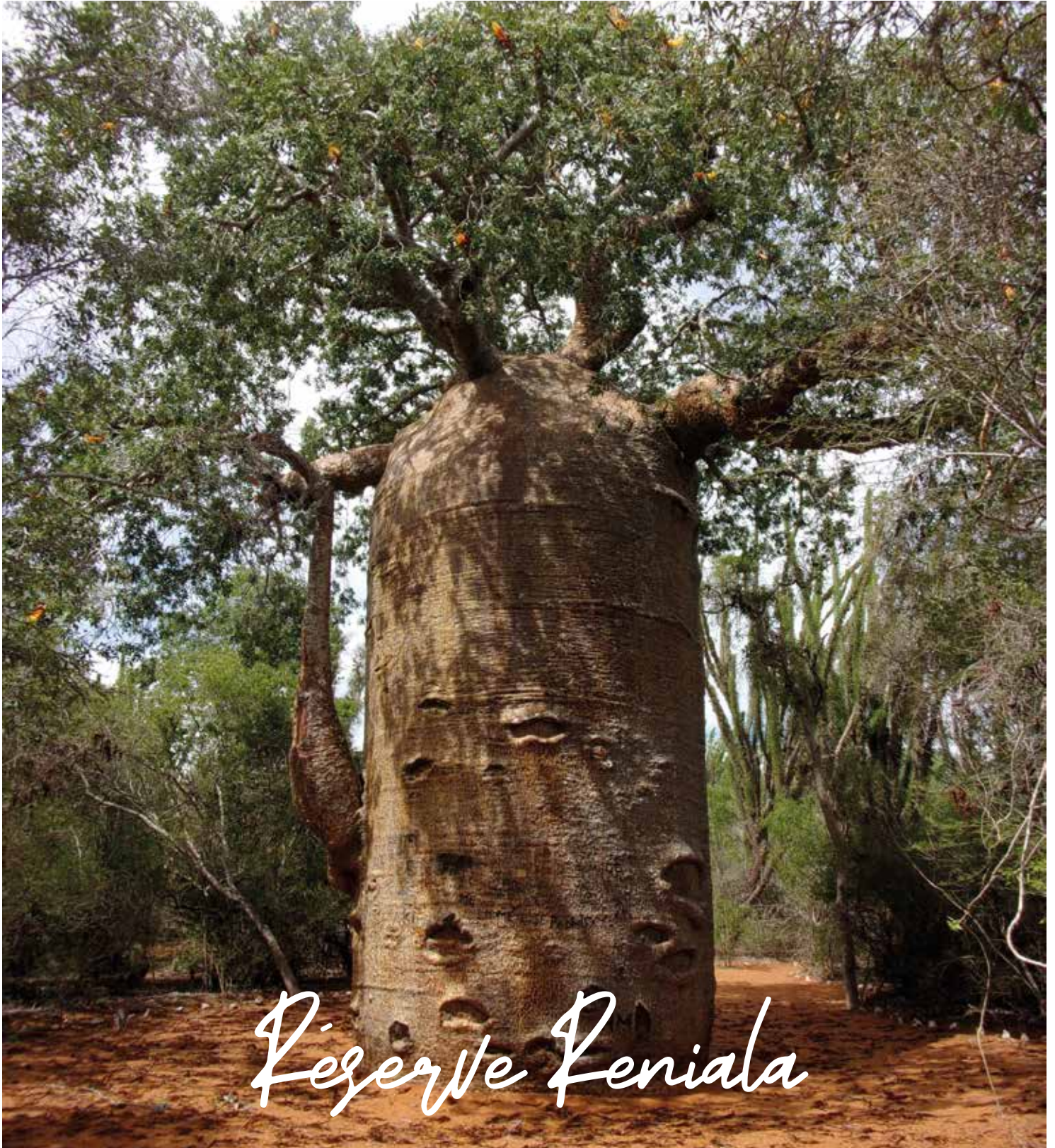
Le luxe que vous méritez



☎ +261 32 03 227 27
+261 32 12 227 27

🌐 www.hotel-tripolitsa.com
hoteltripolitsa@gmail.com

📍 37 avenue de l'Indépendance | Analakely - Antananarivo



Réserve Reniala



ARBRES

De La Vie

La Réserve Reniala est connue pour ses baobabs, son sentier botanique ainsi que son centre de sauvetage pour lémuriens.

Située au nord de Toliara, la Réserve Reniala est une réserve privée. Les baobabs constituent une des attractions les plus emblématiques de la réserve, avec plusieurs espèces différentes présentes sur le site. Ces imposants arbres de la forêt sont connus pour leur apparence singulière avec leurs troncs massifs et leurs branches étendues. Différentes variétés sont à découvrir, il y en a de toutes les formes et de toutes les tailles : des baobabs nains aux baobabs géants, en passant par des baobabs jumeaux, des baobabs hexagones, le baobab rhinocéros

Cette aire protégée de 60ha abrite une riche biodiversité, plus de 1000 espèces végétales dont certaines sont endémiques au climat sec, y sont recensées. En ce qui concerne la faune, les visiteurs

auront l'occasion d'observer une variété d'animaux, tels que des oiseaux (*Uratelornis chimaera*, *Monias de Benschi...*), des lézards, des serpents, des microcèbes et des tortues. Parmi les espèces phares du site sont la tortue radiée (*Astrochelys radiata*) et la tortue araignée (*Pyxis arachnoides*) qui sont à la fois endémiques de Madagascar et également très rares.

Au sein de la Réserve, le *Lemur Rescue Center* accueille les lémuriens saisis par les autorités, les soigne et les réintroduit à leur habitat sauvage. Les actions de ce Centre de protection des lémuriens concernent surtout les lémuriens à queue annelée ou *Lemur catta*. Même si le Centre ne peut pas être visité, les touristes auront l'occasion de rencontrer un groupe de lémuriens en liberté dans la Réserve.

TREES

Of Life

The nature reserve of Reniala is well known for its baobabs, its botanical trail and its rescue centre for lemurs.

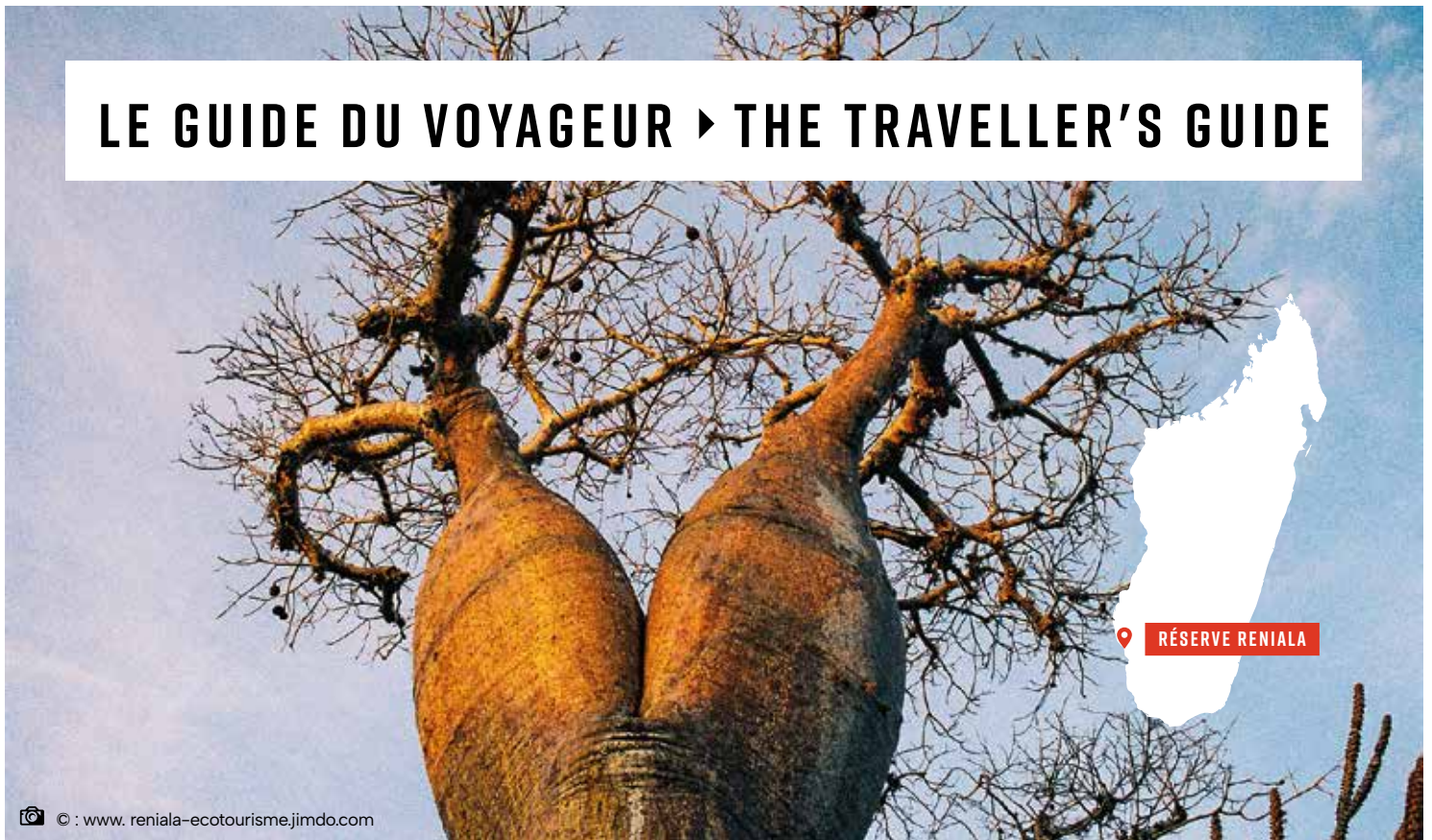
Lying to the north of Toliara, Reniala is a private nature reserve. The baobabs are one of the most emblematic attractions with several different species growing on the site. These imposing forest trees are well-known for their strange appearance with their huge trunks and stretched-out branches. Various species of baobab can be found here, and they come in all shapes and sizes: from dwarf baobabs to giant baobabs, but also twin baobabs, hexagonal baobabs and rhinoceros baobabs.

This protected area of 60ha has a rich biodiversity, with over 1,000 species of plants listed, some of which are endemic to the dry climate. When it comes to fauna, visitors can spot a whole range of animals: birds

(*Uratelornis chimaera*, *Monias de Benschi...*), lizards, snakes, mouse lemurs and tortoises. Among the emblematic species of the site are the radiated tortoise (*Astrochelys radiata*) and the spider tortoise (*Pyxis arachnoides*), endemic to Madagascar and also very rare.

Inside the nature reserve, the Lemur Rescue Center welcomes lemurs that have been confiscated by the authorities, looks after them and then sends them back to their natural habitat. The actions of the centre mainly concern the ring-tailed lemur or Lemur catta. Even though the centre cannot receive visitors, tourists can always spot groups of lemurs leaping around freely inside the nature reserve.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : www.reniala-ecotourisme.jimdo.com



Quand y aller? / When to go?

La Région Atsimo-Andrefana est sous l'influence du vent *Tsiokatimo* du sud de Madagascar, avec une température moyenne de 25°C. La meilleure période pour s'y rendre s'étend de mai à novembre.

The Atsimo-Andrefana region is under the influence of the *Tsiokatimo* wind blowing in from the south of Madagascar, with an average temperature of 25°C. The best period to visit is between May and November.



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

Madagascar Airlines prévoit des vols vers Toliara au départ d'Antananarivo, de Morondava ou de Fort-Dauphin. La Réserve Reniala est à 27km de Toliara, près du village de Mangily Ifaty, en direction de Morombe.

Madagascar Airlines runs flights from Antananarivo to Toliara, Morondava and Fort-Dauphin. The nature reserve of Reniala is located 27km from Toliara, near the village of Mangily Ifaty, in the direction of Morombe.



Où se loger? / Where to stay?

L'Auberge des 3 Makis accueille les visiteurs au sein de la Réserve. A Mangily, réservez Chez Freddy ou au Relais de Mangily. A Ifaty, l'hôtel Ifaty Beach Club, Les Dunes de l'Ifaty, Hôtel Princesse du Lagon, Hôtel Poseidon Padi Resort. Des adresses à Toliara : hôtel Victory, hôtel Hyppocampo, hôtel Amazone.



Où manger? / Where to eat?

Le site offre la possibilité aux visiteurs de prendre le repas au pied d'un grand baobab, au coucher du soleil, le tout animé par une ambiance musicale folklorique, sur réservation. Vous pouvez également manger dans les restaurants des hôtels cités ci-dessus.

On the site, visitors can eat al fresco at sunset at the foot of a large baobab, accompanied by festive folk music (reservation required), as well as in the restaurants of the hotels, above.



Que voir d'autres? / What else to see?

Prévoyez une balade en pirogue jusqu'au Massif des roses, propice aux plongées et snorkeling. Un stage naturaliste encadré par un spécialiste est proposé pour ceux qui s'intéressent à l'écologie de quelques plantes ou vous pouvez en apprendre davantage sur celles avec des vertus médicinales.

Take a trip in a dug-out canoe as far as the *Massif des roses*, perfect for diving and snorkelling. A naturalist discovery programme organised by a specialist is proposed for those interested in the ecology of certain plants or you can learn about those with medicinal benefits.

TOUT** D'UN **GR**AND **SA**UF **LE** **P**RIX !**



CASINO
HOTEL
LE POUSSE POUSSE
ANTANINARENINA

**Du haut de ses six étages,
l'établissement offre une
vue imprenable sur la ville.**



+261 32 42 052 62 / 72 / 82



**hotel.lepoussepousse@yahoo.fr
reservation@hotel-lepoussepousse.com**



www.hotel-lepoussepousse.com



**Immeuble Le Pousse Pousse
9 rue Général Rabehevitra (près de Super U)
ANTANINARENINA
Antananarivo 101 - Madagascar**



LE GRAND MELLIS

★★★★

HOTEL & SPA

Loin de chez soi,...

Comme chez soi.

Nos contacts:



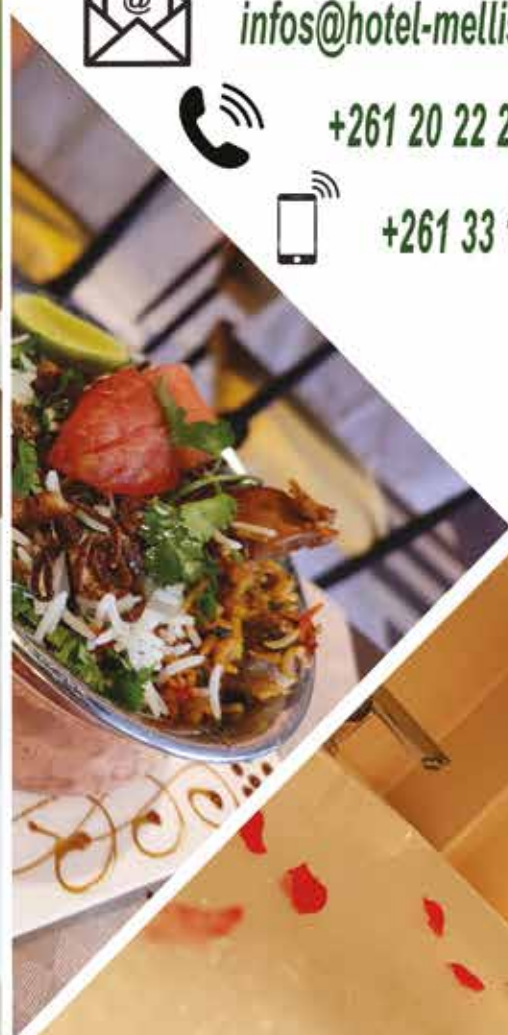
infos@hotel-mellis.com



+261 20 22 234 25



+261 33 15 234 25



3, Rue Indira Gandhi Tsaralalana
Antananarivo - Madagascar

ROYAL ENFIELD



READY. SET.
SCRAM



SCRAM 411

www.royalenfield.mg

SCANNEZ-VOUS

CTmotors

☎ 020 23 320 52 / 020 23 616 46
📍 Andraharo, Antananarivo, Madagascar

🌐 www.ctmotors.mg
✉ ctmotors@ctmotors.mg



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO



Nosy Komba

BIENVENUE *Au Paradis*

WELCOME *To Paradise*

Nosy Komba est un endroit paradisiaque situé au nord-ouest de Madagascar, une destination où la nature, la culture et l'aventure sont au rendez-vous pour accueillir les visiteurs.

Localisée à 7km d'Hell-Ville, Nosy Komba est une petite île volcanique émergeant des profondeurs marines, une montagne avec Antaninaomby comme point culminant (622m). Son ancien nom est Nosy Ambariovato (entourée de rochers), indiquant la présence d'un ancien volcan. D'une superficie de 32,5 km² et de forme circulaire, elle relie Nosy Be et la Grande Terre. Les plages de sable blanc et l'eau translucide font de cette petite île un lieu de repos idéal.

Couverte d'une végétation luxuriante, ce n'est pas étonnant que l'île soit appelée L'île aux lémuriens, elle est le foyer de nombreux makis macaco, une espèce de lémuriens. Outre les lémuriens, la forêt tropicale abrite d'autres espèces animales et une variété de plantes médicinales.

Cette île perdue est également un site propice aux plongées avec tuba et plongées sous-marines. Les eaux de Nosy Komba renferment une vie marine colorée et diversifiée. Poissons tropicaux, tortues, coraux, algues marines, fleurs de corail, herbes marines, éventail de mer, et bien d'autres espèces y trouvent refuge.

Le village d'Ampangorina est réputé pour ses cabanes artisanales avec des nappes brodées d'où le nom de l'endroit l'Allée des nappes. Des articles artisanaux y sont proposés aux visiteurs. Anjiabe, quant à lui, est un village de pêcheurs et Ankiriky est connu pour ses cultures de fruits tropicaux et ses plantations de vanille, de poivre, de café ou encore d'Ylang-ylang.

Nosy Komba is a corner of paradise lying off the north-west coast of Madagascar, a place where nature, culture and adventure all combine to welcome visitors.

Located 7km from Hell-Ville, Nosy Komba is a small volcanic island rising up out of the depths of the sea, a mountain culminating with Antaninaomby at its peak (622m). It was previously called Nosy *Ambariovato* (surrounded by rocks), indicating the presence of a former volcano. Circular in shape and covering an area of 32.5km², it lies between Nosy Be and the Madagascan mainland. Its white sandy beaches and transparent waters make it an ideal spot for chilling out.

Covered with lush vegetation, it is also referred to as Lemur island, hardly surprising, since it is home to large numbers of *makis macaco* or black lemurs. In addition

to the lemurs, the tropical forest shelters other animal species and a range of medicinal plants.

This remote island is also a popular site for snorkelling and scuba diving. The waters around Nosy Komba teem with colourful marine life, such as coral flowers, marine grasses, sea fans and many other species.

The village of Ampangorina is famous for its craft huts, which has given it the name of l'*Allée des nappes* (tablecloth alley). Visitors can buy a whole range of handmade articles. Anjiabe is a fishing village and Ankiriky is well known for its orchards of tropical fruits and plantations of vanilla, pepper, coffee and ylang-ylang.

LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



NOSY KOMBA



Quand y aller? / When to go?

Le nord-ouest de Madagascar connaît un climat tropical chaud et humide. Bien que l'île accueille ses visiteurs toute l'année, la meilleure période pour s'y rendre s'étend entre avril et octobre, c'est-à-dire durant la saison sèche.

The north-west of Madagascar has a hot wet tropical climate. Even though the island welcomes visitors all the year round, the best period to visit is during the dry season: between April and October.



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

Prenez un vol de Madagascar Airlines pour Nosy Be, Nosy Komba est à 20 minutes de pirogue depuis l'île aux parfums. Une autre possibilité est d'emprunter la RN4 puis la RN6 au niveau d'Ambondromamy. Ensuite, vous atteindrez le port d'Ankify depuis Ambanja pour rejoindre Hell-Ville ou Nosy Komba directement.

Take a Madagascar Airlines flight to Nosy Be. Nosy Komba is a 20 minute boat ride from Nosy Be. You can also drive along the RN4, then the RN6 at Ambondromamy. Once you reach the port of Ankify from Ambanja, take a boat directly to Hell-Ville or Nosy Komba.



Où se loger? / Where to stay?

Séjournes dans l'une de ces adresses : Le Domaine de Tahina, Villa Nautilus, Jardin

Vanille, Coco Komba Lodge, Maki Lodge ou 293 On Komba.

Stay at one of the following: Le Domaine de Tahina, Villa Nautilus, Jardin Vanille, Coco Komba Lodge, Maki Lodge or 293 On Komba.



Où manger? / Where to eat?

Vous aurez l'embarras du choix avec les restaurants de l'île préparent des menus variés, entre plats typiques de la région, des spécialités malgaches et européennes.

There is a wide choice of restaurants on the island, all serving varied menus, from dishes typical of the region to Madagascan and European specialities.



Que voir d'autres? / What else to see?

Explorez les marchés locaux pour découvrir des sculptures en bois, des tissus colorés et d'autres souvenirs authentiques. Les amateurs de randonnée parcourront des sentiers qui mènent souvent à des points de vue panoramiques offrant des vues spectaculaires sur l'océan et les environs.

Explore the local markets for wood carvings, coloured cloth and other authentic souvenirs. Lovers of hiking can explore the different footpaths, often leading to stunning viewpoints over the ocean and its surroundings.



LV
LA VARANGUE

BOUTIQUE HÔTEL . RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CHAMBRES . SUITES . RESTAURANT & BAR . TERRASSE . SALLE PRIVÉE

varangue@moov.mg | +261 20 22 273 97 | Antaninarenina . Ambotsirohitra . Madagascar
www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com



LE PETIT VERDOT
RESTAURANT & BAR À VIN



UNE CAVE
A VIN UNIQUE
A MADAGASCAR

Avec plus de 600 références
à la carte



RESTAURANT
BAR A VINS
CAVE A CIGARE



lepetitverdot@moov.mg | +261 20 22 392 34 ou 034 03 716 98 | 27 rue Samuel RAHAMEFY AMBATONAKANGA



prime

Mada Guide

LE MEILLEUR GUIDE DE VOYAGE POUR
MADAGASCAR PRÉSENTÉ PAR PRIME MAGAZINE

THE BEST TRAVEL GUIDE TO MADAGASCAR
BROUGHT TO YOU BY PRIME MAGAZINE

Consultez le Prime Mada guide pour:

- Les meilleures Destinations
- Une Planification du voyage
- Des meilleures activités
- Sortir des sentiers battus
- Repérer les baleines
- Des plages idylliques
- Connaître l'histoire et la culture
- La flore et la faune
- Des aventures à ne pas manquer
- Des conseils de voyage

Check out Prime Mada Guide for:

- Top Destinations
- Trip Planning
- Best Activities
- Going Off Grid
- Whale Spotting
- Idyllic Beaches
- History and Culture
- Flora and Fauna
- Bucket list adventures
- Travel tips

www.primemadaguide.com

AUTO VIVENDI



WE WOULD LOVE TO HEAR FROM YOU:
LONDON HQ: 020 7625 9400
hello@autovivendi.com

#AWAYOFLIFE

WWW.AUTOVIVENDI.COM/FILMS/A-WAY-OF-LIFE/



Foulpointe

REFUGE

SAFE HAVEN





Une eau transparente calme et sans vagues, une belle plage de sable fin ondulée de dunes font de Foulpointe une des destinations balnéaires les plus prisées de Madagascar. Autrefois un fort protégeait ses habitants des ennemis, devenu un refuge pour les visiteurs et un sanctuaire pour sa faune endémique.

Grâce à une barrière de corail présente à une distance de la rive, les conditions de baignades sont plus paisibles et sécurisées à Foulpointe, un village de l'est de l'île. La barrière de corail agit en effet comme des brise-lames naturels, réduisant l'impact des vagues provenant de l'océan.

Connu également sous le nom de Mahavelona, Foulpointe est un lieu historique. Un vestige du passé est visible à un kilomètre au nord-ouest du village, Le Fort Manda. La muraille fut construite par Radama Ier, second roi du royaume de Madagascar qui régnait de 1810 à 1828, pour protéger la côte est de Madagascar des attaques navales. Témoin des stratégies militaires du roi, cette fortification a été construite à partir de poudre de corail et de pierre, liée de blancs d'œufs. De forme circulaire, le Fort Manda est un labyrinthe, les canons, les escaliers ainsi que les passages secrets sont encore présents. Du haut des murailles s'offre une magnifique vue sur l'Océan Indien.

À 20 km plus au nord, on découvre Ampasimbe Onibe, un havre de verdure traversé par une douce rivière, où les visiteurs auront le plaisir d'être apaisés par les chants des oiseaux. Cette étendue boisée offre une diversité de paysages remarquables et abrite en son sein des espèces végétales tropicales telles que le tulipier du Gabon, la Liane de Ternate ainsi que des arbres fruitiers. C'est également un circuit pour les sorties en quad avec ses pistes sinueuses et boueuses.

A calm transparent sea undisturbed by waves, a stunning beach of soft sand against a backdrop of rolling dunes, all this accounts for Foulpointe being one of Madagascar's most popular coastal destinations. Formerly a fort protecting its inhabitants from enemies, it is now a safe haven for visitors and sanctuary for its endemic fauna.

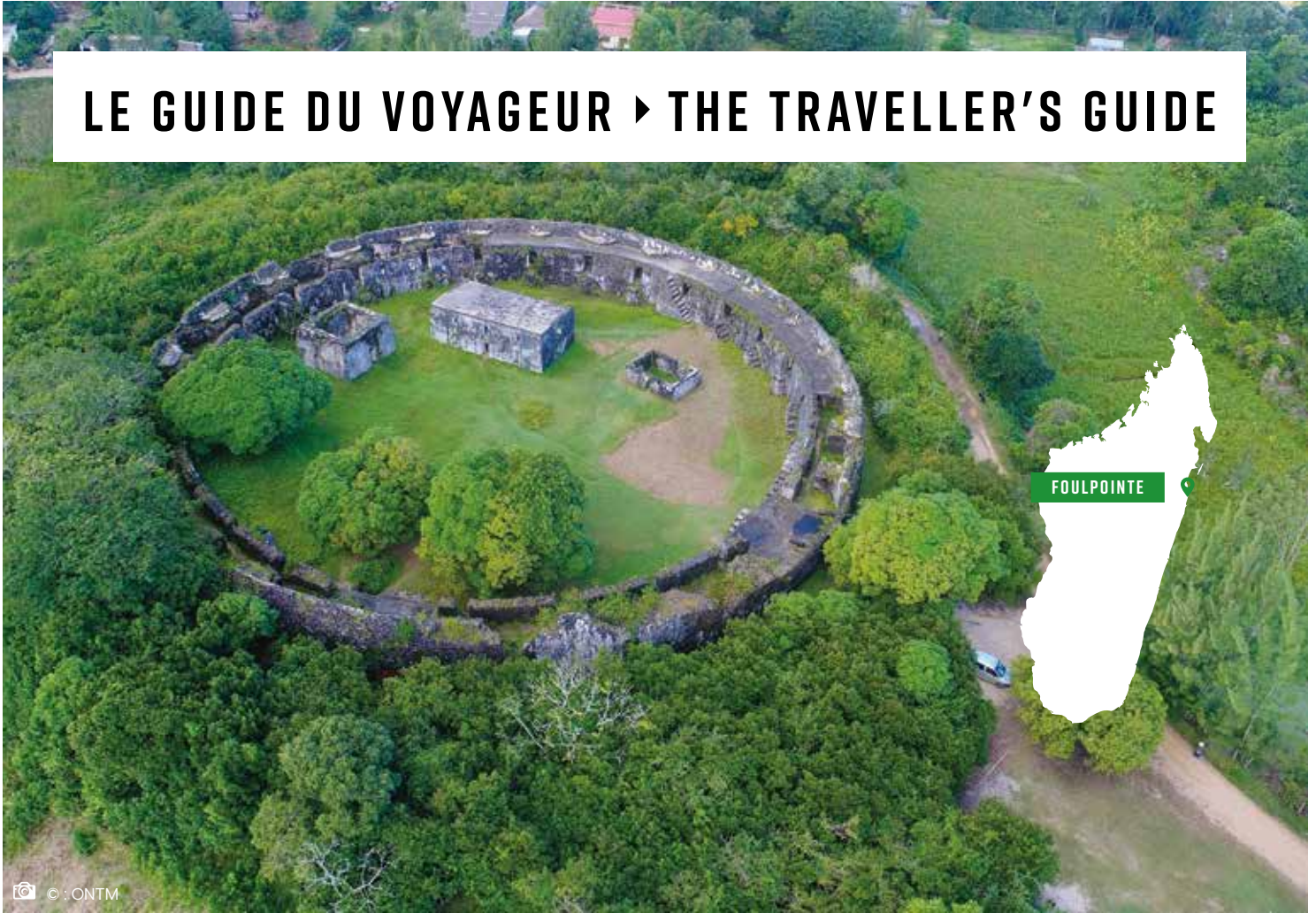
With its coral reef stretching a short distance from the beach, visitors can swim peacefully and safely at Foulpointe, a small village in the east of the island. The coral reef acts as a natural sea barrier, limiting the impact of the waves rolling in from the ocean.

Also known as *Mahavelona*, Foulpointe is a historical site. Fort Manda, a vestige of the past, is located to the north-east, one kilometre from the village. The wall was constructed by Radama Ist, Madagascar's second king who reigned from 1810 to 1828, to protect the east coast of Madagascar from maritime attacks. A sign of the King's military strategies, the fortification was constructed using coral powder and stone, bound together with egg whites. Circular in shape, Fort Manda is a labyrinth, with the stairs and the secret passages still present. From the top of the walls, there is a stunning view over the Indian Ocean.

Twenty kilometres further north, Ampasimbe Onibe, is a haven of greenery across which flows a gentle river where visitors will be charmed by gentle birdsong. This stretch of woodland presents a remarkable diversity of landscapes and shelters a number of tropical plant species such as the African tulip tree and the butterfly pea, as well as fruit trees. With its winding muddy trails, it also provides an ideal track for quad biking.



LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : ONTM



Quand y aller? / When to go?

La région est de Madagascar connaît un climat tropical chaud et humide où les précipitations sont importantes toute l'année. La plage enregistre le plus de visiteurs en avril, durant le week-end des pâques et durant les vacances scolaires de juillet à septembre. La meilleure période pour s'y rendre sont les mois d'octobre et novembre.

The east of Madagascar has a tropical hot wet climate with abundant rainfall all year round. The greatest number of visitors coming to the beach is in April, during Easter weekend and the school holidays from July to September. The best time to visit the region is from October to November.



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

Prenez un vol de Madagascar Airlines pour Toamasina puis empruntez la RN5. Foulpointe est localisé à 60km de la ville portuaire.

Take a Madagascar Airlines flight to Toamasina, then go by road along the RN5. Foulpointe is located 60km from the port of Toamasina.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez à l'hôtel Azura Resort Golf & Spa, à l'hôtel Le Lagon, à l'hôtel Aina Lodge ou au Manda Beach.



Où manger? / Where to eat?

Les plats typiques de la région sont à base de fruits de mer, mangez dans les restaurants des hôtels mentionnés ou au restaurant Au gentil pêcheur.

Typical dishes of the region are prepared with seafood and are served at the hotels listed above, as well as at the restaurant Au Gentil Pêcheur.



Que voir d'autres? / What else to see?

Faites une balade en pirogue près de la barrière pour voir l'aquarium naturel pour voir des poissons multicolores et des coraux. Egalement parfait pour la plongée. Une virée dans la Réserve Spéciale d'Analava, à 6km au sud-ouest de Foulpointe vous fera découvrir la riche biodiversité de la région est de l'île avec ses 300 espèces de plantes et 110 espèces animales dont des lémuriens.

Take a trip in a dug-out canoe close to the coral reef to view the natural aquarium with its multi-coloured fish and corals, also perfect for diving. A visit to the special reserve of Analava, 6km to the south-west of Foulpointe, will reveal the rich biodiversity of the east of Madagascar, with its 300 species of flora and 110 species of fauna, including lemurs.



Allianz, première marque d'assurance au monde vous soutient dans vos projets à Madagascar

Siège Social

Rez-de-chaussée de la Tour Zital
Ankorondrano
Antananarivo 101
020 22 579 00
azmg_allianz_madagascar@allianz.com

AGM - Ankorondrano

Bâtiment Le Gourmet
Zone Zital
Antananarivo 101
020 22 278 95
clientele@agm.mg

AGM - Ambatobe

Galerie commerciale Plaza
Ambatobe
Antananarivo 101
034 05 612 02
allianz@agm.mg

Bureau Direct Diego

Villa Nazia
Avenue Lally Tollendal
Antsiranana 201
034 49 208 96
allianz.diego@allianz.com

Agence SEMAD - Tamatave

8, Boulevard Augagneur Anjoma
Toamasina 501
034 16 657 12 / 034 05 603 42
/ 034 05 612 03
allianztmm@semad.mg

Agence SEMAD Tuléar

Rue du Marché
Enceinte Score
Tuléar Centre 601
034 05 603 50
allianztle@semad.mg

Allianz, première marque d'assurance au monde selon le classement Interbrand 2022.

→ Retrouvez-nous sur allianz.mg

Besoin d'envoyer des GROS colis en porte à porte? Pensez FedEx. Express



Ship with



World leader and present in Madagascar



Easy to use



On time

📍 : Immeuble L'Arboretum (100 m à droite de notre ancien bureau Ny Havana),
Village des jeux Ankorondrano, Antananarivo, Madagascar
☎ : +261 202232116/24/34/68/69/70 ☎ : +261 (0) 38 07 241 06/08/13/38/43
✉ : sales@interex.mg ☎ : +261 (0) 38 07 241 06/08/13/22/38/43
📱 : Interex SA 📱 : Interex SA



It's time to
believe
in yourself.

TONY PARKER.

WILLIAM ANTHONY PARKER
IS A FRENCH PROFESSIONAL
BASKETBALL PLAYER IN THE
NBA. ONE OF THE MOST
TALENTED IN THE WORLD.
HE HAS PROVEN THAT
MEASURING 1.88 METERS
IS NOT AN OBSTACLE
TO REACHING THE TOP.
TONY IS WEARING A TISSOT
CHEMIN DES TOURELLES
AUTOMATIC WITH A POWERMATIC
80 MOVEMENT WITH UP TO
80 HOURS OF POWER RESERVE.



T + TISSOT | THIS IS YOUR TIME

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



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



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

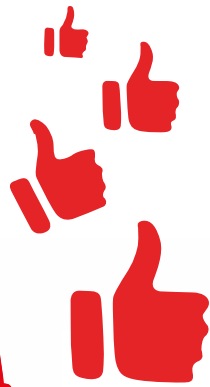
— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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



Airtel Money, MENU SIMPLE et PRATIQUE *436#



-  M-BANKING
-  PAIEMENT D'ACHAT DE BIENS ET SERVICES
-  ENVOYER ET RECEVOIR DE L'ARGENT
-  PAIEMENT DE FACTURES DIVERSES
-  GESTION D'ARGENT
-  ACHAT DE RECHARGES OU OFFRES AIRTEL
-  119 DISTRICTS COUVERTS + DE 20 000 POINTS PARTENAIRES
-  PAS DE FRAIS DE TENUE DE COMPTE AUCUN FRAIS CACHÉ



RAPIDE. SÉCURISÉ. SANS FRONTIÈRES.



**POUR UN SÉJOUR
INOUBLIABLE
ET INÉDIT !
Utilisez Airtel Money
*436#**



Tongasoa • Bienvenue • Welcome

RAPIDE. SÉCURISÉ. SANS FRONTIÈRES.



Téléchargez
My Airtel

MyStore



Authorized
Reseller

Authorized
Service Provider

iPhone 15

Le 06 octobre



📍 Immeuble STTA - Morarano Alarobia - Box i10 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

☎ +261 32 11 520 11 . +261 32 11 520 12

✉ contact@mystore-oi.com


MyStore  Authorized Reseller Authorized Service Provider

 **WATCH**
SERIES 9



 Immeuble STTA - Morarano Alarobia - Box i10 Galerie Zoom - Enceinte Jumbo Score Ankorondrano

 +261 32 11 520 11 . +261 32 11 520 12

 contact@mystore-oi.com

MOTUL



LES ADDITIFS
QUI PROTÈGENT
LE CŒUR
DE VOTRE VOITURE



MOTUL

100% SYNTHÉTIQUE

OPTIMISEZ

VOTRE CONSOMMATION

avec nos lubrifiants
« fuel economy ».



DESIGN AUTO

📍 Z.I. Ankorondrano (en face de Sunny Hotel)

☎ 020 22 248 06 - 034 07 474 40

✉ commercial@designauto.mg



Unique personality.
Powerful presence.
Unmistakably Rolls-Royce.



*"Strive for perfection in everything you do.
Take the best that exists and make it better.
When it does not exist, design it."*

Sir Henry Royce