

Septembre / September 2018

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine







L'INSTANT
CHANEL

Sommaire Contents

Septembre | September 2018

- 5** Edito Air Madagascar
- 8** Featured Destination
Whale Shark Season
- 14** Food and Drink
- 20** Interviews
- 24** Actus / News
- 26** Histoires et Contes de Madagascar
Stories and Tales of Madagascar
- 30** Business
- 32** Health & Beauty
- 34** Handicrafts
- 36** Fashion
- 40** Culture
- 52** Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages
- 61** Pages Tsaradia
- 70** Grand Dossier
Oh Buoy
- 116** Greetings from the publishers



Destinations

- 76** Ambatomilo, le coin idyllique pour une expérience unique
Ambatomilo, the idyllic place for a unique experience
- 80** Ampahimanga: Une pièce du puzzle de la royauté malgache
Ampahimanga: One piece of the puzzle of malagasy royalty
- 84** Entre mystère et beauté, découvrez le Parc National Tsimanampesotse
Between mystery and beauty, discover the Tsimanampesotse National Park
- 88** Ambohikarivo Fénériver-Est: Une destination à la senteur de girofle
Ambohikarivo Fénériver-Est : Cloves encounters
- 92** Ambatomainty Fianarantsoa, le village des potiers
Ambatomainty Fianarantsoa, the potter's village
- 96** Les grottes de Belobaka
Belobaka Caves
- 100** Fetraomby. Au coeur de la forêt des Indri-Indri
Fetraomby: Haven for the Indri-Indri
- 104** Réserve forestière de Vohimana, une nature luxuriante
Natural riches of Vohimana forest Reserve
- 108** Une visite sucrée à Ambatobe Mamy Antely
A sweet visit to Ambatobe Mamy Antely
- 112** Ambondromamy, une halte à la ville carrefour
Ambondromamy, a stop at the crossroads town

BIENVENUE A BORD WELCOME ON BOARD

>>>>>>



Chers passagers,

Nous sommes en septembre, la haute saison touristique 2018 touche à sa fin.

Comme chaque année, cette période de pointe a été dense pour Air Madagascar et d'autant plus intense que nous nous étions fixés de grands objectifs à atteindre durant cette saison.

C'est ainsi que votre nouvelle compagnie aérienne Tsaradia a vu le jour le 2 juillet dernier. La dernière-née du Groupe Air Madagascar dédiée à la desserte de l'intérieur de la Grande Ile, a pris son envol avec un programme de vols considérablement enrichi : jusqu'à 2 vols quotidiens au départ d'Antananarivo sur les principales destinations, Nosy Be, Diego-Suarez, Tamatave, Tuléar, Fort-Dauphin et jusqu'à 1 vol par jour pour les autres destinations de Madagascar.

Objectifs également atteints pour le renforcement du programme de la haute saison Été 2018, avec la promesse tenue de 5 liaisons hebdomadaires entre la France et Madagascar et un taux de ponctualité des vols en progression constante.

Toutes ces démarches s'inscrivent dans le déploiement d'Alefa 2027, le plan de transformation d'Air Madagascar avec comme fil rouge de vous offrir des conditions de voyage optimales.

Pour l'heure, c'est avec un grand plaisir que ce magazine de bord vous est désormais présenté par Air Madagascar et Tsaradia, nous vous souhaitons de passer un agréable vol avec nous. Bienvenue à bord et Soavadia !

Dear passengers,

We are in September, the peak tourist season 2018 is coming to an end.

As every year, this peak period was dense for Air Madagascar and to allow us to participate in ambitious goals to be achieved during this season.

This is how your new airline Tsaradia was born on July 2nd. The latest Air Madagascar Group dedicated to serving the Big Island, at its headquarters with an enriched flights program: up to 2 daily flights from Antananarivo to the main destinations, Nosy Be, Diego-Suarez, Tamatave, Tuléar, Fort Dauphin and up to 1 flight per day for other destinations in Madagascar.

Objectives also achieved for the reinforcement of the program for the high season of Summer 2018, with the promise of holding 5 weekly links between France and Madagascar and the rates of punctuality of the flights in constant progression.

All these steps are ensured in the deployment of Alefa 2027, the Air Madagascar transformation plan with the red thread of optimal travel conditions.

For now, it is with great pleasure that this magazine is now presented by Air Madagascar and Tsaradia, we wish you a pleasant flight with us.

Welcome aboard and Soavadia!

“

Objectifs également atteints pour le renforcement du programme de la haute saison Été 2018.

Objectives also achieved for the reinforcement of the program for the high season of Summer 2018.

”

ROLLAND BESOA RAZAFIMAHARO

Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar



Bon plan

Être joignable ailleurs comme ici

A l'Île Maurice
1200 Ar / Mo*
TTC

Restez connecté durant votre séjour à l'Île Maurice.


Si vous êtes en abonnement, activez le mode Roaming auprès de nos Agences.
Si vous êtes en prépayé, rechargez votre compte principal.

Une fois arrivé à l'Île Maurice, sélectionnez le réseau Cellplus (MyT) et continuez à surfer sur Internet.

Pour toutes informations contactez le 032 32 32 300

www.orange.mg

 orangemada

 orange_mg

Vous rapprocher
de l'essentiel

 orange™

Kitesurf et Windsurf...



*Royal
Sakalava*



ECOLOGE ROYAL SAKALAVA

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

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

www.royalsakalava.com



Whale Shark

season

Nosy Be has recently been identified as a hotspot for endangered whale sharks, the biggest fish in the sea.



Whale sharks are the biggest fish in the sea, and can grow to 20m long once they reach adulthood. Biologically a shark, they feed like a whale on plancton and small fishes, and are harmless docile giants. In Malagasy, they are known as “marokintana”, the shark with many stars, referring to the starry pattern on its skin, which is unique to each individual, like a human fingerprint.

Photo © : Simon Pierce

Since 2015, the Madagascar Whale Shark Project has been studying whale sharks off Nosy Be, and has identified the area as a ‘hotspot’ for juvenile whale sharks who come to feed on the nutrient-rich waters from September to December. The study was done using satellite tags. As Nosy Be is attracting more and more tourists coming to swim with whale sharks, the project runs workshops with operators and has implemented a code of conduct to ensure sustainable interactions between whale sharks and operators take place. An endangered species on the IUCN Red list, whale sharks grow very slowly and are prone to accidental by-catch, shark finning, and plastic pollution, to name a few.



The project runs workshops with operators and has implemented a code of conduct to ensure sustainable interactions between whale sharks and operators take place.

Photo © : Simon Pierce



Make sure you choose an operator that follows the code of conduct in Nosy Be.



The Madagascar Whale Shark Project is a collaborative project between local NGO MADA Megafauna, Mozambican-based Marine Megafauna Foundation and Florida International University, based in Madirokely, Nosy Be. Interested to see whale sharks on your visit to Nosy Be? Make sure you choose an operator that follows the code of conduct in Nosy Be, the full list is available on our website.

madagascarwhalesharks.org / @madawhalesharks on social media

Photo © : Simon Pierce

La confiserie des plages ! The Beach Confectionery!

Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

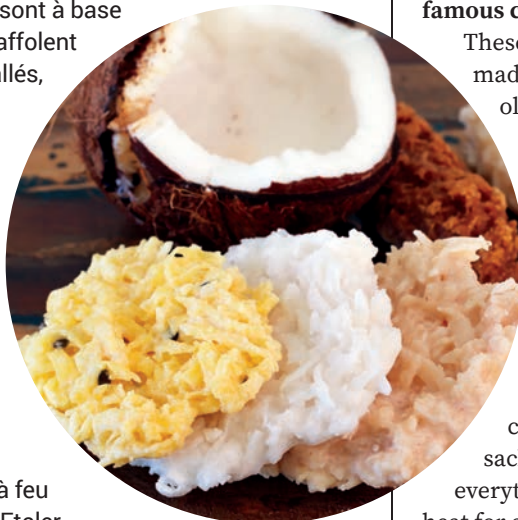


ART CULINAIRE

Bonbons coco

Le bonbon coco est sans doute « la » confiserie incontournable des plages de Madagascar. Que serait, en effet, une plage malgache sans les fameux bonbons coco ?

Ces fameux bonbons faits maison sont à base de cocos râpés. Petits et grands en raffolent et les achètent à l'unité ou déjà emballés, en paquet. Cadeau idéal lorsque l'on revient de vacances, ces bonbons prennent différentes formes (en boule ou carré) et différentes couleurs (marrons, blancs, ou colorés). Facile à réaliser à la maison, la recette du bonbon coco compte 500 g de sucre (ils sont effectivement très sucrés !), une quantité conséquente de coco (une poudre fraîchement râpée ou en sachet déjà prêt), et de l'eau. Tout mélanger et cuire dans une marmite à feu moyen pendant au moins une heure. Etaler ensuite sur du papier cuisson (former des petits tas) et laisser refroidir à l'air libre. Les bonbons coco sont prêts ! Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte à bonbon.



CULINARY ARTS

Coconut Candy

Coconut candy is undoubtedly "the" essential confectionery on the beaches of Madagascar. What would a Malagasy beach be without the famous coconut candies?

These famous homemade candies are made from grated coconut. Young and old, love them and buy them singularly or in packets. An ideal gift when you return from holiday, these candies are available in different shapes (round or square) and shades (brown, white, or coloured). Easy to do at home, the recipe for coconut candy consists of 500g of sugar (they are indeed very sweet!), a considerable quantity of coconut (a freshly grated powder or in sachet already prepared) and water. Mix everything in a pot and cook on medium heat for at least one hour. Then form small piles on baking paper and let them cool in the open air. Your coconut candy is ready! They can be stored for several days in a candy box.



Instantdzama



ecrindedzama



♥ 7 248 J'aime

Vos boutiques d'excellence #rhums
#antananarivo #madagascar



L'ÉCRIN
DE DZAMA

Inoubliable :)

Tana Water Front
Contact : 034 47 48 552

Hôtel Carlton à Anosy
Contact : 034 47 48 430

Le bouillon miracle de Moringa

Miracle Broth

ART BOISSON

LIFESTYLE DRINKS

Ananambo

Connue en médecine traditionnelle comme une plante miraculeuse, Les propriétés quasiment uniques de l'ananambo sont maintenant reconnues et prouvées scientifiquement.

Tout est bon dans le bouillon de feuilles d'ananambo. Elles contiennent des vitamines A, B et C et sont sources de minéraux. Leur teneur en calcium est très élevée : à poids égal, elles en contiennent 17 fois plus que le lait, comptent 15 fois plus de potassium que les bananes, 25 fois plus de fer que les épinards, 9 fois plus de protéines que le yaourt, et très peu de lipides. Elles recèlent enfin les 8 acides aminés dits essentiels pour l'homme (ceux que le corps humain ne fabrique pas lui-même), indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Les feuilles peuvent être mangées en bouillon avec de la viande de zébu ou en accompagnement du riz. L'une des meilleures façons de les cuire consiste à les tremper maximum 5 minutes dans l'eau bouillante, afin de conserver suffisamment de vitamines.

Les feuilles de Moringa sont conseillées pour tous et en particulier aux personnes en situation de carence et de fatigue. Elles sont en outre recommandées aux sportifs à qui elles prodiguent une énergie conséquente. L'arbre dont on mange les feuilles aime pousser dans la zone sud-ouest de Madagascar et à l'est de l'île, une zone très pluvieuse. C'est un arbre qui pousse très vite et qui peut atteindre les 4 mètres de haut dès la première année.

Moringa or Ananambo

Known in traditional medicine as a miracle plant, the almost unique properties of Ananambo are now recognized and scientifically proven.

Everything's good in the ananambo leaf broth. The leaves contain vitamins A, B and C and are a source of minerals. Their calcium content is very high containing 17 times more calcium than milk, 15 times more potassium than bananas, 25 times more iron than spinach, 9 times more protein than yoghurt and very little fat. Finally, they contain the 8 amino acids known as essential for man (those that the human body itself does not produce), essential for the proper functioning of the body. The leaves can be eaten as broth with zebu meat or with rice. One of the best ways to cook them is to soak them in boiling water for a maximum of 5 minutes to retain enough vitamins.

The leaves of Moringa are recommended for all and in particular to people in a state of malnutrition and tiredness. They are also recommended for athletes for whom they provide consistent energy. The tree, whose leaves we eat, prefers to grow in the southwest area of Madagascar and in the east of the island, a very rainy zone. It is a tree which grows very fast and can reach 4 metres in height within the first year.



RÉSIDENCE
Laelia
IVANDRY



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



Immobilier Conseil
GROUPE

* à partir de 95 000 €

Les Pavillons de l'Imerina
IMERIMANJAKA BYPASS



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

** à partir de 30 000 €



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

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

Le magret à la confiture au vin, accompagné de croustillants de pommes de terre fourrées.

Entaillez la peau des magrets en croissillons à l'aide d'un couteau. Faites chauffer une grande poêle et déposez-y les magrets côté peau. Pour obtenir la confiture de vin, très simple à faire, réduire ensemble : du vin rouge, du miel, du porto jusqu'à ce que la texture devienne pâteuse. Pour obtenir les croquettes de pommes de terre : faites une purée de pomme de terre, assaisonnez à votre guise, transformez-les en boule, fourrez ces dernières de sauce mornay et les faire frire.

Notch the skin of the duck breasts with a knife. Heat a large frying pan and place the duck breasts on the skin side. Fry until almost all the duck fat has dissolved, then remove it as you proceed. To make the wine jam, simply reduce together red wine, honey and port wine until the texture becomes pasty. To obtain potato croquettes: mash potatoes, season as you please, turn them into a ball, stuff them with mornay sauce and fry them.

Duck breast in wine jam, served with crispy stuffed potatoes.



Fondu de chocolat de Madagascar aux fruits de saison

Melted chocolate fondue from Madagascar with seasonal fruits



Faites fondre au bain-marie le chocolat sans cesser de remuer. Ajoutez la crème fraîche, le sucre puis au dernier moment le lait. Coupez les ananas, les bananes, les fraises ainsi que les pommes en cubes. Dégustez très chaud en trempant ces délicieux fruits dans la crème onctueuse.

Melt the chocolate in a bain-marie and stir continuously. Add the cream, the sugar and at the last moment the milk. Cut pineapples, bananas, strawberries and apples into cubes. Dip the delicious fruits in the creamy chocolate and enjoy your dessert while it's hot!



Chef cuisinier depuis 12 ans, Hery Ranjarisoa s'est spécialisé dans la cuisine européenne, plus particulièrement dans la cuisine française. Avec un mélange de saveurs et de douceur, ce chef émérite a su donner du punch à la carte du restaurant La Ribaudière, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

Being a head cook for 12 years, Hery Ranjarisoa specializes in European cuisine, more specifically in French cuisine. Combining a blend of savoury and sweet, this outstanding chef has given the menu at La Ribaudière a boost, much to the delight of our taste buds.

Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY



TERRACE

la brasserie



QUAND SAVEUR RIME AVEC

Convivialité

hello

«UNE LIAISON SAVOUREUSE, UN THÉÂTRE DE SENSATIONS ET DES EXPÉRIENCES DE CONSOMMATION PLURI SENSORIELLES À LA CARTE»

Villa Pradon Antanimena

Tél. : +261 34 11 043 36
e-mail : contact@leterrace.com

P INTÉRIEUR
SÉCURISÉ

 **WIFI**
4G



Geoffrey Gaspard

Photographe & Vidéaste / Photographer & Filmmaker



"Pour un bel avenir du cinéma malgache"

Grand adepte du windsurf et passionné d'images, Geoffrey Gaspard âgé tout juste de 23 ans étudie la cinématographie à Mumbai, en Inde. Né d'un père français et d'une mère indo-malgache, la passion et la différence culturelle lui ont permis de mieux se connaître.

"For a beautiful future of Malagasy cinema"

Geoffrey Gaspard, a great fan of windsurfing and a passionate photographer and just 23 years old, is studying cinematography in Mumbai, India. Born to a French father and an Indo-Malagasy mother, his passion and cultural differences have allowed him to get to know himself better.

Prime Media : Windsurf et photographie. Comment as-tu fait le lien entre ces deux univers ?

Geoffrey Gaspard : Le spot de vague se trouve à des centaines de mètres de la côte, un des moyens de partager notre passion et de faire admirer nos performances, était de les partager via des photos ou des vidéos. Il fallait alors trouver du sponsoring. J'ai commencé à faire des photos mais c'est à travers la réalisation du clip « Happy we are from Diégo-Suarez » et « Happy we are from Nosy-Be » en 2014, puis la création du compte « Instagramers Madagascar » sur instagram (@igersmadagascar) en 2015, où je partage constamment de belles images de Madagascar, que j'ai eu envie de promouvoir notre île.

Prime Media : Windsurfing and photography – how did you make the connection between these two worlds?

Geoffrey Gaspard : The wave spot is located hundreds of metres off the coast. One of the ways to share our passion and to appreciate our performances, was to capture them on camera or video. It then became necessary to find a sponsor. Initially I took photos but then I created the clip "Happy we are from Diégo-Suarez" and "Happy we are from Nosy-Be" in 2014, and started the account "Instagramers Madagascar" on instagram (@igersmadagascar) in 2015, where I constantly share beautiful images of Madagascar, in order to promote our island.

Prime Media : Pourquoi ce choix d'études cinématographiques à Mumbai ?

Geoffrey Gaspard : Avec ces images et ces vidéos, j'ai découvert que je pouvais donner une autre version de Madagascar, surtout de la région Nord. Mes proches m'ont d'ailleurs poussé à poursuivre dans cette voie. J'ai des origines indiennes et étudier en Inde m'a permis de renouer avec une culture familière. Très attaché également à la culture malgache, je travaille actuellement sur un documentaire sur Diego-Suarez.

Prime Media : Why this choice of film studies in Mumbai?

Geoffrey Gaspard : With these images and videos, I discovered that I could give another view of Madagascar, especially from the Northern region. My family has pushed me to continue in this direction. I have Indian roots and studying in India has allowed me to reconnect with a familiar culture. Since I am also very attached to the Malagasy culture, I am currently working on a documentary about Diego-Suarez.

Prime Media : Et après tes études, comment envisages-tu la suite ?

Geoffrey Gaspard : Après mes études j'aimerais revenir à Madagascar et devenir pourquoi pas, un nouvel espoir du cinéma malgache. (Sourire)

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

Geoffrey Gaspard : After my studies I would like to return to Madagascar and become, why not, a new hope of the Malagasy cinema. (Smile)



Bague en or rose avec tourmaline et diamants



LUMIÈRE SUR LA TOURMALINE

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

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

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

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

MOREBELLI

JOAILLIER

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

Esther

Briquetière / Brickmaker



A 41 ans, Esther a décidé de seconder son mari dans la fabrication de briques de terre, une décision prise depuis un an. Auparavant, Esther était cultivatrice. Briquetière est un métier physique mais plus lucratif, selon elle. Esther travaille tous les jours, de 8h du matin à 17h30 et même avec ce rythme, elle n'arrive pas à satisfaire la demande.

Je peux être fière d'avoir choisi ce métier sans la moindre contrainte.

At the age of 41, Esther decided to assist her husband in the manufacture of clay-bricks, a decision taken a year ago. Previously, Esther was a farmer. Brickmaking is a physical trade but also more lucrative, according to her. She works every day, from 8am to 5.30pm but even at this rate, she can't keep up with demand.

I can be proud to have chosen this profession without the least constraint.

Prime Media : Quelles conditions les maçons et entrepreneurs exigent-ils ?

Esther : D'abord la qualité de la brique. Puis des critères de dimensions et de dureté. Le reste dépend des demandes spécifiques des clients. D'ailleurs, les moules en bois sont personnalisés. Pour nous, la méthode est simple : nous mélangeons une quantité de terre rouge avec un peu de terre noire puis nous laissons reposer pendant une journée. Nous transformons ensuite cette préparation en 4000 briques pendant trois jours.

Prime Media : What conditions do builders and contractors require?

Esther : First the quality of the brick. Then there is the criteria of dimensions and hardness. The rest depends on specific customer requirements. Moreover, the wooden moulds are customised. For us, the method is simple: we mix a quantity of red soil with a little black soil then we let it rest for a day. By this process we produce 4000 bricks in three days.

Prime Media : Pour quelle raison avoir choisi ce métier manuel ?

Esther : La vie n'est pas facile et j'ai des objectifs personnels, je dois donc travailler dur et persévérer pour les atteindre. Je ne peux rester passive et attendre... Je peux être fière d'avoir choisi ce métier sans la moindre contrainte. Puis, cela rapporte beaucoup. En neuf jours, nous produisons 10000 briques.

Prime Media : Why did you choose this manual labour?

Esther : Life is not easy and I have personal goals, so I have to be determined and work hard to achieve them. I can't stay passive and wait. I can be proud to have chosen this profession without the least constraint. Furthermore it pays a lot. In nine days, we produce 10,000 bricks.

Prime Media : Pourquoi ce poste radio à piles dans votre zone de travail?

Esther : Pour nous motiver un peu ! (sourires). Si la musique nous met en train, les informations nous permettent de nous tenir au courant des actualités. Mais le plus important reste les bulletins météorologiques car en période de pluies, nous sommes contraints de réduire la quantité de briques à cuire, qui passe alors de 15000 à 3000 avant d'enfourner.

Prime : Why this battery-powered radio in your work area?

Esther : To motivate us a little! (smiles). The music gets us going while the reports keep us informed. But the most important thing remains the weather forecast because, in rainy periods, we are forced to reduce the quantity of bricks to bake, which then goes down from 15000 to 3000 before baking.

FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



hira
CAPITALE MADAGASCAR

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprises

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

3e édition du Lemur Trophy :

Du raid au rallye!

Rendez-vous du 9 au 11 Novembre prochains à Antsirabe ! La 3ème édition du Lemur Trophy adoptera un nouveau concept pour une plus large participation de tous. Si les deux précédentes éditions ont fait découvrir les richesses du grand sud de Madagascar, cette nouvelle formule passera du concept de Raid longue durée à celle de Rallye week-end. L'idée n'est pas d'être dans une course de vitesse mais de réunir des véhicules tout-terrain aux pilotes motivés pour admirer et découvrir la diversité et la beauté des paysages.

Trois jours pour quatre compétitions

Le camp de base restera le même pour les trois nuits, soit le centre-ville, avec des animations locales permanentes. Au programme: Mercredi 7 novembre : rassemblement des participants – Validation des inscriptions – Présentation des compétitions. Jeudi 8 novembre : Epreuve 1 - CIRCUIT TOUT TERRAIN - 80 km. Vendredi 9 novembre : Epreuves 2 et 3 : FRANCHISSEMENT (Le matin) sur 5 km maxi, GYMKHANA (l'après-midi) sur 3 km maxi. Samedi 10 novembre : Epreuve 4 - COURSE DE RÉGULARITÉ DE VITESSE – 120 km.

3rd Annual Lemur Trophy:

From Raid to Rally!

See you from November 9th to 11th in Antsirabe! The third annual Lemur Trophy will adopt a new concept for a wider participation. While the two previous events served to showcase the richness of the great south of Madagascar, this new format will shift from the concept of a single off-road long distance raid to that of a weekend rally with separate stages. The idea is not to be in a hurry but to bring together all-terrain vehicles with motivated drivers in order to admire and discover the diversity and beauty of the landscapes.

Three days for four competitions

The base camp will remain the same during all three nights, ie. downtown, with constant local activities. On the programme: Wednesday, November 7th: gathering of participants - Validation of entries - Presentation of competitions. Thursday, November 8th: Event 1 - All-Terrain Route - 80 km. Friday 9 November: Events 2 and 3: Off-Road racing (morning) for a maximum of 5 km, Auto-Testing (afternoon) for a maximum of 3 km. Saturday 10th November : Event 4 – High-speed racing on a regular track - 120 km.

Remerciement / Thanks to : LEMUR TROPHY - Facebook : lemurtrophymadagascar



Photo © : Mianoka ANDRIAMANDROSO

HAVAL

M4



L4 CLÉ DE VOTRE RÉUSSITE

Possibilité de payer en*

12
mois

24
mois

GARANTIE
2 ANS
ou 50 000 km

* Voir les conditions en magasin

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

K
Kawasaki
MADE IN JAPAN



KLX 150

CARBURATEUR
DÉMARREUR ÉLECTRIQUE
KICK

L'EXPLORATEUR URBAIN

12 960 000 AR TTC*

Garantie
2 ans

020 23 320 52
020 23 616 46

ctmotors@ctmotors.mg

Andraharo, Antananarivo
Madagascar

CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

prod-001
* Voir les conditions en magasin

Les origines des peuples Antakarana

The Origins of the Antakarana People

Photos © : ORTNB

Les Antakarana sont ceux qui peuplent le massif de l'Ankarana, dans la région d'Antsiranana, à l'extrême nord de Madagascar.

Autrefois, ce sont des peuples issus d'autres tribus qui habitaient cette partie de l'île. Ils vivaient dans les grottes de l'Ankarana, faute de maisons. D'où l'appellation Antankarana signifiant « ceux qui peuplent les tsingy », « habitants de la grotte ». Ils vivaient de la chasse, de la cueillette et de la pêche et utilisaient de simples matériels.

Ces peuples auraient une origine sakalava (groupe ethnique qui occupe la majeure partie des côtes occidentales), suite à une immigration des Sakalava dans le nord au XVII^e siècle. Ce sont surtout les tribus vaincus au lendemain des guerres entre les Sakalava du Boeny et ceux du Menabe qui se sont installés dans le nord. Ainsi, les Zafinifotsy remontaient d'abord dans la Sofia après leur défaite par les Zafinimena.

Pourtant, Andriambolamena qui était à la tête des Zafinimena décida de reprendre la lutte contre leurs anciens ennemis, après quelques années, ce qui a poussé l'autre groupe de remonter encore plus au nord et divergeait: ceux qui resta à Marangibato et ceux qui se réfugièrent à Nosy be et Nosy Komba.

Kozobe et ses descendants (Andriamaitso puis Andriamanampela) régnaient à Nosy be. Ensuite, un roi Sakalava du Boeny se déplaça dans le Sambirano en vue d'affronter les Zafinifotsy, puis convoqua le roi de Nosy be pour une entente entre les deux tribus. Andriantsiroto, descendant de Kozobe fonda alors le royaume Antakarana.

The Antakarana populate the Ankarana massif, in the Antsiranana region, in the far north of Madagascar.

In the past, people from other tribes used to inhabit this part of the island. They lived in the caves of Ankarana and didn't have any houses. Hence the name Antankarana meaning "those who populate the tsingy", "cave dwellers". They lived from hunting, gathering and fishing and used simple equipment.

These people originate from the Sakalava ("ethnic group" that occupies most of the western coasts), following the migration of the Sakalava to the north in the 17th century. Mainly the defeated tribes, after the wars between the Sakalava of Boeny and those of Menabe, settled in the north. Meanwhile, the Zafinifotsy first went back to Sofia after their defeat by the Zafinimena.

However, Andriambolamena who was at the head of the Zafinimena decided to continue the fight against their old enemies, after a few years driving his opponents even further north and splitting them up into those who remained in Marangibato and those who took refuge in Nosy Be and Nosy Komba.

Kozobe and his descendants (Andriamaitso then Andriamanampela) ruled in Nosy Be. Afterwards, a king Sakalava of Boeny moved into Sambirano to confront the Zafinifotsy, before summoning the king of Nosy Be to sign an agreement between the two tribes. Andriantsiroto, descendant of Kozobe, thereafter, founded the kingdom of Antakarana.



airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

4G

**UN MONDE,
UNE SIM.**

www.africa.airtel.com/madagascar



+ de 400

PARTENAIRES DANS LE MONDE*

20 PAYS ONE AIRTEL**

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



/airtelmg



/airtelmg

*Offre soumise à condition

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



Il était une fois : Babakoto

L'homme singe

Once upon a time : Babakoto

The Monkey Man

Photos © : R.BOHAN -Transcontinents

Voici une histoire qui nous rappelle un peu celle de Tarzan : l'histoire de Babakoto (Babakoutou). Une des fables que l'on raconte encore de nos jours à Madagascar, l'histoire d'un homme changé en lémurien...

Il existe deux versions de cette histoire. La première met en scène un couple malgache qui avait décidé de vivre dans la forêt. La femme y donna naissance à plusieurs enfants. Pendant plusieurs années, la famille se contenta pour vivre de feuilles et de racines. Puis, en grandissants, certains enfants se mirent à exploiter la terre en cultivant du riz. D'autres, moins actifs, continuèrent à vivre dans la forêt en se nourrissant de plantes. On raconte alors que les descendants, dont le mode de vie avait évolué, devinrent les ancêtres des humains et que ceux restés dans les bois, donnèrent la souche de Babakoto. Raison pour laquelle cette espèce est aujourd'hui protégée puisqu'elle est considérée comme frère des Malgaches.

Une autre légende est celle des aventures de Koto. Un jour, un jeune garçon du nom de Koto partit récolter du miel dans la forêt. Piqué par les abeilles, Koto perdit l'équilibre et tomba d'un arbre. Heureusement, un Indri-Indri vola à son secours et le ramena au village. Depuis ce jour, Koto, pris d'admiration pour l'animal, le considéra comme son père, son sauveur, d'où l'appellation « Babakoto » qui signifie littéralement « père de Koto ».

Here is a story that reminds us a little of Tarzan: the story of Babakoto (Babakoutou). One of the fables still told today in Madagascar, is the tale of a man transformed into a lemur.

There are two versions of this story. The first describes a Malagasy couple who had decided to live in the forest. The woman gave birth to several children there. For many years, the family was content to live on leaves and roots. Then, as some children grew up, they started farming rice. Others, less active, continued to live in the forest by feeding on plants. It is said that the descendants, whose way of life had evolved, became the ancestors of humans and that those who remained in the woods, developed the Babakoto line. This is why this species is now protected; since it is considered a brother of the Malagasy.

Another legend is that of Koto's adventures. One day, a young boy named Koto was left to harvest honey in the forest. Stung by bees, Koto lost his balance and fell from a tree. Fortunately, an Indri-Indri flew to his rescue and brought him back to the village. Since that day, Koto, in deep gratitude for the animal, considered it his father, his saviour, hence the name "Babakoto" which literally means "father of Koto".

*Un des plus beaux
lagoons au monde*

*One of most beautiful
lagoons in the world*



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



Carte de paiement instantanée & personnalisée

Actuellement, dans plusieurs pays, les clients d'une banque peuvent désormais obtenir leurs cartes de débit instantanément, lors de leur passage en agence, grâce à des solutions d'impression à cartes déployées dans les établissements bancaires.

Les imprimantes sont équipées d'encodeurs pour des pistes magnétiques, puces sans contact, pour émettre la personnalisation et l'émission d'une carte en quelques secondes. Grâce à ce dispositif, les banques facilitent le processus d'édition d'une carte de paiement, tout en garantissant un très haut niveau de sécurité des données. Ces équipements permettent par ailleurs de réduire significativement les coûts d'acheminement liés à une carte bancaire et de mettre à disposition de leur clientèle un moyen de paiement sécurisé, dont il peut faire usage immédiatement.

« Nous avons décidé de mettre en place un tel dispositif afin notamment de sécuriser la distribution de nos cartes de paiement. Les avis unanimes, très positifs, de nos fournisseurs de solutions d'émission de cartes, ont confirmé notre intention d'utiliser une imprimante à cartes. Après plusieurs mois de fonctionnement, nous en sommes pleinement satisfaits. »
Déclare Mustafa Dereci, Directeur du Groupe Kuveyt Turk Bank.

Personalized and instant payment card

Currently, in several countries, bank customers can access to their debit cards instantly, when they visit an agency during their stay, thanks to card printing solutions deployed in banks institutions.

The printers are equipped with encoders for magnetic strips, contact and contactless chips, to emit personalisation and issuing a card in seconds. Thanks to this system, the banks facilitate and shorten the process of editing a payment card, while guaranteeing a very high level of data security. This equipment also significantly reduces the delivery costs associated with a credit card and makes available to its clientele a secure means of payment that can be used immediately.

“We decided to set up such a device in order to secure the distribution of our payment cards. The unanimous, very positive opinions of our card issuers have confirmed our intention to use a card printer. After several months of operation, we are fully satisfied.” Says Mustafa Dereci, Director of the Kuveyt Turk Bank Group.



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

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

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



CFMOTO



ZFocre 1000

59 000 000 AR TTc



Immeuble STTA Morarano Alarobia Antananarivo - 101 MADAGASCAR
Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg

VOIR CONDITIONS CHEZ NOS REVENDEURS

TANA
- MOTOSTORE
GSM : +261 (0) 32 07 179 48/61
- ID MOTORS
GSM : +261 (0) 32 11 035 15

TAMATAVE
NOVELTA
GSM : +261 (0) 34 07 043 99

MAJUNGA
PISTE ROUGE
GSM : +261 (0) 32 45 902 35

TULÉAR
MOTOSTORE
GSM : +261 (0) 32 07 179 80

NOSY BE
VDM MADA SERVICE
GSM : +261 (0) 32 07 761 24

SAMBAVA
AUTO IMPORT
GSM : +261 (0) 32 07 143 08

TEKNET STORE

IMMEUBLE TRADE TOWER 3ÈME ETAGE ALAROBIA

VOTRE ESPACE B2B

FORMATIONS



- ★ BUREAUTIQUE
- ★ TECHNIQUE
- ★ GRAPHISME & WEB

SURETÉ & SÉCURITÉ



- ★ SOLUTIONS DE SURETÉ DES SITES SENSIBLES
- ★ ETUDES & EXPERTISES
- ★ SOLUTIONS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉE
- ★ AUDIT DE SECURITÉ

GESTION ÉLECTRONIQUE DES DOCUMENTS



NUMERISATION DE DOCUMENT DE

A5 à A0

IMPRESSIONS CARTES PLASTIQUES



- ★ BADGE
- ★ CARTE DE FIDELITÉ
- ★ CARTE BANCAIRE
- ★ CIN ...



BUSINESS CENTER



- ★ IMPRESSION LASER
- ★ LOCATION SALLE
- ★ CYBER

S.A.V



- ★ DÉPANNAGE
- ★ DIAGNOSTIC
- ★ RÉINSTALLATION SYSTÈME

teknet
group



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



Votre Partenaire Technologique & Numérique

Les merveilles d'un massage aux huiles essentielles malgaches

Pour un séjour réussi dans la Grande île, rien de tel qu'un massage en institut réalisé par un masseur professionnel. Après vos balades ou avant de repartir, choisissez un massage aux huiles essentielles. La fatigue s'envolera et le bien-être restera !

Les huiles essentielles ne manquent pas à Madagascar. L'huile essentielle de « katrafay » au parfum boisé est recommandée pour les maux de tête, les états de fatigue, les douleurs musculaires et rhumatismales.

Pour le repos de l'esprit et la quête de la détente, l'huile essentielle d'ylang-ylang à l'odeur suave et très puissante fera des merveilles. Particulièrement régénérante, il est conseillé de la diluer dans les huiles de massages.

Celle de baobab est une excellente protection pour la peau contre les agressions extérieures (rayons du soleil, froid ou pollution atmosphérique). Elle s'avère également très efficace pour atténuer les douleurs musculaires et articulaires. A chacun son huile essentielle...

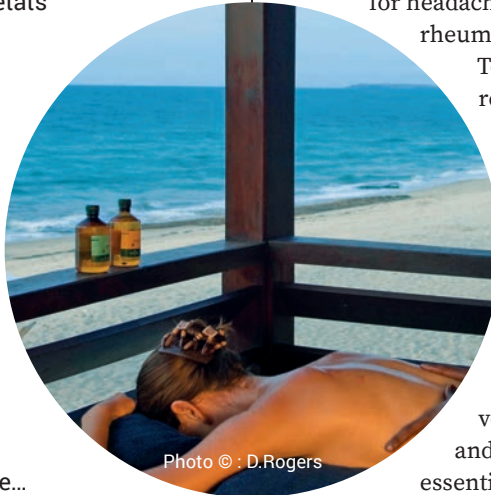


Photo © : D.Rogers

The Wonders of a Malagasy Essential Oil Massage

For a perfect stay on the Big Island, nothing is better than a massage performed by a professional masseur. After trips or before, opt for a massage with essential oils. Any fatigue will fly away and well-being will be restored!

Madagascar is not short of essential oils. The oil of "katrafay" with a woody scent is recommended for headaches, fatigue, muscle aches and rheumatism.

To rest the mind and to find relaxation, ylang-ylang essential oil with its sweet and very fragrant smell will do wonders. Particularly regenerating, it is recommended to mix it with massage oils.

Baobab oil is an excellent protection for the skin against external elements (sunlight, cold or air pollution). It is also very effective in relieving muscle and joint pain. To everyone their own essential oil...

Voambarika ou noix de cajou : nutritives et saines !

On trouve surtout l'anacardier, l'arbre qui produit les noix d'anacarde ou les noix de cajou dans la partie ouest de Madagascar. Elles sont connues sous le nom de voambarika ou encore mahabibo.

Non seulement ces noix sont nutritives mais elles sont également saines. 100g de ces noix correspondent à 553kcal.

En manger régulièrement et raisonnablement prévient plusieurs maladies. Ces amandes réduisent les maladies cardio-vasculaires, éliminent les « mauvais » cholestérols et agissent comme fixateur des « bons ». Elles apportent différents vitamines (B2, E), des minéraux et des oligo-éléments (potassium, magnésium, fer) et préviennent le cancer du colon. Le fer contenu dans ces noix permet de lutter contre la chute de cheveux et les pellicules. Outre ces vertus, elles entretiennent aussi la santé bucco-dentaire, améliorent l'humeur et luttent contre l'insomnie. Leurs propriétés se complètent d'un effet antioxydant et antidépresseur.

Manger des noix de cajou réduit le stress et aide dans le cas d'un régime amaigrissant (elles ont un effet « coupe-faim » grâce à leurs protéines végétales). La quantité conseillée ne doit pas excéder 30grammes pour chaque prise, trois fois par semaine.



Voambarika or Cashew Nuts: nutritious and healthy!

The cashew tree, locally known as voambarika or mahabibo, and found mainly in the western part of Madagascar, is the tree that produces cashew nuts.

Not only are these seed kernels nutritious, they are also healthy – 100g are equivalent to 553kcal. Eating them regularly and moderately prevents several diseases.

These nuts prevent cardiovascular diseases, eliminate "bad" cholesterol and act as a fixative for "good" cholesterol. They provide different vitamins (B2, E), minerals and trace elements (potassium, magnesium, iron) and prevent colon cancer. The iron contained in these nuts helps to fight against hair loss and dandruff. In addition to these benefits, they also maintain oral hygiene, improve mood and fight insomnia. Their properties are complemented by an antioxidant and antidepressant effect.

Eating cashew nuts reduces stress and helps in conjunction with a slimming diet (they have an "appetite suppressant" effect thanks to their vegetable proteins). The recommended amount should not exceed 30g per serving, to be taken three times a week.



“Le charme de l'été et de la vie”

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

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

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hôtel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBE

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

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



Cloth

COUTURE

Tous ces tissus de coton blanc ; aux couleurs parfois vivants, présentent des broderies traditionnelles de Richelieu avec ses effets de dentelles.

All these white and sometimes vividly coloured cotton cloths feature traditional Richelieu embroidery and lace effect cutwork.



ARTISANAT

Nulle part dans le monde vous trouverez un endroit plus merveilleux pour vous procurer une nappe brodée. Vous oublierez la

Cinquième Avenue de New York ou la Rue Faubourg Saint-Honoré à Paris, quand vous découvrirez l'éblouissante rangée de nappes blanches, sur la plage de Nosy Komba, à 20 minutes de bateau de la principale île de Nosy Bé.

Se déployant doucement dans la brise marine, le long de « l'allée des nappes » d'Ampangorina, tous ces tissus de coton blanc ; aux couleurs parfois vives, présentent des broderies traditionnelles de Richelieu avec ses effets de dentelles. Ces nappes brodées, de haute couture, sont conçues à la main et cousues par les femmes de Nosy Komba. Les motifs de chaque modèle s'étalent sur des dessins finement géométriques vers des conceptions typiques telles que : des palmiers, des tortues ; et bien sûr des lémuriens, pour vous rappeler votre séjour à Madagascar.

HANDICRAFTS

Nowhere in the world is there a more beautiful place to buy a tablecloth. You'll forget Fifth Avenue in New York and

Rue du Faubourg Saint-Honoré in Paris when you see the dazzling array of white cloths displayed on the beach in Nosy Komba, a 20 minute motorboat ride from neighbouring Nosy Be.

Gently billowing in the sea breeze along "the alley of the tablecloths" of Ampangorina, all these white and sometimes vividly coloured cotton cloths feature traditional Richelieu embroidery and lace effect cutwork. This is tablecloth couture as each is handmade and stitched by the women of Nosy Komba. Designs range from fine geometric patterns to typical motifs including palm trees, turtles and, of course, lemurs to always remind you of your stay in Madagascar.



Les perles au naturel

Avez-vous déjà imaginé porter des graines autour du cou ou des poignets ? Des colliers et des bracelets de ce genre existent, très joliment réalisés par les femmes du sud-est de Madagascar.

Le rafia, utilisé pour fabriquer des paniers ou des nappes, n'est pas que fibre. Il est aussi composé de graines dont on peut faire colliers et bracelets. Les habitantes du village Ranomafana à Fandriana en ont fait leur spécialité. Amoureuses des perles végétales, cette passion est devenue un métier. Chaque étape du bijou, de la recherche des perles végétales dans leur milieu naturel à leur préparation et à la confection des bijoux proprement dits, est réalisée par ces femmes.

Le raphia, souvent marron ou blanc, est un palmier de la famille des Arécacées, originaire d'Afrique de l'Ouest mais dont de nombreux spécimens sont implantés à Madagascar. Travailler à partir d'un fruit ou d'une graine, c'est en percer un peu ses secrets. Cette activité peut se montrer laborieuse, car il faut trier les graines (certaines sont intéressantes quand d'autres sont en mauvais état et donc inutilisables). Ce travail consiste à nettoyer et à préparer le matériel végétal : extraire les graines, éliminer certaines parties susceptibles de pourrir, sécher, etc.

Avec beaucoup de patience, on obtient de véritables merveilles à partir d'un matériau à l'aspect peu engageant au premier abord. Et comme dans les contes de fée, certaines graines révèlent leur beauté après coup, après avoir été sciées ou taillées.



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Comme dans les contes de fée, certaines graines révèlent leur beauté après coup, après avoir été sciées ou taillées.



Like fairy tales, some seeds reveal their real beauty and seem to turn into pearls.

Pearls of Nature

Have you ever imagined wearing seeds around your neck or wrists? Necklaces and bracelets of this kind do indeed exist, beautifully made by the women of southeast Madagascar.

The rafia, used to make baskets or tablecloths, provides not only fibre but it also contains seeds from which you can make necklaces and bracelets. The inhabitants of Ranomafana village in Fandriana have made this craft their specialty. Lovers of plant seeds this passion has been turned into a profession! Each stage of the jewellery making, from the search for plant seeds in their natural environment to their preparation and the making of the jewellery itself, is performed by these women.

The raffia, often brown or white, is a palm tree of the Araceae family, native to West Africa but many of its specimens are also planted in Madagascar. To work with the fruit or a seed means delving a little into its secrets. This activity can be laborious, because the seeds have to be sorted (some are interesting while others are in poor condition and, therefore, unusable). This work involves cleaning and preparing the plant material, extracting the seeds, removing certain parts likely to rot, drying, etc.

With a lot of patience, you obtain true wonders out of a material that has an unattractive appearance at first glance. And as the fairy tales go, some seeds reveal real beauty and seem to turn into pearls.

Besoin d'ASSISTANCE MÉDICALE D'URGENCE, appeler

In case of *Medical Emergency* call

(+261) 340200 911



ESPACE MEDICAL

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

1st Service of Medical Assistance and Medevac in all Madagascar

25 ANS D'EXPERIENCE 6000 INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Nos Références :

Nos labels :



+261 34 02 009 11

www.espacemedical.mg

clinique.esmed@yahoo.fr

Si le salaka est souvent associé à un vêtement typique des régions Androy et Atsimo-Andrefana, au sud de Madagascar, il vient en fait des tenues militaires portées avant le règne de Radama Ier et héritées de la culture nusantarienne (indonésienne). Le salaka est une sorte de pagne noué autour des reins et passé entre les jambes, en coton blanc pour le quotidien et en soie épaisse pour les occasions spéciales. Certains l'ornent de perles d'étain ou de galons pour se démarquer. Cette tenue quelque peu légère symbolisait l'élégance des hommes, mais aussi leur puissance physique perceptible par la transparence du tissu qui laisse voir une grande partie du corps. Les hommes privilégiaient les couleurs vives comme le rouge, symbole de robustesse masculine. A l'instar des lambas, cette tenue traditionnelle malgache est portée nouée plutôt que cousue (on parle de « salaka token'olona » quand le nœud ne passe qu'une fois le tour de la taille). De nos jours, le port du salaka est parfois associé à un geste de pudeur, une manière de cacher les parties intimes, comme le chante d'ailleurs le groupe Salala dans l'une de ses chansons « salakao fa matahotse », quand d'autres préfèrent le porter comme symbole de l'authenticité de la culture malgache, comme c'est le cas avec les tenues des danses traditionnelles. Dans tous les cas, cette finesse et cet amour du détail font des Malgaches de bons ambassadeurs de la culture d'antan. revendiquer haut et fort le fait de porter cet habit malgache.

Cette tenue quelque peu légère symbolisait l'élégance des hommes, mais aussi leur puissance physique.

Salaka L'élégance d'antan The Elegance of Yesteryear

While salaka is often associated with the clothing characteristics of the Androy and Atsimo-Andrefana regions in southern Madagascar, it actually originates from military dress worn before the reign of Radama I and inherited from the Nusantarian (Indonesian) culture.

Salaka is a kind of loincloth tied around the loins and passed between the legs - made of white cotton for everyday use and heavy silk for special occasions. Some decorate it with pewter beads or braids to distinguish themselves. This somehow casual outfit symbolized not only the elegance of the men, but also their physical power, perceptible due to the transparency of the fabric, which allows a large part of the body to be seen. Men favoured vivid colors such as red, symbol of male strength. Like the lambas, this traditional Malagasy dress is worn knotted



Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

This somehow casual outfit symbolized not only the elegance of the men, but also their physical power.

rather than sewn (we speak of "salaka token'olona" when the knot passes only once around the waist).

Nowadays, the wearing of salaka is sometimes associated with a gesture of modesty, a way of hiding intimate parts, as the group Salala sings about in one of its songs "salakao fa matahotse"; while others prefer to wear it as a symbol of the authenticity of Malagasy culture, as in the case with traditional dancers. In any case, it's this finesse and love for detail that makes Malagasy people such good ambassadors for the culture of yesteryear.



HOTEL

MAISON DES COTONNIERS

RESTAURANT

CORPO DEALS

STAY 6 DAYS / 5 NIGHTS

330€ / 1.320.000 MGA

ALL INCLUSIVE

Nuitées en chambre standard

Petit déjeuner

Lunch box

Dîner

+261 20 22 209 54

maisondescotonniers@andilana-hotels.com

*offre selon disponibilité et non cumulable



Photo © : ONTM

Ce n'est pas une danse exclusivement masculine et certaines femmes la dansent très bien.

It is not an exclusively male dance and some women dance it very well too.

DANSE

Cette danse des Betsileo est partagée avec les Bara, ethnies à laquelle elle doit son nom. La Baramandraoka est généralement accompagnée de chants assez rythmés. On peut l'observer surtout lors des festivités traditionnelles liées au Famadihan-drazana ou exhumation. Toutefois, on peut danser la Baramandraoka dans d'autres circonstances comme le Havoria. Cette danse est souvent liée à un événement heureux.

Danse sportive

Le groupe Tanga, originaire du district d'Isandra, dans la région haute Matsiatra, a porté loin, jusqu'en Europe et dans l'océan Indien, cette identité culturelle. Quant aux chorégraphies proprement dites, le danseur tourne en rond, pieds nus et sifflet à la bouche, enchaîne ensuite avec des passages acrobatiques, du dihy soroka (danse des épaules) et même des variations autour du hip hop. Tantôt le danseur balance ses bras, tantôt il rampe... encouragé par les clappements de mains des spectateurs et du rythme de l'ampongabe (tambour). Interviennent également le langoraona (caisse claire traditionnelle) et le kiantsofy (flûte).

Même si la Baramandraoka est très physique, ce n'est pas une danse exclusivement masculine et certaines femmes la dansent très bien. Chaque danseur porte du lamba arindrano (sikina), tissus de même couleur et des chapeaux de paille tandis que les hommes troquent parfois le chapeau pour un bandeau et entourent leur taille de lamba.

DANCE

This Betsileo dance is common among the Bara, the ethnic group which gave the dance its name. The Baramandraoka is generally accompanied by quite rhythmic songs. It can be witnessed especially during traditional festivities related to Famadihan-Drazana, traditional ritual exhumations. However, one can dance the Baramandraoka also under other circumstances, like the Havoria. This dance is often linked to a happy event.

Sports dance?

The Tanga group, originally from the Isandra district in the Upper Matsiatra region, has taken elements from as far as Europe and the Indian Ocean for their cultural identity. As for the choreography itself, the dancer turns in circles, barefoot and with a whistle in their mouth, and then moves around with acrobatic passages, dihy soroka (shoulder dance) and even variations of hip hop. Sometimes the dancer sways his arms, sometimes he crawls, encouraged by the clapping hands of the audience and the rhythm of the ampongabe (drum). The langoraona (traditional snare drum) and kiantsofy (flute) are also involved.

Even though the Baramandraoka is very physical, it is not an exclusively male dance and some women dance it very well too. Each dancer wears lamba arindrano (sikina), fabrics of the same colour and a straw hat, although the men sometimes swap the hat for a headband and the traditional lamba around their waists.



TSARA

ARTISANAT CONTEMPORAIN
DE MADAGASCAR



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

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

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

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

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



Korintsana

Le son de la nature The Sound of nature

Photo © : Haja Faniry RAZAFIMAHENINA

MUSIQUE

Appelé korintsana, koritsa, kantsa, ... selon les régions, Décorée d'image symbolique représentant la culture malgache, C'est un instrument de forme cylindrique en bambou et rempli de grains tel que le riz, le café ou les lentilles. Le korintsana est un instrument en longueur de 30 cm certains pouvant dépasser le mètre. La musique traditionnelle de Madagascar est riche des quatre catégories d'instruments : les instruments à corde, à membrane, les idiophones et les aérophones. L'apport austronésien, africain, arabe et européen a formé une culture commune dans laquelle puisent musiciens et chanteurs traditionnels de Madagascar. Plus d'une centaine d'instruments, aux origines séculaires, ont été répertoriés. Le korintsana fait partie des idiophones, utilisé pour certains rituels en raison de sa sonorité particulière en certaines régions de l'île.

Hochet fourré de graines de riz, le son du korintsana varie selon la manière d'en jouer et la longueur de l'instrument. Les variations sont dues à la quantité de graines introduites par le musicien. Certains musiciens parviennent à recréer par le korintsana le son du ruissellement de l'eau. Une musique très apaisante que l'on retrouve chez les chanteurs de world musique malgache.

Avec le temps, la forme de cet instrument s'est simplifiée. Il peut prendre aujourd'hui la forme d'un shaker fait en boîte de conserve, cloué sur un bâton et rempli de grains.

MUSIC

Known as korintsana, koritsa, kantsa, depending on the region, and decorated with symbolic images representing the Malagasy culture, it is a cylinder-shaped bamboo instrument, filled with different type of grains such as: rice, coffee beans or lentils. The common korintsana measures about 30 cm in length, with some even exceeding a metre.

Madagascar's traditional music is rich in four categories of instruments: string instruments, membrane, idiophones and aerophones. The Austronesian, African, Arab and European contributions have formed a common culture inspiring musicians and traditional singers in Madagascar. More than hundred instruments, of centuries-old origins, have been listed. The korintsana belongs to the idiophones, used for certain rituals, due to its particular sonority, in certain regions of the island.

A rattle filled with rice seeds, the sound of the korintsana varies according to the way it is played and the length of the instrument. Other variations depend on the amount of seeds that the player has added. Some musicians manage to recreate the sound of streaming water with the korintsana - a very soothing sound such as you find from singers in the world of Malagasy music.

With time, the creation of this instrument has become more simplified. Today, it can take the form of a shaker made out of a tin can, nailed to a stick and filled with grains.



*Nosy Be
Hotel* ****

RESORT & SPA



+261 20 86 06 151 | +261 34 06 771 87/89

✉ nosy.be.hotel@moov.mg 🌐 www.nosybehotel.com

🏠 Nosy Be Hotel, BP 209 | Nosy Be, Madagascar



ARTISANAT

CRAFTS

Embarquer à bord du... All aboard...

Soleil Royal » de Louis XIV, « Pen Duick », « La Santa Maria » de Christophe Colomb, ou encore le fameux « Titanic ». Amoureux de la voile ou simple collectionneur, voici le lieu rêvé pour venir scruter en leurs moindres détails ces bateaux amarrés ...en version miniature..

A deux heures du centre ville subsiste un atelier de renommée internationale où depuis 20 ans sont fabriqués des bateaux en modèles réduits. Une trentaine d'artisans travaillent avec minutie à ces miniatures conçues au millimètre près et d'après les plans originaux. Tout est fait à la main et prend, selon leur taille, entre 30 cm et 2m30, entre 6 mois à 1 an de travail.

Avant que ne commence la fabrication, il faut laisser le bois (palissandre ou bois blanc) sécher trois mois. Il sera ensuite coupé et façonné comme un vrai bateau.

Après découpage, les lattes seront assemblées à l'aide d'épingle, de colle à bois et d'une bougie. L'ensemble sera ensuite poncé pour donner une jolie forme au bateau.

Les artisans s'attèlent aussi à la création de petites pièces sculptées, très présentes sur les vieux gréements. A l'aide de ciseau à bois et d'une lime, elles sont conformes aux plans originaux. A l'atelier accastillage, les petites pièces décoratives seront montées sur la coque du bateau. Pour les bateaux peints, les artisans utilisent des petits pinceaux et une peinture à l'huile qui rappelle l'aspect cuivré de l'original. Les femmes peaufinent les finitions en lustrant l'astiquage à la cire d'abeille et à l'huile de lin avant de coudrent drapeaux et voiles sur chaque bateau.



Louis XIV's "Soleil Royal", the "Pen Duick", the "Santa Maria" of Christopher Columbus or even the famous "Titanic". For sailing lovers or just collectors, here is the ideal place to come and examine these ships in their every detail - in miniature version.

Two hours from the city centre, there is an internationally renowned workshop where model boats have been manufactured for 20 years. About 30 craftsmen work meticulously on these miniatures, designed to the millimetre according to original plans. Everything

is handmade and takes, depending on the ship's size of between 30cm and up to 2m 30cms, between six months and one year of work.

Before the manufacturing process begins, the wood (rosewood or white wood) must be allowed to dry for three months. It will then be cut and shaped like a real boat. After cutting, the planks are assembled using a pin,

wood glue and a candle. The entire set will then be sanded to give the boat a nice finish.

The craftsmen also work on the creation of small carved pieces, very common on old rigging. Using chisels on lime-tree wood, they follow the original designs. In the hardware workshop, such small decorative parts will be mounted on the hull of the boat. To paint the boats, the craftsmen use small brushes and an oil paint which resembles the coppery look of the original. Women fine-tune the finishes by polishing the surfaces with beeswax and linseed oil before sewing flags and sails for each boat.

Une rentrée

très classe 2018 - 2019



BACK TO SCHOOL



Inscrivez-vous dès maintenant !

Nos agences :

Antananarivo - Antsirabe - Tamatave - Majunga - Nosy Be - Diego

+261 33 55 555 55

contact@temgroupe.com



Lot II N 174 NF Analamahitsy
101 Antananarivo - MADAGASCAR

Vive la moisson ! Long live the harvest!

Fararano



TRADITION

Photos © : Andriamparany Mickael

La période de moisson est certainement la plus heureuse chez les paysans malgaches. Les gens sont joyeux et généreux même si derrière cette joie se cache l'énorme travail qui leur attend. Quand on dit « Fararano », période comprise entre mai et septembre, on parle surtout de la récolte du riz, aliment de base des malgaches.

« On se sent soulagé et content de récolter les fruits de nos efforts », confie un cultivateur. La récolte diffère selon les régions, que l'on soit dans la plaine d'Alaotra, de Betsimitatatra ou de Marovoay. La première étape est le fauchage du riz (Mandidy). Ensuite on fagote en bottes et on attend quelques jours avant de procéder à l'étape suivante, l'abattage du riz (mively). Cette opération consiste à séparer les grains de la paille, c'est ce que l'on appelle « égrener les gerbes ». Le procédé varie suivant la tradition des régions : soit en les frappant sur une pierre soit en faisant tourner plusieurs fois trois ou quatre zébus autour du tas de gerbes.

« On se sent soulagé et content de récolter les fruits de nos efforts. »

Chez les Sihanaka, on entasse les bottes de riz pour réaliser des « Tonta ». Cela permet de conserver les épis de riz pendant des semaines avant l'abattage. La présence de plusieurs Tonta dans un village exprime l'abondance de la récolte de la saison. Les ivraies non extirpées produisent des graines non fécondées (le son). Enfin, les femmes vannent à la brise (mikororoka) pour récupérer le paddy et l'on remplit les sacs qui seront ensuite acheminés vers le grenier (sompitra).

The harvest period is certainly the happiest time among Malagasy farmers. People are joyful and generous even though behind this joy is hidden the enormous work that awaits them. When we say "Fararano", the period between May and September, we are talking mostly about the rice harvest, the staple food of the Malagasy people.

"We feel relieved and happy to reap the fruits of our efforts," admits one farmer. The harvest itself, differs according to the region, whether you're in the plain of Alaotra, Betsimitatatra or Marovoay. The first step is to cut down the rice (mandidy). Afterwards, wrapped in bundles, you have to wait a few days before proceeding to the next stage, the threshing of the rice (mively). This operation separates the grains from the straw, also called "ginning the sheaves". The process varies according to the tradition of the regions, either by striking them on a stone or by rotating three or four zebus around the pile of sheaves several times.

"We feel relieved and happy to reap the fruits of our efforts."

Among the Sihanaka, the bunches of rice are piled up to make "Tonta". This allows the rice ears to be stored for weeks before threshing. The presence of several Tonta in a village reveals the abundance of the harvest for the season. Unharvested plants produce unfertilized seeds (bran). Finally, the women separate the loose husks in the breeze (mikororoka) collecting from the paddy (non-hulled rice) and the bags are filled to be carried to the storage room (sompitra).



À PARTIR DE
50 €
petit déjeuner en sus

TANA
HOTEL



tanahotel@moov.mg
4, Rue Rabehevitra
Immeuble Fumaroli Antaninarenina
101 Antananarivo - MADAGASCAR
www.tana-hotel-madagascar.com



DÉCOUVREZ NOS PACKAGES

50 À 159 €

ESSENTIEL

Chambre standard
Cocktail de bienvenue

BUSINESS +

Suite junior
Cocktail de bienvenue
Petit déjeuner en buffet
Déjeuner ou Dîner
Transfert aéroport-hôtel (A/R) *
Véhicule avec chauffeur **
Jacuzzi & Sauna ***

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT
+261 20 22 313 20

Tarifs variables selon disponibilités et pouvant être modifiés sans préavis.
| * Séjour minimum de 3 nuitées | ** Carburant en sus | *** Libre accès pendant le séjour |

Le coua de Madagascar Une perle de l'ornithologie

The Coua of Madagascar A pearl of ornithology

Le coua est un oiseau endémique de Madagascar de la famille des Cuculidae. Il se décline en quatre types : le coua géant (coua gigas), le coua coureur (coua cursor), le coua huppé (coua cristata) et le coua bleu (coua caerulea).

Le coua géant vit dans le sud, l'ouest et le centre-nord de Madagascar. Il est facilement reconnaissable à ses belles couleurs nacrées et pâles aux dominantes de bleu, de rose et de beige, et quelques notes de noir, de blanc et d'orange. Le coua se nourrit d'insectes divers comme les escargots, de petits vertébrés et reptiles.

Le coua coureur, comme son nom l'indique, est un oiseau coureur, surtout quand il sent le danger venir vers lui. Sur la partie supérieure de son corps domine le gris quand le reste est plus éclatant, de l'orange, du violet, du bleu et du rose. C'est un oiseau qui vit majoritairement sur terre à la recherche d'insectes.

Le coua huppé se démarque des autres couas par sa crête de couleur violacée qui lui donne une très belle allure. Il se trouve dans tout Madagascar, à l'exception de la région centrale. L'alimentation du coua huppé est plus variée que ses confrères (criquets, sauterelles, chenilles, caméléons, geckos, escargots, graines, fruits, baies, bourgeons et fleurs).

Et enfin, le coua bleu (teinté de bleu de la tête aux pattes) a pour habitat naturel la forêt primaire. Il réside principalement dans les régions est et nord-ouest de Madagascar, notamment dans les parcs nationaux de Marojejy et d'Andohahela.

The coua is a bird of the family Cuculidae and endemic to Madagascar. There are four sub-species: the giant coua (coua gigas), the runner cursor (coua cursor), the crested coua (coua cristata) and the blue coua (coua caerulea).

The giant coua lives in the south, west and north-central parts of Madagascar. It is easily recognizable by its beautiful pearly and pale colours dominated by blue, pink and beige, and some notes of black, white and orange. The coua feeds on various insects such as snails, small vertebrates and reptiles.

The runner coua is a flightless bird and, as its name suggests, can run fast – especially when it feels approaching danger. The upper part of the body is predominantly grey while the rest is brighter, orange, purple, blue and pink. It is a bird that lives mostly on the ground looking for insects.

The crested coua stands out from the other couas by its tuft of purplish feathers on its head which gives it a very beautiful look. It is found throughout Madagascar, except in the central region. The diet of the crested coua is the most varied of its kind: (locusts, grasshoppers, caterpillars, chameleons, geckos, snails, seeds, fruits, berries, buds and flowers).

And last but not least, there's the blue coua (blue tinted from head to foot), which prefers the natural habitat of the primary forest. It resides mainly in the eastern and northwestern regions of Madagascar, particularly in the Marojejy and Andohahela national parks.



VISAGE & SPA



Distributeur Exclusif

+261 33 55 109 01
+261 33 11 144 44



www.madex-holding.com
madex@indianoceanie.com



11 N 174 NF Analamahitsy
101 Antananarivo - Madagascar



Delonix regia

Photos © : R.BOHAN -Transcontinents

Le flamboyant de Madagascar

Le flamboyant frappe dès le premier regard. C'est un arbuste très décoratif à floraison spectaculaire de couleur rouge écarlate. Il se présente comme une ombrelle et sert d'arbre d'ombrage quelques fois. Certains l'appellent « fleur de paradis », « flame tree », en anglais ou « griffe bien visible » en grec.

Les fleurs de Delonix varient du blanc au rouge et du jaune à l'orange selon les régions. Ses feuilles se replient pendant la nuit. C'est un arbuste commun qui supporte très bien la sécheresse et que l'on trouve un peu partout à Madagascar. Des zones calcaires de Diego Suarez au nord jusqu'au plateau de Bemaraha à l'ouest (région des Tsingy), jusqu'à Tuléar au sud-ouest. Natif de Madagascar, le Delonix s'est naturalisé dans les autres zones intertropicales. C'est un arbuste de la famille du palissandre ou du tamarin dont on mange les gousses et dont certains oiseaux raffolent. Sa pollinisation s'effectue par les oiseaux et les enfants font des colliers et des bracelets de ses graines. Les racines par contre, ont des nodules contenant des bactéries. Ces dernières ont la capacité de fixer l'azote et d'aider à l'enrichissement du sol. Enfin, son bois sert à la construction de pirogues locales. S'il peut vivre en pot ou en version bonsaï, rien n'est plus beau que de l'admirer grandeur nature.

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

The Flamboyant of Madagascar

The flamboyant impresses at first sight. It is a very decorative with spectacular flowers of scarlet red colour. It resembles an umbrella and serves every now and then as a source of shade. Some call it "flower of paradise", "flame tree", in English or "clearly visible claw" in Greek.

The flowers of the Delonix, the most famous of the flamboyants, vary from white to red and from yellow to orange depending on the region. Its leaves fold during the night. It is a widespread shrub which adapts very well to the dry zones of Madagascar; from the limestone areas of Diego Suarez in the north, to the Bemaraha plateau in the west (Tsingy region), to Tuléar in the southwest. Originating from Madagascar, Delonix has become native to other intertropical zones.

It is a shrub of the rosewood or tamarind family with pods that are edible with pollination carried out by the birds that crave them. Children like to manufacture necklaces and bracelets from its seeds. The roots, on the other hand, have nodules containing bacteria. These have the ability to accumulate nitrogen, thereby enriching the soil. Moreover, its wood is used for the construction of local canoes. It can be cultivated in a pot or even as bonsai, but nothing is more beautiful than to admire it in its natural size.

Prime thanks ANG for developing this text.



LA PERFORMANCE AU SERVICE DES PROS

KOMATSU D65
(GAMME COMPLETE)

DFM
(GAMME COMPLETE)

SUV **AX7**

PICKUP **ZNA RICH**



HELI
CHARIOTS ELEVATEURS

CIMC
REMOREQUES TOUS TYPES

ID MOTORS

Route Digue Andohatapenaka
e-mail : info@idmotors.com
M : 032 11 035 15 ID Motors

REPRESENTANT EXCLUSIF DE

KOMATSU ET **DONGFENG**
DONGFENG MOTOR CORPORATION

A GROUP SMTP COMPANY

LA GAMME SCOOTERS



MADE IN TAIWAN

Naked 50

Mio 115

Crox 125-150

Orbit II 125

Jet 14 125

SYMPHONY 125 - 150 - 200

GTS 300i

CRUISYM 300

MAXSYM 600i

**GARANTIS 2ANS
OU 24 000 KM
[1^{er} TERME ATTEINT]**



Immeuble STTA Morarano Alarobia
Antananarivo - 101 MADAGASCAR
Tél : 020 23 600 00 - Mob: +261 32 07 179 48/61
e-mail: commercial@motostore.mg

TANA
- MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 48/61
- ID MOTORST
GSM : (0) 32 11 035 15

TAMATAVE
NOVELTA
GSM : (0) 34 07 043 99
MAJUNGA
PISTE ROUGE
GSM : (0) 32 45 902 35

TULÉAR
MOTOSTORE
GSM : (0) 32 07 179 80
NOSY BE
VDM MADA SERVICE
GSM : (0) 32 07 761 24

SAMBAVA
AUTO IMPORT
GSM : (0) 32 07 143 08



boquetteremangues@bluewin.ch




✉ Lot IIK 44 bis Ankadivato - 101 Antananarivo
MADAGASCAR

@ mail@fapbm.org

www.fapbm.org





Drapée de ses plus beaux atours, elle nous immerge dans son univers fascinant de beauté;
De ses bras enchanteurs, elle nous étreint de son infinitude d'endémicité;
Et chaque jour, elle nous fait don de son extraordinaire générosité...

Elle...

**Elle est notre terre nourricière,
Elle est notre air,
Elle est l'eau,
Elle est la Vie**

Elle... la nature... cette biodiversité unique au monde qui s'épanouit au coeur de nos aires protégées.

Aimons-la, choyons-la, protégeons-la.

**Ensemble, soyons acteurs
de son épanouissement
et non spectateurs responsables
de sa désolation.**



**Ensemble,
préservons la vie!
Madagascar...
une terre, la vie**

À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





Présentation

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

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

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

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

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

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

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

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

FHORM & AIR MADAGASCAR



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



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

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

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

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

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com



PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG

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

Offres soumises à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

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



DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'EQUIPE



Contact : 22 510 00
www.airmadagascar.com



 **Air Madagascar**



MD Famille



POUR VOS VOYAGES INTERNATIONAUX EN FAMILLE, BÉNÉFICIEZ DE



5%
DE REMISE



0,00 AR

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



+1

PIÈCE DE
BAGAGE DE
23 KGS
PAR FAMILLE

Contacts et réservations : callcenter@airmadagascar.com

* Offre soumise à conditions
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Réservez et achetez votre billet
sur www.airmadagascar.com





RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

GAGNEZ DU TEMPS !

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

ANTANANARIVO

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

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

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

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

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

Namako : 034 02 222 17
namako@airmadagascar.com

IVATO

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

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

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

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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

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

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



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

AGENCE PARIS

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

AGENCE MARSEILLE

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

AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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



À PROPOS DE

TSARADIA



UN BEAU VOYAGE

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

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

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

L'orientation-client :

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

Le professionnalisme :

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

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

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



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

TMM-WMN : J1 J2 J5

WMN-TMM : J2 J5

TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J3 J7

NOSY BE

NOS-DIE-NOS : J1 (18 JUN AU 03 SEP) J4

DIE-NOS-DIE : J2 (11 SEP AU 23 OCT) J4

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

SVB-TMM-SVB : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3-J7

TOAMASINA

TMM-SVB-TMM : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3 J7

TMM-SMS-TMM : J6

TMM-WMN-TMM : J5

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



02 - A340-300

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

01 - B737-800

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



04 - ATR72

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

03 - TWIN OTTER DHT

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

OÙ NOUS TROUVER ?



Air Madagascar



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



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

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

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



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

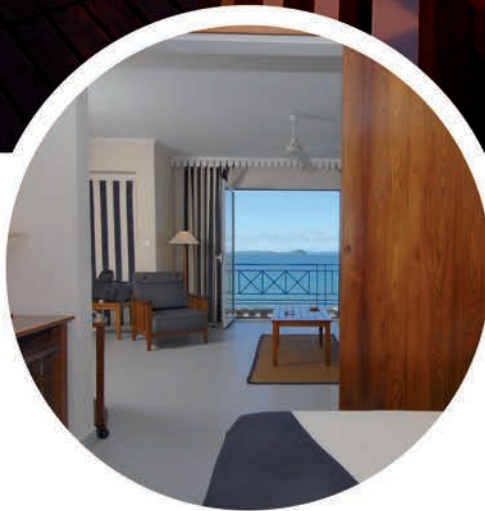
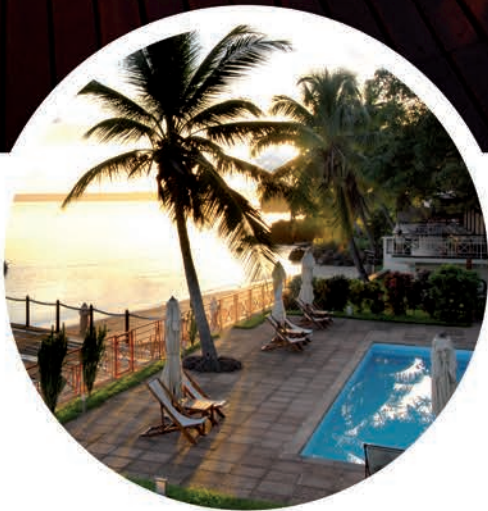


*"Twenty years from now you will be more
disappointed by the things that you didn't do
than by the ones you did do. So throw off the
bowlines. Sail away from the safe harbor.
Catch the trade winds in your sails.
Explore. Dream. Discover."*

— Mark Twain, Author

HARGRAVE
CUSTOM YACHTS

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



En ville, au bord de la mer



Allamanda

H Ô T E L * * *
Diégo-Suarez

Rue Richelieu - BP 97
Diégo-Suarez 201
MADAGASCAR

Tél : (+261 20) 82 210 33

(+261 20) 82 231 47

Mobile : (+261 32) 07 666 15

Télécopie : (+261 20) 82 221 80

E-mail : hotelallamanda@gmail.com



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



www.madagascarvanillacompany.com



Madagascar Vanilla Company (MVC)

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

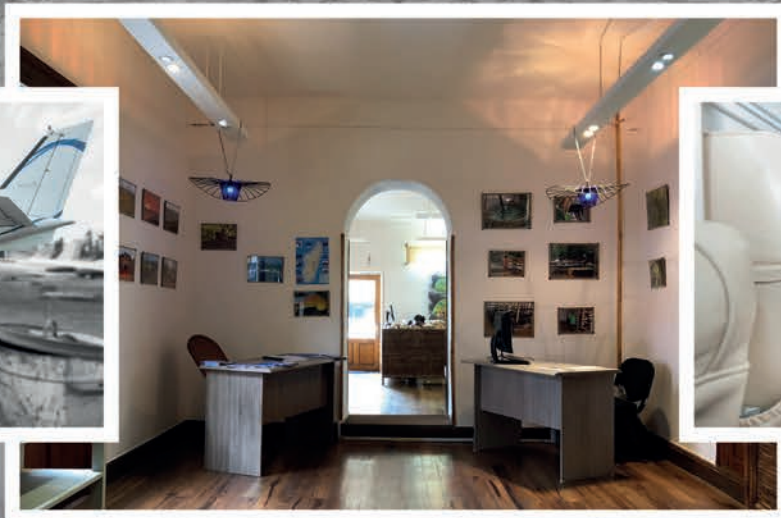


Vanipro Mad Sarl

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

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

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



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



Au coeur de la ville de Majunga

Coco***
Lodge



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

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



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

49 avenue de France - Majunga

Email: cocolodge@moov.mg

www.facebook.com/CocoLodgeMajunga

S'OUVRIR AU MONDE
& RÉUSSIR

DÈS NOVEMBRE 2018

MBA

EN MANAGEMENT DE L'HÔTELLERIE INTERNATIONALE
SPÉCIALISATION EN ÉCOTOURISME

Lot VB 22 C Bis Ambatoroka
Route d'Ambohipo - Face Clinique St Paul
+261 20 22 334 71 / +261 34 67 014 27
admissions@vatel.mg
www.vatel.mg



HOTEL & TOURISM
BUSINESS SCHOOL

Oh Buoy!





Photo © : Prime Team

Pour faire de ses vacances à la mer ou au lac un séjour actif inoubliable, rien ne vaut la multiplication et surtout la diversification des activités. Sur la Grande-île, les propositions nautiques sont à la hausse depuis quelques temps. Se rendre à la mer aujourd'hui ne se résume plus à piquer une tête dans l'eau ou lézarder au soleil. Il existe un nouveau plaisir, « la bouée tractable » qui va gâter les amateurs de sensations fortes. La bouée tractable n'est pas la simple bouée sur laquelle vous allez vous allonger ni celle pour vous rassurer dans l'eau lors de l'apprentissage de la natation. La bouée tractable est un dispositif flottant sur l'eau tractée par un appareil, parfois un bateau, parfois un jet ski. Une ou plusieurs personnes peuvent se tenir sur la bouée, la vitesse s'adapte au public.

To turn your visit to the sea or lake into an unforgettable holiday, nothing works better than the multiplication and, especially, the diversification of activities. On the Big Island, the nautical opportunities have been growing recently. Enjoying the sea, today, is no longer limited to taking a dip in the water or lazing in the sun on the beach. There is a new entertainment, the "tow buoy" that will get thrill-seekers off their feet. The tow buoy is neither the plain float on which you lie down to relax nor the one to keep you above the water when learning to swim. The tow buoy is a device floating on the water, drawn by an engine, sometimes a boat, sometimes a jet ski. One or more people can stand on the buoy, the speed adapted to the clientele.



**Il existe un nouveau plaisir,
« la bouée tractable » qui va gâter
les amateurs de sensations fortes.**

**There is a new entertainment,
the "tow buoy" that will get thrill-
seekers off their feet.**



Photo © : Tanjona Andriamahaly



Photo © : Prime Team

La pratique de cette activité nécessite cependant le respect de quelques règles. Dans un premier temps, il est indispensable de bien lire la notice pour chaque appareil afin de savoir les poids autorisés et le nombre de personnes autorisées sur la bouée. Ensuite, il faut faire attention car certaines bouées tractables sont interdites aux enfants en bas âge ou seulement accompagnés d'adultes. Très important : la pratique d'engins pneumatiques ou de bouées tractés par des bateaux à moteur doit s'effectuer au-delà de la bande littorale des 300 mètres. L'engin tracté ou la bouée doit être d'une couleur vive de manière à être aisément repérable et les personnes embarquées doivent porter des gilets de sécurité flottants et de couleur vive. Ces gilets doivent rentrer dans la catégorie des équipements individuels de flottabilité ou des brassières de sauvetage. Deux personnes doivent être présentes à bord de tout navire à moteur remorquant un tel engin. L'une doit se consacrer à la conduite du navire et l'autre à la surveillance de l'engin tracté et au largage éventuel de la remorque.

Se rendre à la mer aujourd'hui ne se résume plus à piquer une tête dans l'eau ou se lézarder au soleil.

However, the practice of this activity requires respecting some rules. First of all, it is essential to read the instructions for each device in order to know the authorized weights and the number of people permitted for the buoy. Secondly, extra care must be taken, as some towable buoys are prohibited for young children or only allowed if accompanied by adults. It is also essential to understand that the use of inflatable equipment, like buoys towed by motorboats, must be carried out beyond the 300 metre coastal strip. The towed vehicle or buoy must be of a bright colour so that it can be easily spotted and people on board have to wear brightly coloured vests, which must be classified as personal flotation devices or lifejackets. Two people have to be present on board any motor vessel towing such a craft. One must be assigned to the steering of the vessel and the other to the monitoring of the towed vehicle and the possible release of the tow.

Enjoying the sea, today, is no longer limited to taking a dip in the water or lazing in the sun on the beach.



Photo © : Prime Team



Photo © : Prime Team



Combien de temps ? / How long will it take?

Généralement, faire un tour en bouée tractable dure entre 10 et 15mn. Avant de monter à bord de l'engin, il faut porter son gilet de sauvetage et s'assurer de bien respecter toutes les règles de sécurité. Dans un premier temps, rouler doucement pour bien prendre ses marques. Au fur et à mesure, l'on peut accélérer pour commencer à percevoir les sensations fortes. Il n'y a pas de leçon particulière pour pouvoir pratiquer cette activité mais il est préférable d'avoir des notions de natation.

Generally, a tow buoy tour lasts between 10 and 15 minutes. Before boarding the vehicle, wear your lifejacket and make sure you follow all safety rules. First, go slowly to adjust properly. As you proceed, you can accelerate to begin to enjoy the thrill. No private lessons are required to carry out this activity, but it is preferable to have some swimming skills.



Où aller? / Where to go?

Dans les hôtels qui se situent au bord de l'eau. La majorité d'entre eux propose désormais ce type d'activité. Il existe également des centres de jeux qui proposent ces sorties. Princesse Bora Lodge & Spa à Sainte-Marie et l'Espace vacances à Manambato sont les plus connus.

Waterfront hotels. Most of them now offer this type of fun activity. There are also water leisure centres that offer these trips. Princesse Bora Lodge & Spa in Sainte-Marie and l'Espace vacances in Manambato are the most famous.



Quand y aller? / When to go?

En saison chaude pour profiter de la température de l'eau. Pour une initiation, évitez les week-ends, pour avoir la mer pour vous seuls ou presque...



Où manger? / Where to eat?

A Manambato, les Restaurants de l'hôtel Acacias, Ony Hôtel ou encore Ankanin'ny Nofy sont les plus conseillés. A Sainte-Marie, essayez Les jardins d'Eden, Idylle Beach, ou encore La Cirque. Vous pouvez également manger dans le Restaurant de votre hôtel.

In Manambato, The Restaurant of the hotel Acacias, Ony Hôtel or Ankanin'ny Nofy are the most advised. In Sainte-Marie, try Les jardins d'Eden, Idylle Beach, or La Cirque. You can eat at your hotel's restaurant as well.



Que voir? / What to see?

Une fois à Manambato, n'oubliez pas de visiter le Palmarium - Ankanin'ny Nofy et rencontrez des espèces de lémuriens endémiques dont des makis, sifaka, aye-aye et indri-indri. A Sainte-Marie, on peut observer les baleines jusqu'à la fin du mois de septembre. Découvrez également la cascade d'Antanandava, à 10km de la ville et suivez les traces des pirates en visitant le cimetière Saint Pierre.

Once in Manambato, do not forget to visit the Palmarium - Ankanin'ny Nofy and discover the endemic lemur species, including the lemur sifaka, maki, aye-aye, and indri-indri. In Sainte-Marie, you can observe the whales until the end of the month of September. Discover the Antanantava waterfall, 10 km away from the city and follow the pirates tracks by visiting the Saint Pierre cemetery.

Ambatomilo

Le coin idyllique
pour une
expérience
unique



Photo © : Cyril Blanchard

Le littoral de dunes blanches de la région du Sud de Madagascar regorge de sites uniques et paradisiaques. Entre les pierres anguleuses et le sable fin, se trouvent des villages provisoires dont la température extérieure varie de 20°C à 38°C. Cette partie de la Grande île permet d'être en osmose avec la nature et d'avoir des expériences mémorables. C'est le cas d'Ambatomilo.

Ambatomilo est un petit village du district de Morombe, dans la région Atsimo Andrefana.

Cette immensité sauvage au bout du monde, nichée au sein d'une nature vierge est un véritable havre de paix. Ambatomilo est un lieu encore préservé du tourisme de masse ce qui lui confère calme et sérénité. La vue sur le lagon émeraude et turquoise, troisième lagon du monde, est exceptionnelle. La plage est l'une des plus

belles au monde. Le paysage devient envoûtant avec ce sable d'une blancheur naturelle qui semble se dérober turquoise impassible du lagon. La vision est extatique et paradisiaque. Ambatomilo se situe à 125 km au nord de la ville de Toliara. Peuplée par les Vezo et des Mikéa, Ambatomilo est réputée pour son accueil affectueux et pour l'hospitalité de sa population. Vous aurez l'occasion de vous familiariser avec la culture vezo et de découvrir son histoire tout en profitant d'un magnifique paysage côtier riche en activités nautiques.

La vue sur le lagon émeraude et turquoise, troisième lagon du monde, est exceptionnelle

The idyllic place for a unique experience



Ambatomilo

The white dune coast of the southern region of Madagascar is full of unique and paradisaical sites. Between the angular stones and the fine sand, there are provisional villages whose outside temperature varies from 20°C to 38°C. This part of the Big Island is the perfect place to be in harmony with nature and to gain memorable experiences. Such is the case with Ambatomilo.

Ambatomilo is a small village in the Morombe district, in the Atsimo Andrefana region.

This sheer wilderness at the end of the world, in a pristine natural setting, is a true haven of peace. Ambatomilo is a place still not affected by mass tourism, which gives it calm and serenity. The view of the emerald and turquoise lagoon, the world's third largest, is exceptional. The beach is one of the most beautiful in the world. The landscape is bewitching with the natural white sand seeming to escape from the serene turquoise lagoon. The image is heavenly.

Ambatomilo is located 125km north of the city of Toliara. Populated by the Vezo and the Mikea, Ambatomilo is well known for its warm welcome, for the hospitality of its population. You will have the opportunity to familiarize yourself with the vezo culture and discover its history while enjoying a magnificent coastal landscape and many nautical activities.

The view of the emerald and turquoise lagoon, the world's third largest, is exceptional.

Photo © : Traexp.me



Photo © : François Dorothe



Quand y aller? / When to go?

Avec plus de 300 jours de soleil par an, le sud de Madagascar jouit de conditions climatiques privilégiées pour voyager toute l'année.

With more than 300 days of sun per year, southern Madagascar offers ideal weather conditions to go anytime.



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

Liaison entre la capitale et Tuléar, via Air Madagascar – Tsara Dia. Depuis Tuléar, Ambatomilo est accessible en 4x4. Pour pimenter votre voyage, vous pouvez également faire un road trip et sillonner les routes du grand sud aux airs de bout du monde. Il est également possible de s'y rendre en bateau et d'admirer le paysage depuis la mer.

Take a flight, by Air Madagascar's domestic division Tsara Dia, from the capital to Tuléar. From Tuléar, Ambatomilo is accessible by 4x4. To spice up your journey, you can also make a road trip and criss-cross the roads to the far south of the island. It is also possible to get there by boat while admiring the sights from the sea.



Où se loger? / Where to stay?

Les adresses ne manquent pas. Luxe, exotisme et cadre idyllique sont à retrouver au Bakuba Lodge à 15 km de Tuléar, à Ankasy Lodge & Five Senses Lodge, à mi-chemin. Le Shangri Lodge, Le Pirate amoureux (chez Martine) ou encore Mamirano Lodge (chez Rosanna), vous accueilleront chaleureusement, sans oublier Mikea Lodge, Mamirano Lodge Salary Bay et Chez Cécile.



Où manger? / Where to eat?

Restauration dans tous les hôtels locaux ou spécialités plus locales à Ambatomilo ou à Tuléar, chez Mandeha - Restaurant & Café à palabres du Voyageur, au Corto Maltèse, Chez Alain, Hyppocampo ou encore L'Etoile de mer.

There's catering at all hotels and local specialties in Ambatomilo or Tuléar: at Mandeha - Restaurant & Café à Palabres du Voyageur, at Corto Maltèse, Chez Alain, Hyppocampo or L'Etoile de Mer.



Que voir? / What to see?

Une fois arrivé à Ambatomilo, une promenade sur la plage s'impose sans attendre. Ensuite, snorkeling, plongée sous-marine, randonnées, ou balades en pirogue, vous permettront de découvrir des paysages hors du commun, entre mer et forêt. Venez également à la rencontre de la population locale pour découvrir une culture et un mode de vie organisé autour de la pêche..

Once in Ambatomilo, a walk along the beach is a must. Also snorkeling, scuba diving, hiking, or canoe rides, will allow you to enjoy the outstanding landscapes, under and across the sea and in the forests. Come along to meet the local population and discover a culture and a way of life centred around fishing.



CHAMBRES - BUNGALOWS
- SPA - SEMINAIRES
- BUFFET - COCKTAIL



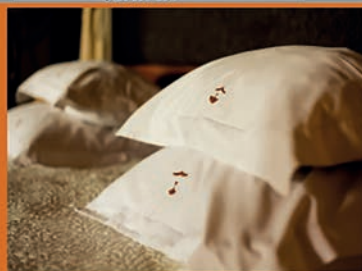
BP: 37 - Lambotsira Mahavelo - Ile Sainte Marie - Madagascar
Tel: +261 32 42 357 67 / +261 32 05 720 19
E-mail: infos@hotel-vanivola-madagascar.com
www.hotel-vanivola-madagascar.com

Les 3 Métis

LATABLE D'ÉPICURE

Tananarive

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



Hébergement



Restaurant «La Table d'Épicure»



«La Botika»



Salle de séminaire



La terrasse



Bar extérieur

MENU CARTE GASTRONOMIQUE DU CHEF TAHINA RAZAFIMIANTSO

Partager
être ensemble!



Panagora

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



Ampahimanga,

Une pièce du puzzle
de la royauté malgache

One piece in the puzzle of
Malagasy Royalty

L'histoire de la commune rurale d'Ampahimanga commence à l'époque de la royauté malgache. Étymologiquement, le nom de cette commune résulte de la composition de deux mots « Ampahitra » ou étable et « Ombimanga » signifiant bœufs de robe bleue, soit une traduction littérale d'Ampahimanga en « étable pour bœufs de robe bleue ».

Pour la reine Rasoalao de l'Imerina, Ampahimanga n'était qu'un parc pour son cheptel de « bœufs de robe bleue ». Les villageois ont commencé à y venir et finirent par baptiser leur hameau « Ampahimanga ». Le légendaire Ramalina « mifehy hazo tokana », est originaire de cet endroit. Il y est même enterré au tombeau du village Fisoronana Efadreny. Ampahimanga est aujourd'hui une

commune rurale située dans la région d'Itasy, à 14 km au sud d'Arivonimamo et à 11 km de la RN1. Elle est entourée par quatre grandes communes dont au nord, la commune urbaine d'Arivonimamo, au sud, la commune rurale d'Amboanana, à l'est, celle d'Ambohimandry et à l'ouest celle de Morafeno. La principale source de revenu de la population d'Ampahimanga est l'agriculture.

La principale source de revenu de la population d'Ampahimanga est l'agriculture.



Photo © : R.Bohan Transcontinent



The history of the rural community Ampahimanga began in the era of Malagasy royalty. Etymologically, the name of this village results from the composition of the two words "Ampahitra" for stable and "Ombimanga" which means "oxen in a blue dress", or literally translated Ampahimanga as "stable for oxen dressed in blue".

For Queen Rasoalao of Imerina, Ampahimanga was only a pasture for her cattle of "blue-coated oxen". Then villagers began to settle and ended up naming their hamlet "Ampahimanga". The legendary Ramalina "mifehy hazo tokana", originates from this place. He was even buried here, at the tomb of the village Fisoronana Efadreny.

Today, Ampahimanga is a rural village located in the Itasy region, 14km south of Arivonimamo and 11km off the RN1. It is surrounded by four large municipalities: Arivonimamo, the urban community in the north, Amboanana to the south, Ambohimandry in the east and Morafeno to the west.

The main source of income for the population of Ampahimanga is agriculture.

The main source of income for the population of Ampahimanga is agriculture.



Photo © : Violentina B.



Quand y aller? / When to go?

La commune d'Ampahimanga est dotée d'un climat tropical d'altitude. Sa température moyenne annuelle est de 17°C. En Décembre elle peut atteindre 24°C et en Juillet, elle peut aller jusqu'en dessous de 10°C. Il est donc préférable de s'y rendre entre mai et octobre afin d'éviter la saison des pluies.

The Ampahimanga community has a tropical highlands climate. Its average annual temperature is 17°C. In December it can reach 24°C but in July it can go below 10 ° C. It is advisable to stay there between May and October in order to avoid the rainy season.



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

Possibilité de rejoindre Ampahimanga depuis Antananarivo en voiture tout-terrain ou en taxi-brousse via la RN1.

You can reach Ampahimanga from Antananarivo by 4x4 car or bush taxi via the RN1.



Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs hôtels et chambres d'hôtes sont à proximité d'Ampahimanga parmi lesquels The Citizen, la maison d'hôtes de Mandrosoa, ou encore le Riviera Garden.

Several hotels and guest rooms are in the vicinity of Ampahimanga, among which are The Citizen, the Guest House in Mandrosoa, or the Riviera Garden.



Où manger? / Where to eat?

La commune d'Ampahimanga ne manque pas de restaurants, de snacks et de gargotes. A proximité, La Varangue ou le Green Palace sont très bien pour vos déjeuners et dîners.

The Ampahimanga village is not short of restaurants, snack bars and roadside joints. Nearby, the La Varangue or the Green Palace offer lunch and dinner.



Que voir? / What to see?

Ampahimanga se trouve dans la commune d'Arivonimamo, un lieu de mémoire de la royauté malgache. Une randonnée sur les massifs élevés, à l'air pur ou encore une visite guidée dans la commune d'Arivonimamo sont conseillées pour découvrir les vestiges de la monarchie malgache. Artisanat local de qualité (vannerie, menuiserie, briqueterie artisanale, pisciculture, sériciculture et transformation des produits séricicoles, forge, etc.) à visiter. La balade peut s'étendre jusqu'au grand lac d'Itasy.

Ampahimanga is located in the commune of Arivonimamo, a place of commemoration to Malagasy royalty. By trekking in the fresh air across the high mountain ranges or by guided tour through the municipality of Arivonimamo, remains of the Malagasy monarchy will be found. You'll come across quality handicrafts (basketry, carpentry, brickwork, etc.), fish farming, sericulture (silk worm breeding) and silk-product processing. This walk can extend up to the big lake of Itasy.





*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

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

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

Entre mystère et
beauté, découvrez...
Between mystery
and beauty, discover..

Parc National Tsimanampesotse

Découvrez les mystères de nos parcs ». Tel est le slogan du Parc National Tsimanampesotse, un des joyaux de la biodiversité du sud-ouest de Madagascar. Mais de quels mystères s'agit-il ?

Signifiant littéralement « lac sans dauphins », le Lac Tsimanampesotse, principale attraction du parc, est en lui-même un mystère qui ne demande qu'à être exploré.

Sur une superficie de 1 700 hectares, c'est le premier site Ramsar et le seul lac salé de la Grande île. Il a pour particularité de changer de couleur trois fois dans la journée. La vue du lac est superbe, avec pour toile de fond, une avifaune exceptionnelle composée majoritairement de flamants roses. Nommé récemment par l'UNESCO « Réserve de Biosphère du programme Man And Biosphère », ce lac recense 25 grottes, sacrées dans leur grande majorité.

Selon la croyance locale, les esprits des "Antambahoake" y vivent. C'est pourquoi chaque année, des rites traditionnels sont pratiqués par la population locale pour demander la bénédiction des ancêtres. Ce parc est aussi caractérisé par ses entrées labyrinthes vers des poches d'eau souterraine où vivent des « poissons aveugles » et une espèce de chauve-souris. La biodiversité y est riche. Il n'est pas rare de rencontrer, à la tombée de la nuit, autour des tentes du camping, le Vontsira de Grandidier, ce petit carnivore nocturne à l'allure de mangouste. Lémuriens, chauves-souris, rongeurs, iguanes, caméléons et tortues, peuplent les lieux. La forêt dense sèche et les fourrés xérophiles du plateau calcaire Mahafaly, régaler les botanistes. Le Parc National Tsimanampesotse fait partie de ces sites où les plantes surprennent par leurs capacités à déjouer les difficultés d'un environnement extrême. A découvrir impérativement !



Tsimanampesotse

Photo © : Rennett Stowe

Discover the mysteries of our parks. That is the slogan of the Tsimanampesotse National Park, one of the gems in biodiversity of southwest Madagascar. But what mysteries are there?

Literally meaning "lake without dolphins", Lake Tsimanampesotse, the main attraction of the park, is itself a mystery just waiting to be explored.

It is the first Ramsar site and the only salt lake on the Big Island, covering an area of 1,700 hectares. Its particularity is that it changes colour three times a day. The panorama over the lake is superb, against a background of an exceptional birdlife composed mainly of pink flamingos. Recently named by UNESCO "Biosphere Reserve of the Man And Biosphere Programme", this lake includes 25 caves, most of which are sacred.

According to local belief, the spirits of the "Antambahoake" live here. That is why, every year, traditional rites are practised by the local population to ask for the blessings of the ancestors. This park is also characterized by its labyrinthine entrances to underground water pockets where "blind fish" and a species of bat live. Biodiversity is abundant. It is not uncommon to meet at nightfall, near the tents of the campsite, the Vontsira de Grandidier, this small nocturnal carnivore with the appearance of a mongoose. Lemurs, bats, rodents, iguanas, chameleons and turtles populate the area. The dry dense forest and the xerophile thickets of the Mahafaly limestone plateau are a delight for botanists. The Tsimanampesotse National Park is one of those sites where plants amaze with their potential to overcome the difficulties of an extreme environment. A must see!



Photo © : MNP



Photo © : MNP

Le Lac Tsimanampesotse, principale attraction du parc, est en lui-même un mystère qui ne demande qu'à être exploré.

Lake Tsimanampesotse, the main attraction of the park, is itself a mystery just waiting to be explored.



Photo © : MNP



Quand y aller? / When to go?

La région sud-ouest est caractérisée par un climat sec avec faible précipitation. La meilleure période pour visiter ce parc est d'avril à décembre.

The southwest region is characterized by a dry climate with low precipitation. The best time to visit this park is from April to December.



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

La Compagnie Air Madagascar dessert la ville de Tuléar depuis Antananarivo. Vous pouvez également prendre la RN7 jusqu'à la commune d'Andranovory (70 km avant Tuléar). Suivez la RN10, puis prenez la bifurcation de Befaha. 102 km plus loin, un croisement vous dirigera à Beheloke, puis à Efoetse, la porte d'entrée du parc. Il est également possible de rejoindre Tsimanampesotse par la mer, depuis Anakao.

From Antananarivo you can fly with the National company, Air Madagascar, until Tuléar. You can also take the RN7 to Andranovory (70km before Tuléar). Follow the RN10, then take the Befaha junction. 102 km further, a crossroad will take you to Beheloke, and then to Efoetse, the gateway to the park. It is also possible to reach Tsimanampesotse by sea, from Anakao.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres chez Ankasy Lodge, Salary Bay ou chez Cécile. Vous pouvez faire un petit détour à Saint Augustin et séjourner au

Bakuba Lodge ou à l'Hôtel Vahombe. A Anakao à l'Hôtel Atlantis ou au Longo Vezo. L'Hôtel Safari Vezo, Mikea Lodge, l'Hôtel Anakao Ocean Lodge et l'Hôtel Le Prince Anakao sont également conseillés.

Book your rooms at Ankasy Lodge, Salary Bay or at Cécile. You can make a detour to St. Augustin and stay at Bakuba Lodge or Hotel Vahombe. In Anakao at Atlantis Hotel or Longo Vezo. Hotel Safari Vezo, Mikea Lodge, Anakao Ocean Lodge Hotel and Prince Anakao Hotel are also recommended.



Où manger? / Where to eat?

Pour votre visite au Parc National de Tsimanampesotse, emportez un panier pique-nique. Après une bonne balade enrichissante, commandez vos plats au restaurant de votre hôtel.

When visiting Tsimanampesotse National Park, bring a picnic basket. Then after a rewarding and enjoyable trip, order your meal at your hotel restaurant.



Que voir? / What to see?

Profitez d'un séjour détente dans le village de pêcheurs d'Ambola ! Anakao, Ifaty et Mangily sont également des sites balnéaires à visiter.

Enjoy leisure time in the fishing village of Ambola! Anakao, Ifaty and Mangily are other seaside sites worth exploring.



PERSONALIZED ADVENTURES IN MADAGASCAR



TREKKING & ADVENTURES INTO THE MAKAY



NAVETTE MORONDAVA - TSINGY DE BEMARAHA
LOCATION CAMIONS BUS - 4x4 Climatisés



TANA : +261202641336 / +261347973949
Lot III U 134 Imm. RECORD Anosizato Est
Antananarivo 101 - Madagascar
MORONDAVA : +261341588085 / +261344800890
À l'Hotel Le Batelage en face du port
Mail : info@madagascar-touring.com

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



☎ 034 14 605 21

📍 Lot CM 103 Mandrosoa Ilafy - 101 Antananarivo

📌 [Souvlaki-gr-madagascar](https://www.facebook.com/souvlaki-gr-madagascar)





Ambohikarivo Fénérive-Est.

Une destination à
la senteur de girofle
Cloves Encounters



La ville de Fénérive-Est ou Fenoarivo atsinanana en malgache se trouve à l'origine de la formation du peuple Betsimisaraka. Alors que la région était habitée par l'ethnie Antanaratra, ces derniers furent expulsés de leurs terres par les Tsimbala, un clan rival. Mais le futur roi Ratsimilaho, fils de la princesse Rahena et du pirate britannique Thomas White pu reconquérir leur territoire et fonder en 1712 l'ethnie Betsimisaraka. Lors de votre passage à Fénérive-Est, faites un petit crochet par le village d'Ambohikarivo.

Il se trouve à 20 minutes en 4x4 de Fénérive-Est. Encore méconnu, ce village est réputé par ses plantations de girofle. Les 900 villageois qui y habitent vivent de cette culture et d'une distillerie artisanale. Pressée de manière archaïque, l'huile a une saveur très particulière et excellente. Acceptez les propositions des villageois qui vous emmèneront avec plaisir visiter les plantations et la distillerie et pour les plus jeunes, la fabrication de vannerie. Après votre visite vous pouvez manger et dormir chez l'habitant pour une immersion totale dans la vie du village.

The city of Fénérive-Est or Fenoarivo Atsinanana in Madagascar is where the Betsimisaraka people come from. Once the area was inhabited by the Antanaratra ethnic group, but they were expelled from their lands by the rival Tsimbala clan. However, the future king Ratsimilaho, son of Princess Rahena and the British pirate Thomas White was able to reclaim this territory and founded the Betsimisaraka ethnic group in 1712. While in Fénérive-Est, make a small detour through the village of Ambohikarivo.

It takes 20 minutes by 4WD from Fénérive-Est. Still unexplored, this village is famous for its clove plantations. The 900 villagers who live here subsist on this harvest and on an artisan distillery. Pressed in an old-fashioned way, the oil possesses a very distinctive and excellent flavour. Accept the invitation of the villagers who will gladly show you around the plantations and the distillery and, for the younger ones, the manufacture of wickerwork. After your tour you can eat and sleep with the locals for a total immersion into the village life.

Il se trouve à 20 minutes en 4x4 de Fénérive-Est. Encore méconnu, ce village est réputé par ses plantations de girofle



It takes 20 minutes by 4WD from Fénérive-Est. Still unexplored, this village is famous for its clove plantations.

Photo © : ONTM



Photo © : R.Bohan Transcontinent



Quand y aller? / When to go?

Ambohikarivo bénéficie du même climat que Fénérive-Est, soit un climat tropical. Les pluies sont importantes presque tout au long de l'année (légère baisse au mois d'octobre). La température avoisine les 26°C.

Ambohikarivo shares the same tropical climate as Fénérive-Est. Rainfall is heavy throughout the year (a slight drop in October). The temperature averages around 26°C.



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

Pour aller à Fénérive-Est, empruntez la RN2 jusqu'à Tamatave puis prenez la RN5. Fénérive-Est se trouve à 100 km au nord de la capitale Betsimisaraka. Le village d'Ambohikarivo se trouve à 4 km de la ville. Comptez 1h15 de marche à pied ou 20 mn en voiture tout terrain.

To get to Fénérive-Est, take the RN2 to Tamatave then follow the RN5. Fénérive-Est is 100km north of the capital Betsimisaraka. The village of Ambohikarivo is 4km from the city. Walk for 1h15 or drive 20 minutes by off-roader.



Où se loger? / Where to stay?

Il n'y a aucune structure hôtelière à Ambohikarivo. Pour votre hébergement, retournez dans la ville de Fénérive-Est et descendez à l'Oasis Lodge et au Sahorana Lodge, les meilleures adresses que nous pouvons vous conseiller sur place. L'essentiel des infrastructures d'hébergement se trouve à Mahambo, une ville touristique située à quelques kilomètres de Fénérive-Est en direction de Tamatave (hôtel La Pirogue ou hôtel Hibiscus). Pour mieux profiter du calme de la côte-est, optez pour une nuit à Foulpointe. Ici, les références ne manquent pas. Nous citerons particulièrement l'Azura Resort & Spa et l'hôtel La Cigale. Si vous décidez de remonter directement à Tamatave après votre visite à Fénérive-Est, réservez vos chambres au Calypso Hôtel & Spa, au Sharon hôtel, et au Sunny hôtel &

golf, qui sont de bonnes références.

There is no hotel structure in Ambohikarivo.

For accommodation, return to the town of Fénérive-Est and drop by the Oasis Lodge or Sahorana Lodge, which we recommend. Most of the accommodation infrastructure is situated in Mahambo, a tourist town a few kilometres from Fénérive-Est on the way to Tamatave (Hotel La Pirogue or Hotel Hibiscus). To fully enjoy the calm of the east coast, opt for a night in Foulpointe. There is no shortage of places to stay here. The Azura Resort & Spa and the Hotel La Cigale are particularly noteworthy. If you decide to head directly back to Tamatave after visiting Fénérive-Est, book your rooms at the Calypso Hotel & Spa, the Sharon Hotel and the Sunny Hotel & Golf, all a good standard.



Où manger? / Where to eat?

Pour votre séjour gourmand à l'est de Tamatave, attablez-vous au restaurant La véranda, sinon commandez vos plats auprès des différents restaurants.

For a gourmet stay east of Tamatave, take a seat at the restaurant La Veranda, or various other restaurants offer food and dining.



Que voir? / What to see?

L'axe Tamatave – Fénérive-Est ne manque pas d'attrait. Vous trouverez sur votre route la station balnéaire de Foulpointe, l'endroit idéal pour vous baigner dans les eaux de l'océan Indien en toute sécurité. En continuant votre chemin, vous arriverez à Mahambo, un endroit très calme réputé pour ses spots de surf..

The Tamatave - Fénérive-Est axis is not short of attractions. You will find on your way the seaside resort of Foulpointe, an ideal place to swim in the waters of the Indian Ocean with complete safety. As you continue your trip, you will arrive in Mahambo, a very quiet place famous for its surf spots.



GRANDE CAPACITÉ DE CHARGE



SUSPENSIONS SOLIDES



REXTON

4x4
Diésel
Auto / manuelle

ÉLÉGANT - CONFORTABLE



SPACIEUX - 7 PLACES



Ambatomainty Fianarantsoa

Le village des potiers
The Potter's Village





Capitale de la région Haute Matsiatra, Fianarantsoa est connue pour ses vieilles maisons comme figées dans le passé mais aussi pour ses artisans. Le village d'Ambatomainity, renommé pour l'agilité et le talent de ses artisans, est un des sites incontournables de la ville. L'espace d'une journée, venez vous immerger dans la vie d'un potier.

Ambatomainity est à deux heures de marche de Fianarantsoa. Avant d'y arriver, vous croiserez trois mégalithes du début du XIX^{ème} siècle, chacun érigé en hommage à une personnalité ayant marqué l'histoire du village.

L'entrée du village est animée par le brouhaha des 468 enfants de l'école primaire. L'école est soutenue par une association qui met en place des projets pour améliorer les conditions de vie des familles comme la création de sanitaires. Sur votre passage, vous serez accueillis par le chant des villageois au son de la musique traditionnelle.

Les villageois D'Ambatomainity vivent de la poterie depuis 1805. L'argile qui sert à les fabriquer est extraite de leurs terres. Dans ce village tout est fait main, et toutes les matières premières viennent du village. Après extraction de l'argile, elle sera pilée et mélangée à du sable afin d'obtenir une pâte facilement modelable. Une fois façonné, l'objet est cuit et peint avec de la terre rouge. Si vous avez de la chance vous rencontrerez peut-être « l'Azoma Manga », c'est-à-dire le doyen du village Mr Toza, qui vous racontera l'histoire du village et l'arrivée de la poterie dans ce village.

Sur votre passage, vous serez accueillis par le chant des villageois au son de la musique traditionnelle.

Fianarantsoa, the capital of the Haute Matsiatra region, is not only famous for its old houses as if frozen in the past, but also for its craftsmen. The village of Ambatomainity, renowned for the dexterity and talent of its craftsmen, is one of the city's key sites. For just one day, come and immerse yourself into the life of a potter.

Ambatomainity is a two hour walk away from Fianarantsoa. Before you reach there, you will pass by three megaliths dating back to the beginning of the 19th century, each erected as a tribute to a personality who has influenced the history of the village.

The entrance to the village is bustling with the hubbub of the 468 primary school children. This school is supported by an association that implements projects to improve the living conditions of families, such as the creation of sanitary facilities. On your way, you will be welcomed by the songs of the villagers with the sound of traditional music.

The villagers of Ambatomainity have been making a living from pottery since 1805. The clay used to manufacture the pottery is extracted from their land. In this village everything is handmade, and all the raw materials originate from the village. After the clay is extracted, it is crushed and mixed with sand to obtain a paste that can be easily shaped. Once moulded, the object is heated and painted with red earth. If you are lucky you may meet the "Azoma Manga", that is to say the dean of the village Mr Toza, who will tell you about the history and the beginning of pottery in this village.



On your way, you will be welcomed by the songs of the villagers with the sound of traditional music.



Photo © : R.Bohan Transcontinent



Quand y aller? / When to go?

Le climat à Fianarantsoa est de type tempéré et chaud. Vous pouvez y aller toute l'année sauf durant les saisons cycloniques soit entre février et avril.

The climate in Fianarantsoa is temperate and warm. You can go there any time except during the cyclonic seasons between February and April.



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

Pour rejoindre Fianarantsoa il vous faudra 6 heures de route depuis la capitale. Arrivé dans la ville, louez une voiture ou faites une randonnée pour visiter le village d'Ambatomainty qui se situe à 2 heures de marche de Fianarantsoa.

To reach Fianarantsoa it will take a 6 hours drive from the capital. Once in town, rent a car or take a hike to visit the village of Ambatomainty, which is a 2 hour walk away from Fianarantsoa.



Où se loger? / Where to stay?

L'hôtel Soafia est situé en plein cœur de la ville de Fianarantsoa. Possibilité aussi de réserver une chambre à Zomatel, Soratel, dans les chambres d'hôtes de la Villa Sylvestre ou encore au Cotsoyannis... Mais pour prolonger l'expérience, le village d'Ambatomainty propose également des tables et chambres d'hôtes.

Hotel Soafia is located in the heart of the city of



Où manger? / Where to eat?

Le restaurant Tsara Guest House offre des spécialités européennes et le restaurant La Surprise Betsileo, des plats typiquement malgaches. Au Lac Hôtel, la spécialité du chef est le canard sauvage chassé par le propriétaire lui-même. Testez aussi la Petite Bouffe ou le Dragon d'Or.

Tsara Guest House restaurant offers European specialties and La Surprise restaurant Betsileo, typical Malagasy dishes. At Lac Hôtel, the chef's specialty is the wild duck hunted by the owner himself. Also try the Little Food or the Golden Dragon.



Que voir? / What to see?

Pendant votre voyage à Fianarantsoa, n'oubliez pas de voir la vieille ville, la statue de la Sainte Vierge un des monuments historiques de la ville. De là, le panorama sur la ville est superbe.

During your trip to Fianarantsoa, do not forget to visit the old city, the statue of the Blessed Virgin, one of the historical monuments of the city. From there, the panorama across the city is superb.



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

65 million
d'années Av. J.-C.

La Grottes de Belobaka

65 million
years B.C.

Belobaka Caves

Belobaka

All photos © : ORT Boeny

Situées à 11 km de la ville de Mahajanga, les Grottes de Belobaka sont issues d'une formation karstique de l'ère secondaire (il y a environ 65 million d'années). Composées de sept grottes, elles sont le paradis des paléontologues.

Belobaka, littéralement « là où il y a beaucoup de tabac », vient de « lobaka », le « tabac » en dialecte sakalava. Autrefois en effet, un immense champ de tabac était planté à proximité du village. L'ère secondaire qui a vu la formation des grottes est marquée par une forte pluviosité. Au fil du temps l'eau s'est dissoute et a corrodé les roches calcaires pures donnant naissance aux grottes.

Les eaux d'infiltration, en arrivant à l'air laissent une partie du calcaire qu'elles tiennent en dissolution qui une

fois déposé se change en « stalactites » et « stalagmites ».

Aux cinq grottes indépendantes qui composent le site de Belobaka, sont venues s'ajouter deux nouvelles grottes découvertes récemment. La première grotte, située à plus de 20 mètres sous terre, est la plus profonde. C'est dans les profondeurs des grottes que sont aussi déposées des assiettes à offrandes faisant d'elles des lieux de culte. Paradis des paléontologues, ces grottes permettent d'observer des subfossiles de lémuriens et d'hippopotames (hippopotamus lalloumena) vieux de 18 000 ans et conservés au musée Akiba. Un petit tour du village de Belobaka dans les divers fours à chaux (à partir des roches calcaires) et des briques en argile rouge complète cette journée d'exploration.



Ces grottes permettent d'observer des subfossiles de lémuriens et d'hippopotames vieux de 18 000 ans.

18,000 year old sub-fossils of lemurs and hippopotamuses have been discovered in these caves.

Located 11km off the town of Mahajanga, the Belobaka Grottoes are the result of a karst formation from the secondary era (about 65 million years ago). Consisting of seven caves, they are a paradise for paleontologists.

Belobaka, literally "where there is a lot of tobacco", derives from "lobaka", the "tobacco" in Sakalava dialect. In the past, a huge tobacco field was planted near the village. The secondary era that created the grottoes was characterized by heavy rainfall. Over time the water dissolved and corroded the pure limestone rocks thereby shaping the caves.

The percolating water, when it reaches the open, deposited the particles of the limestone that it kept in dissolution to form "stalactites" and "stalagmites".

In addition to the five separate caves that make up the Belobaka site, two new caves have recently been discovered. The first cave, more than 20 metres underground, is the deepest. In the depths of these caves offering plates were

created, making them places of worship. This is a paradise for paleontologists, as 18 000 year old sub-fossils of lemurs and hippopotamuses (hippopotamus lalloumena) have been discovered in these caves and preserved in the Akiba museum. A small tour around the village of Belobaka with various lime kilns (from limestone rocks) and red clay bricks completes this day of exploration.





Photo © : ORT Boeny



Quand y aller? / When to go?

Mahajanga est sous climat de savane. Ses hivers sont secs et par conséquent les précipitations y sont beaucoup plus importantes en été qu'elles ne le sont en hiver. La température moyenne est de 26.9° et la meilleure période pour visiter le site est entre mai et novembre.

Mahajanga is in a savanna climate. Its winters are dry and as a result precipitation is much higher in summer than in winter. The average temperature is 26.9°C and the best time to visit the site is between May and November.



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

Avec Air Madagascar, Mahajanga est facile d'accès. En voiture, comptez 10 à 12 heures depuis Antananarivo. Prenez ensuite un véhicule particulier ou le bus ligne 22 ou partez en randonnée rejoindre Belobaka.

By using Air Madagascar, Mahajanga is easy to access. Coming by car, it takes 10 to 12 hours from Antananarivo. From there, take a private vehicle, the bus line 22 or hitch a ride to Belobaka.



Où se loger? / Where to stay?

Large choix d'hôtels : Baobab Hôtel, Sunny hôtel, Antsanitia Resort, Les Roches Rouges, Coco Lodge. Ou encore Anjajavy Lodge ou le Relais & Châteaux Madagascar.



Où manger? / What to eat?

Nous vous conseillons d'aller manger chez Papi Râleur. Et en ville, profitez de l'ambiance décontractée de la petite cour du restaurant Karen.

We would recommend you eat at Papi Râleur's. In the city, enjoy the relaxed atmosphere in the small courtyard of Karen's restaurant.



Que voir? / What to see?

Visite des fours à chaux du village de Belobaka et du grand baobab sacré aux mille branches dans la ville de Mahajanga. Ne manquez pas les plages d'Ambovo et du grand pavois qui valent le détour. Le soir faites un tour sur le bord de Mahajanga pour une ambiance festive.

Visit to the lime kilns of the village of Belobaka and the great sacred baobab tree with a thousand branches in the town of Mahajanga. Not to be missed are the beaches of Ambovo and, also, the great ramparts are worth a visit. In the evening, take a walk along Mahajanga to enjoy the festive atmosphere.



Multipliez vos chances de vivre la différence...

Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

CONTACT : INFO@VANILA-HOTEL.COM

TEL : +261 32.03.921.01/02/03





Fetraomby

Au coeur de la forêt
des Indri-Indri
Haven for the
Indri-Indri



Fetraomby est le nom d'une commune rurale et de son village principal. Elle est située au nord-ouest de Brickaville, à environ 100 kilomètres en direction de Toamasina. C'est une commune assez enclavée.

Ici, la forêt est une aire protégée, partie du Corridor Ankeniheny-Zahamena, l'habitat de l'Indri-indri. Ce lémurien, le plus grand de Madagascar, ne survit pas en captivité en raison de son système alimentaire, une famille nécessitant plusieurs hectares de forêt pour se nourrir. L'Indri-indri est donc une espèce menacée, en raison de la perte de son habitat. Quelques habitants de Fetraomby se sont organisés et ont fondé une association chargée de développer l'écotourisme dans leur région. Une manière de conserver leur forêt tout en créant une nouvelle source de revenus.

Au cours de votre visite, vous serez immergé dans la vie rurale. Si

la population accueillante vous offre une tasse de café, sachez que celui-ci a été planté et produit sur les lieux. Les villageois lavent et sèchent les graines de café, les grillent sur la braise et les moulent à la main dans un égrugeoir. L'eau du café vient d'un bassin dans les collines, via un tuyau rattaché aux bornes fontaines du village. Si vous voulez du sucre avec votre café, il proviendra du jus d'une canne à sucre avec un appareil très étrange, (le bec de cochon dit-on). Et voilà une tasse de café 100% locale !

Si la population accueillante vous offre une tasse de café, sachez que celui-ci a été planté et produit sur les lieux.



Photo © : ORT Toamasina

Si vous êtes plutôt adeptes de randonnée vous pouvez choisir un des 6 parcours de Fetraomby, classés de faciles à difficiles. Chaque randonnée a son intérêt, toutes sont très variées. Elles croisent des vastes rives de sable blanc, des plantations, des rizières, la forêt vierge avec ruisseaux et cascades, et des petits villages où rien n'a changé depuis des années.



Photo © : ORT Toamasina



Photo © : ORT Toamasina

Fetraomby is the name of a rural community and their main village. This fairly remote community can be found located northwest of Brickaville, about 100km in the direction of Toamasina.

Here, the forest is a protected area, part of the Ankeniheny-Zahamena Corridor, the habitat of Indri-Indri. This lemur, the largest in Madagascar, cannot survive in captivity because of its nutritional supply demand, each family requiring several hectares of forest to feed on. As a result, Indri-Indri is an endangered species due to

If the welcoming population offers you a cup of coffee, know that it was planted and produced on site.

increasing habitat destruction. Some residents of Fetraomby have organized and founded an association to develop eco-tourism in their area - a way to conserve their forest while creating a different source of income.

During your visit, you will be plunged into the rural life. If the welcoming population offers you a cup of coffee, know that it was planted and produced on site. The villagers wash and dry the coffee beans, grill them on the embers and grind them by hand in a mortar. The water for the coffee comes from a basin in the hills, via a pipe attached to the village standpipes. If you like sugar with your coffee, it will be the fresh juice of a sugar cane, squeezed with a very strange device (said to be the pig's beak). And there you have a cup of 100 per cent home-grown coffee.

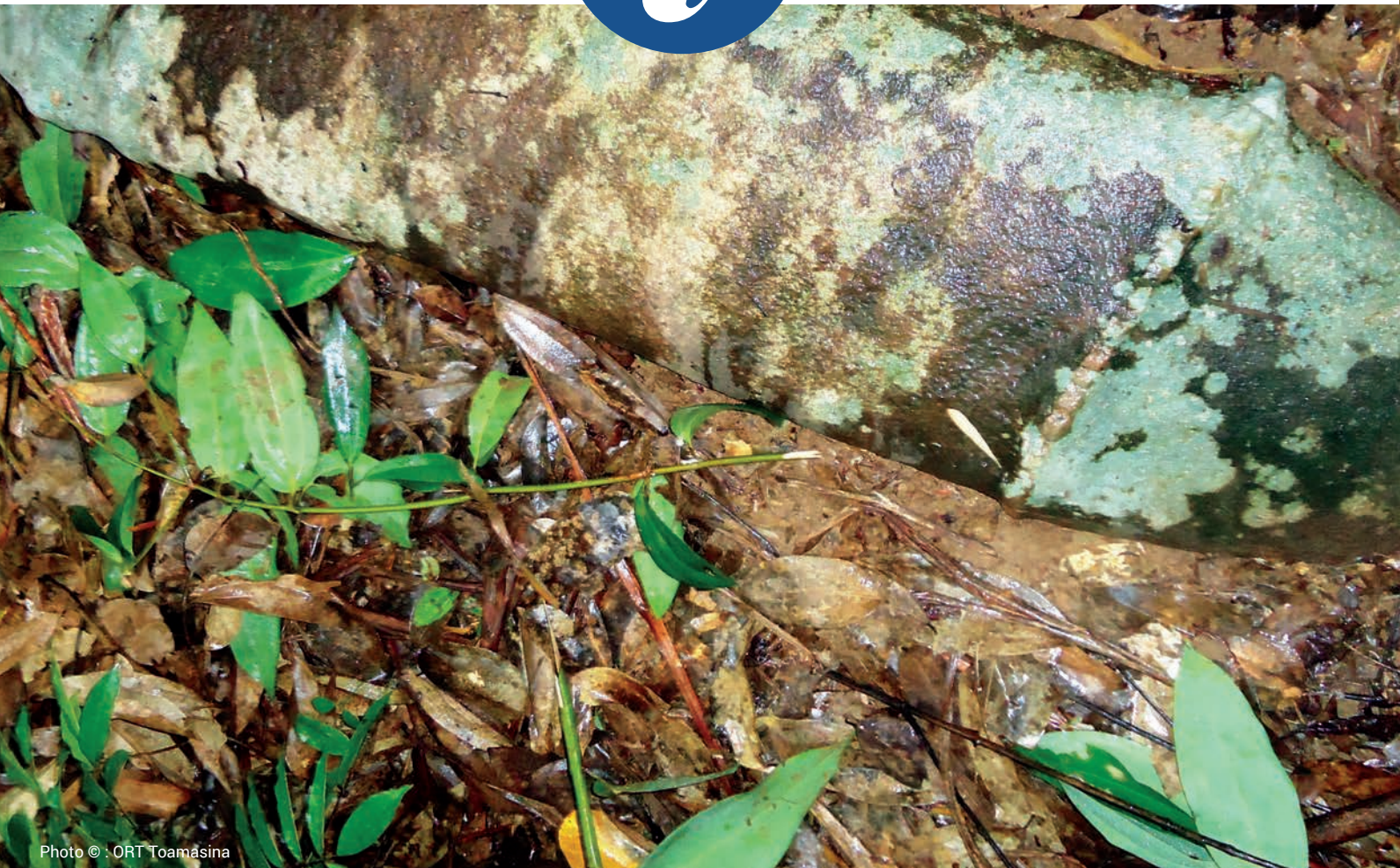


Photo © : ORT Toamasina



Quand y aller? / When to go?

Fetraomby étant situé dans la région Est, son climat est de type équatorial comme à Tamatave. La pluviométrie y est abondante avec des précipitations atteignant 2751 mm en moyenne. Pour profiter pleinement de votre voyage, programmez votre séjour entre le mois d'août et novembre.

Fetraomby, being located in the Eastern region, has an equatorial climate like Tamatave. Rainfall is abundant with an average of 2751mm. To make the most out of your trip, plan to stay between August and November.



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

Brickaville se trouve à 254 km de la capitale. On peut s'y rendre en taxi-brousse en partant de la gare routière ou en véhicule de location. Pour rejoindre Fetraomby, on y accède seulement par bateau soit de Brickaville soit d'Anivorano, via le fleuve Rianila.

Brickaville is 254km from the capital. You can get there by bush taxi, leaving from the bus station - or by rental car. To reach Fetraomby, the



Où se loger? / Where to stay?

A l'hôtel Capricorne de Brickaville pour profiter d'une bonne détente après vos randonnées.

Book at the Capricorne Hotel in Brickaville, in order to enjoy a good rest after your hikes.



Où manger? / Where to eat?

Au restaurant Giovanni ou à l'hôtel Capricorne.

At the Giovanni Restaurant or the Capricorne Hotel.



Que voir? / What to see?

Pour profiter encore plus de votre séjour dans l'Est de la grande île, poursuivez votre route jusqu'à Tamatave. Si vous allez jusqu'à Manambato, vous tomberez inévitablement sous le charme d'un site admirablement préservé.

To enjoy your stay in the east of the Big Island further, proceed to Tamatave. If you reach as far as Manambato, you will inevitably fall under the spell of the beautifully preserved site.



Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes



www.reinetina-pangalanes.com

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



Réserve forestière de Vohimana

Une nature luxuriante !

Natural Riches of Vohimana Forest Reserve



All photos : © ORT Alaotra Mangoro

Cette forêt humide située dans l'est de Madagascar, dans la région Alaotra-Mangoro s'étend sur 1600ha. A 150 km de la capitale et à 45 km de Moramanga, sur la RN2 vers Toamasina, la réserve de Vohimana est un vrai paradis. Ce site, créé par une ONG est cogéré par différentes associations qui impliquent la communauté locale et travaillent à la préservation de la biodiversité. 195ha ont ainsi été reboisés. Les deux forêts principales sont Maromizaha et Vohitravana.

Un joyau de biodiversité

Une multitude d'espèces animales et végétales sont répertoriées dans cette réserve : 70 espèces d'amphibiens, plus de 200 espèces d'oiseaux, 11 espèces de lémuriers (5

diurnes et 6 nocturnes) et 7 espèces de caméléons. Le site héberge également des insectes : des phasmes, des mantes, des papillons et des libellules. On y dénombre aussi des palmiers et différentes orchidées épiphytes.

Pour découvrir ces attraits biologiques, quatre circuits y sont proposés. Le premier circuit, « Lakabato » offre une vue imprenable sur la forêt originelle. Le second, « Babakoto » est autour de la cascade et des forêts primaires et secondaires (forêt de l'Indri-Indri). C'est là que vous pouvez croiser des lémuriers. Le troisième le « Sentier Ramanavy », est autour des chutes d'eau, des chauves-souris, du tunnel historique et de l'orchidarium de Vohimana. Enfin, le dernier circuit « Ny Riana » propose la découverte de la cascade et une vue sur la vallée de Vohimana. Tous les circuits sont des occasions uniques d'écouter le chant des oiseaux et le murmure des cours d'eau qui vous bercera pendant la nuit.



Tous les circuits sont des occasions uniques d'écouter le chant des oiseaux et le murmure des cours d'eau qui vous bercera pendant la nuit.



All tours provide unique opportunities to listen to the song of the birds and the murmur of the streams that will lull you at night.

This humid forest located in the east of Madagascar, in the region Alaotra-Mangoro stretches over 1600ha. 150km from the capital and 45km from Moramanga on the RN2 towards Toamasina, the Vohimana reserve is a real paradise. This site, created by an NGO is co-managed by different associations which involve the local community and work to preserve biodiversity. 195 ha were reforested. The two main forests are Maromizaha and Vohitavana.

A gem in biodiversity

A multitude of animal and plant species are listed in this reserve: 70 types of amphibians, more than 200 kinds of birds, 11 different lemurs (5 diurnal and 6 nocturnal) and 7 species of chameleons. The site also hosts insects: stick insects, mantises, butterflies and dragonflies. The flora mostly consists of palm trees and various epiphytic orchids.

To discover these biological attractions, four tours are offered. The first route, "Lakabato" takes in a breathtaking view over the original forest. The second, "Babakoto" leads around the waterfall and to the primary and secondary forests (Indri-Indri forest). That's where you can meet lemurs. The third, the "Ramanavy Trail", runs around the waterfalls, to the bats, to the historic tunnel and to the orchidarium of Vohimana. Lastly, the circuit "Ny Riana" invites you to explore the waterfall and a view across the Vohimana valley. All tours provide unique opportunities to listen to the song of the birds and the murmur of the streams that will lull you at night.



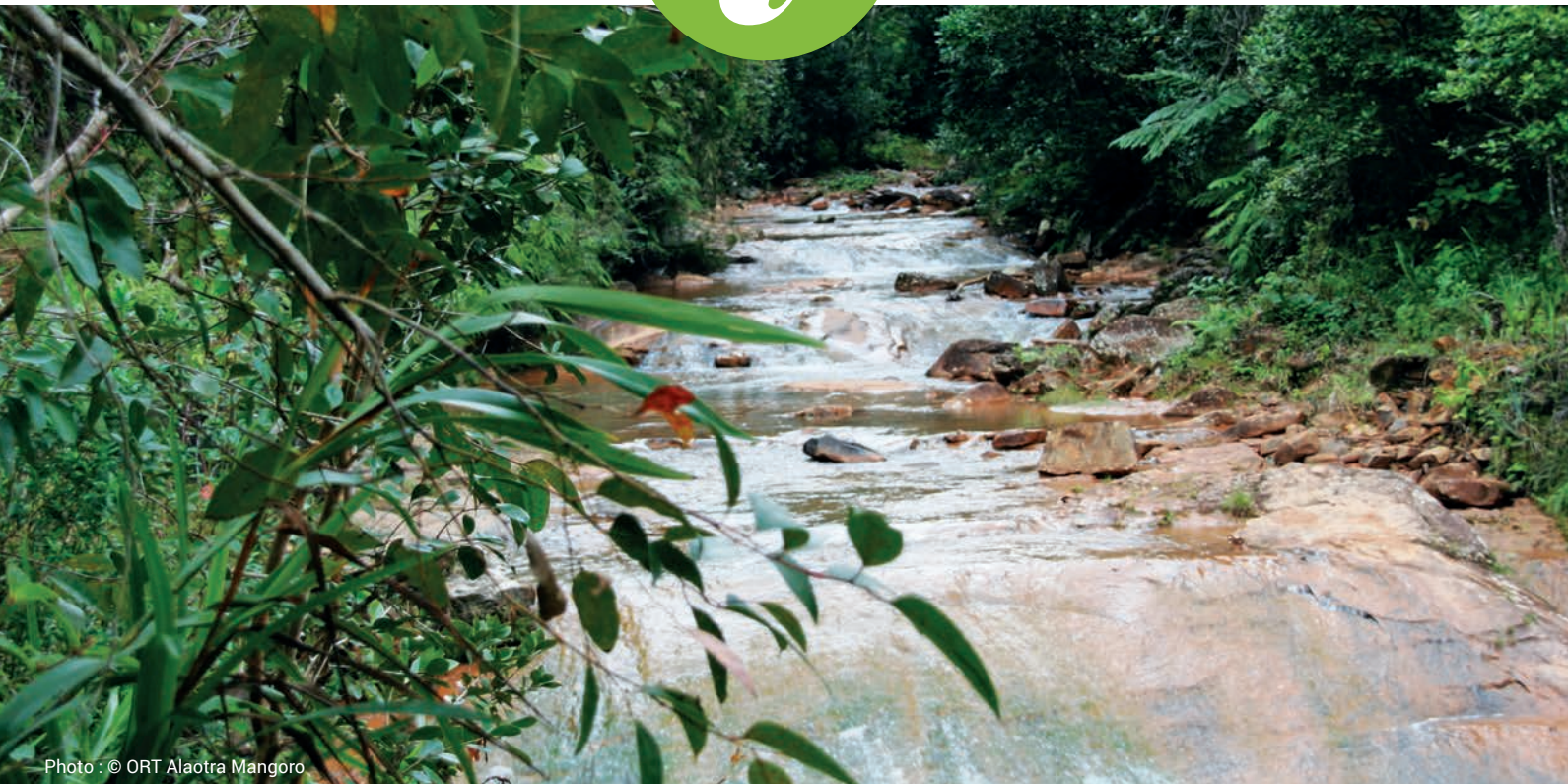


Photo : © ORT Alaotra Mangoro



Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 18°C, cette zone est caractérisée par un climat tropical humide. La meilleure période pour visiter la réserve de Vohimana s'étend d'avril à septembre.

The area has a mean average temperature of 18°C and a humid tropical climate. The best time to visit Vohimana Reserve is between April and September.



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

Ce site est à une dizaine de kilomètres des Parcs Nationaux Andasibe et Mantadia dont l'entrée est au niveau du village d'Ambavaniasy (PK 147). Il faudra ensuite suivre un sentier de 4 km. Le centre d'accueil se trouve à Ambodikijy, accessible en voiture. A partir de là, il vous reste 20 minutes de marche pour arriver à destination.

This site is about 10km away from the Andasibe and Mantadia National Parks, the gate located at the village of Ambavaniasy (PK 147). From there you will have to follow 4km of trail. The reception centre is located at Ambodikijy, accessible by car. From this point on, you have a 20 minute walk to your destination.



Où se loger? / Where to stay?

Le Relais Nature de Vohimana est un hébergement simple et rustique situé au cœur de la forêt. Un dortoir, une grande salle et des bungalows y sont

disponibles. Vous pouvez également réserver au Mantadia Lodge qui se situe à 13km.

The Relais Nature de Vohimana is a simple and rustic accommodation located in the heart of the forest. A dormitory, a large room and bungalows are available. You can also book at Mantadia Lodge which is situated 13km away.



Où manger? / Where to eat?

Si vous séjournez au Mantadia Lodge Andasibe, un panier pique-nique vous sera proposé. Sinon, il vous est possible de manger à Vohimana.

If you stay at Mantadia Lodge Andasibe, you will be offered a picnic basket. Otherwise, you can eat in Vohimana.



Que voir? / What to see?

Outre les paysages magnifiques et la vue panoramique sur la forêt primaire, vous pouvez visiter la distillerie d'huiles essentielles, la pépinière et la maison des femmes villageoises où des produits artisanaux sont exposés : bijoux, vanneries, confitures...

In addition to the magnificent landscapes and the panoramic view over the primary forest, you can visit the distillery of essential oils, the plant nursery and the village house where local women display their artisan products including jewellery, basketry and jams.



BALNÉOFORME SPA

HÔTEL COLBERT - SPA & CASINO

Another world!



Relaxation area • Body cares • Massage • Beauty space • Fitness • Tea room

+(261) 20 22 202 02 • +(261) 20 22 625 71

balneocolb@moov.mg • www.hotel-restaurant-colbert.com

29 rue Prince Ratsimamanga • Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar



Ambatobe Mamy Antely

Une visite sucrée à...
A Sweet Visit to...
Ambatobe Mamy Antely

Ambatobe Mamy Antely (grand rocher à miel), est comme son nom l'indique un grand rocher réputé pour son miel naturel et pur. Il est situé à 4 km du centre-ville d'Andapa, dans la région SAVA, une région connue pour la richesse de ses cultures. Riziculture, champs de vanille, plantations de café, d'arbres fruitiers et de légumes, pisciculture et apiculture sont le quotidien des villageois.

La cuvette d'Andapa est le troisième grenier à riz de Madagascar, après Alaotra et Marovoay.

Un circuit, permettant d'observer les étapes de sa production, est proposé. Une occasion d'échange et de discussion avec les paysans qui pourront expliquer cette culture particulière qui revient deux fois par an et dépend de l'hydrographie.

Les parcelles de vanille et de café sont au cœur de la visite. La culture de la vanille est ici différente de celle du littoral et nécessite davantage de soleil.

Lors de votre voyage, familiarisez-vous avec la culture Tsimihety en découvrant les cérémonies traditionnelles comme le Famadihana (exhumation), le Rasa hariagna (rites



Photo © : Fostin Andapa

Lors de votre voyage, familiarisez-vous avec la culture Tsimihety en découvrant les cérémonies traditionnelles.

aux ancêtres), le mariage traditionnel et bien d'autres. 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 (great honey rock), is – as the name suggests – a great rock well known for its natural and pure honey. It is located 4km from the centre of Andapa, in the SAVA region, an area rich in agriculture. Rice growing, vanilla fields, coffee, fruit and vegetable plantations, fish farming and beekeeping make up the daily life of the villagers.

The Andapa basin is the third rice granary in Madagascar, besides Alaotra and Marovoay.

The tour allows you to observe the stages of its production. An opportunity to exchange and discuss with farmers who can explain this particular cultivation which occurs twice a year and depends on an irrigation system.

The vanilla and coffee fields are the main focus of this visit. Here, vanilla cultivation is different from the one along the coast and requires more sunshine.

During this trip, you'll become familiar with the Tsimihety culture by experiencing traditional ceremonies



Photo © : Fostin Andapa



Photo © : Fostin Andapa

During this trip, you'll become familiar with the Tsimihety culture by experiencing traditional ceremonies.

such as Famadihana (exhumation), Rasa hariagna (rites to ancestors), traditional marriage and many others. Local women, youth groups and children can show you the traditional dances.

It is also possible to swim in the river Ankiakely (its source is in the northern part of the Makira Natural Park), alongside the villages Antanamangotroka and Ambodirazato.



Photo © : Fostin Andapa



Quand y aller? / When to go?

Cette partie nord-est de la Grande Île est caractérisée par un climat tropical humide avec de fortes précipitations. Elle se visite toute l'année.

This northeastern part of the Big Island is characterized by a humid tropical climate with heavy rainfall. But you can visit the area all year long.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar pour Sambava puis continuez en voiture. Andapa est à 100km de la capitale de la SAVA. En voiture, depuis la capitale, comptez 1590 km (RN4, puis RN6 et RN5a).

Take a flight by Air Madagascar to Sambava, from there you will continue by car. Andapa is 100km from the capital of SAVA. Driving to the capital, the distance is 1590km (RN4, then RN6 and RN5a).



Où se loger? / Where to stay?

Si vous choisissez de passer la nuit à Andapa, vous pouvez séjourner à l'hôtel-restaurant Vatosoa, à l'hôtel Beanana ou encore à l'hôtel Riziky.

If you choose to spend the night in Andapa, you can stay at the Vatosoa Hotel and Restaurant, the Beanana Hotel or the Riziky Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Un pique nique sur la rivière d'Ankiakely ou au sommet de la colline égaiera votre visite. Sinon, essayez les spécialités culinaires du restaurant Vatosoa, de l'hôtel Beanana ou de l'hôtel Riziky.

A picnic by the river Ankiakely or at the top of the hill will enhance your visit. Otherwise, taste the culinary specialties of the Vatosoa Restaurant, the Beanana Hotel or the Riziky Hotel.



Que voir ? / What to see?

La pollinisation de la fleur de la vanille qui requiert l'intervention humaine est une chose à voir durant la saison de fleuraison. Possibilité d'observer caméléons, serpents, oiseaux, amphibiens et papillons et autres espèces animales de la région, mais également des poissons d'eau douce endémiques de la région ou bien des espèces introduites. La pêche artisanale y est également proposée. Découvrez aussi sur la colline une trentaine de ruches, des étangs, des bassins de pisciculture...

Pollination of the vanilla flower, which requires human intervention, is a must-see during the flowering season. It is possible to observe chameleons, snakes, birds, amphibians, butterflies and other animal species of the regions, as regional endemic freshwater species or introduced species. On the hillocks, discover about 30 beehives, ponds and fish farm basins...

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



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

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



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

Une halte à la ville carrefour

A stop at the Crossroads Town

Ambondromamy.


 Ambondromamy


Ambondromamy est l'une des 11 Communes qui composent le District d'Ambato-Boeny, dans la partie sud de la Région Boeny, ex- Province de Mahajanga. Cette ville est le point d'intersection entre deux routes nationales : la RN4 reliant Antananarivo et Mahajanga avec la RN6, voie de liaison du centre du pays avec le nord, Antsiranana. Une ville étape pour ceux qui voyagent pour Sofia, DIANA ou encore la SAVA. Elle se situe à 450km de la capitale et à une centaine de kilomètres de Mahajanga. Elle est également connue sous le nom de « Antanambazaha » ou ville des touristes. C'est un lieu incontournable de halte lors d'un voyage vers l'ouest ou vers le nord.

Ambondromamy est une ville très animée vu le nombre de véhicules qui y circulent le jour comme la nuit. Certes, son dynamisme est lié à sa situation de carrefour entre deux routes nationales mais également son climat. La température moyenne annuelle est de 32°C.

Dans le cadre d'un Projet d'Aquaculture de Tilapia de Mahajanga, on comptait une vingtaine de bassins en 2013. L'initiative a pour but de créer une activité génératrice de revenus pour les paysans mais également afin de dissuader la population d'exploiter la forêt d'Ankarafantsika. Chaque année, cette localité produit pas moins de 10 tonnes de poissons.

Ambondromamy est une ville très animée vu le nombre de véhicules qui y circulent le jour comme la nuit.

Ambondromamy is a very lively city given the number of vehicles which circulate there during the day or night.



Coin des Voandalana

Il s'agit d'une tradition à Madagascar dès qu'on parle de voyage. Les « fruits du voyage » qu'on apporte à ses proches peuvent être des fruits proprement dits, des produits comestibles ou encore des articles souvenirs. A Ambondromamy, vous en trouverez encore plus ! Des fruits de mer : crevettes et fia maina (poissons séchés) En cette période, les Mokonazy (jujubes) inondent les étalages avec les tamarins, fitsa (banane séchée et fumée) et d'autres fruits exotiques. Des vanneries, sculptures en bois et articles artisanaux sont également disponibles aux stands.

Ambondromamy is one of the 11 municipalities that make up the District of Ambato-Boeny, in the southern part of the Boeny Region, formerly Mahajanga Province. This city is the point of intersection between two national roads: the RN4 connecting Antananarivo and Mahajanga with the RN6, connecting the centre of the country with the north, Antsiranana. A stopover town for those who travel to Sofia, DIANA or SAVA, it is located 450km from the capital and about 100km from Mahajanga and is also known as "Antanambazaha" or tourist town. It is an essential resting place on a journey to the west or north.

Ambondromamy is a very lively city given the number of vehicles which circulate there during the day or night. Of course, its dynamism is linked to its location as a crossroad between two national roads but likewise to its climate. The average annual temperature is 32°C.

Within the framework of the Tilapia Aquaculture Project of Mahajanga, one could count about 20 pools by 2013. The initiative is aimed at creating an income-generating activity for the farmers but also at dissuading the population from exploiting the Ankarafantsika forest. Each year, this facility produces no less than 10 tons of fish.



Voandalana Corner

There is a tradition in Madagascar when it comes to travelling. The "fruits of travel" that you bring to your loved ones can be fruits themselves, edible products or souvenir items. At Ambondromamy, you'll find even more! Seafood: shrimps and fia maina (dried fish). During this season, the Mokonazy (jujubes) flood the markets with tamarins, fitsa (dried and smoked banana) and other exotic fruits. Basketry, wood carvings and handicrafts are also available in the market.





Quand y aller? / When to go?

Le climat de la Région Boeny est de type tropical sec à saisons contrastées, où la chaleur est une constante. On observe une alternance d'une saison pluvieuse entre novembre et avril et d'une saison sèche d'avril à octobre. Les vents sont modérés avec prédominance de l'alizé.

The climate of the Boeny Region is tropical dry with contrasting seasons, in which heat remains a constant. It alternatives between a rainy season from November and April, and a dry season from April to October. Winds remain moderate and are predominantly tradewinds.



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

Depuis Antananarivo, prenez la RN4 qui mène vers l'ouest, parcourez les 450km, passez par Andranovelona, Ankazobe, Manerinerina... le fleuve Betsiboka jusqu'à Maevatanana ! Après 96km, Ambondromamy est la ville près du pont Kamoro. N'oubliez pas de prévoir une halte lors de votre prochain voyage dans le nord ou dans l'ouest de la grande Ile.

From Antananarivo, take the RN4 which leads west, drive 450km, pass through Andranovelona, Ankazobe, Manerinerina and the river Betsiboka to Maevatanana! After 96km, Ambondromamy is reached, near the Kamoro bridge. Don't forget to include a stopover on your next trip to the north or west of the Big Island.



Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs Hôtels sont disponibles dans cette bourgade, vous aurez le choix. Jiaby Hôtel est le plus conseillé pour passer la nuit.

Several hotels are available in this town but we recommend Jiaby Hotel.



Où manger? / Where to eat?

Essayez les gargotes et les restaurants qui longent les bords de la route. Comme les voyageurs en taxi-brousses sont leurs principaux clients, des menus malgaches notamment les « vary sy laoka » sont les plats les plus proposés. Vous trouverez également des spécialités fruits de mer.

Try the establishments along the roadside. As the travellers in taxi-brousses are their main customers, the Malagasy menus, especially the "vary sy laoka" have the most recommended dishes. You will also find seafood specialties.



Que voir? / What to see?

Profitez de votre passage à Ambondromamy pour visiter le Parc National d'Ankarafantsika, se trouvant à proximité. Découvrez les forêts denses et sèches, les lacs, les lémuriers, oiseaux et reptiles.

Take advantage of your stay in Ambondromamy to visit the nearby Ankarafantsika National Park. Discover dense and dry forests, lakes, lemurs, birds and reptiles.



Madagasikara Terre de Merveilles Land of Wonders

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

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

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

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

contact@tanymeva.org



www.tanymeva.org



Fondation Tany Meva





Greetings
from the
publisher

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar
Entire Indian Ocean Region
and International

**Published by / Publié par
Prime Media SARL**

Villa Chrisna Tsimaramara
Nosy-Be

Adresse Antananarivo

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

Contact

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

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Printer / Imprimerie

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

Cover Photo © : ONTM

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

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

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

Avec nos meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

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

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

www.primemedia.international

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

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Scan QR code
to see the
online version



Partenaires / Partners





H O M E
— Madagascar —
THE RESIDENCE

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

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



Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be

DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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

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