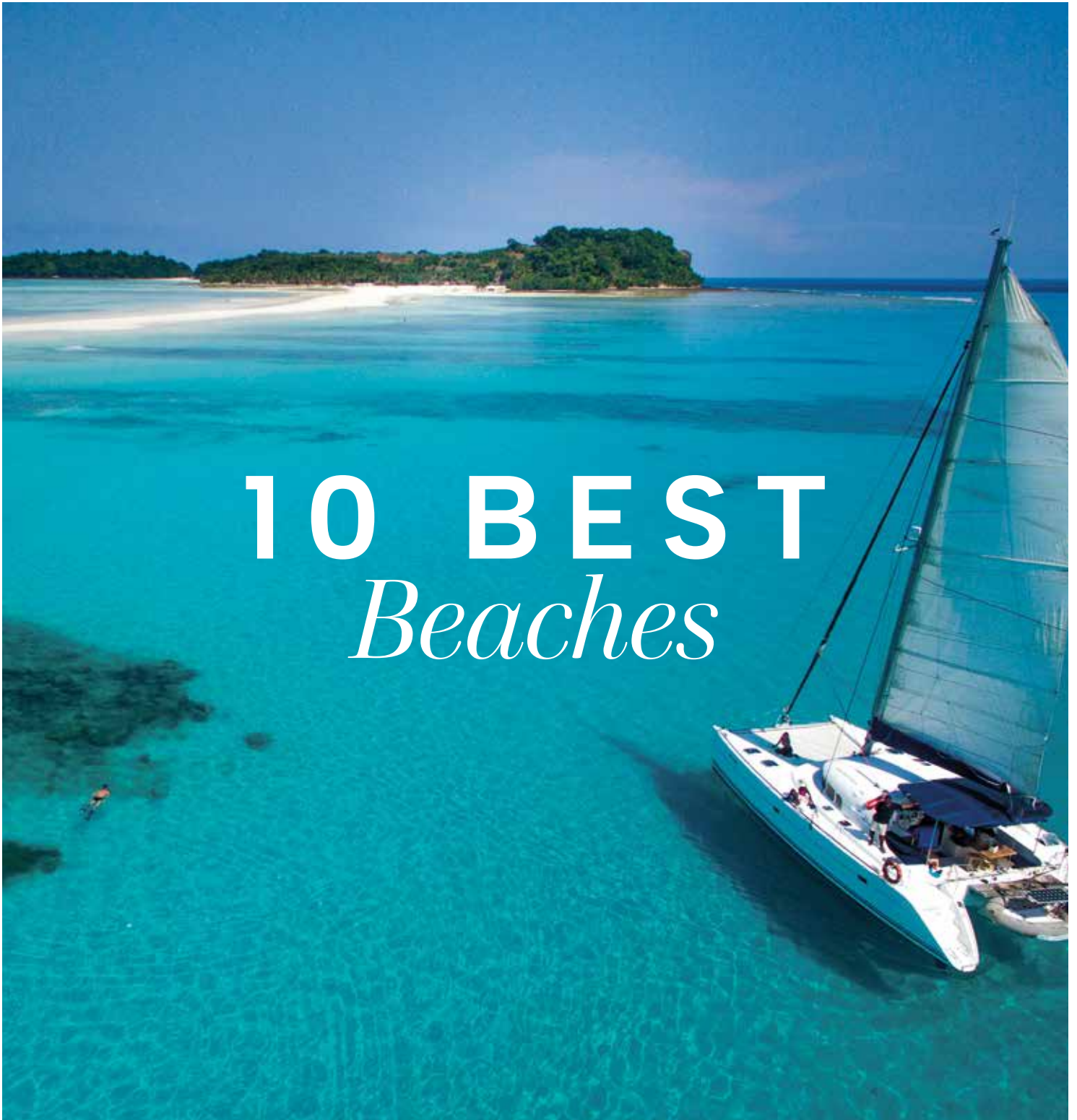


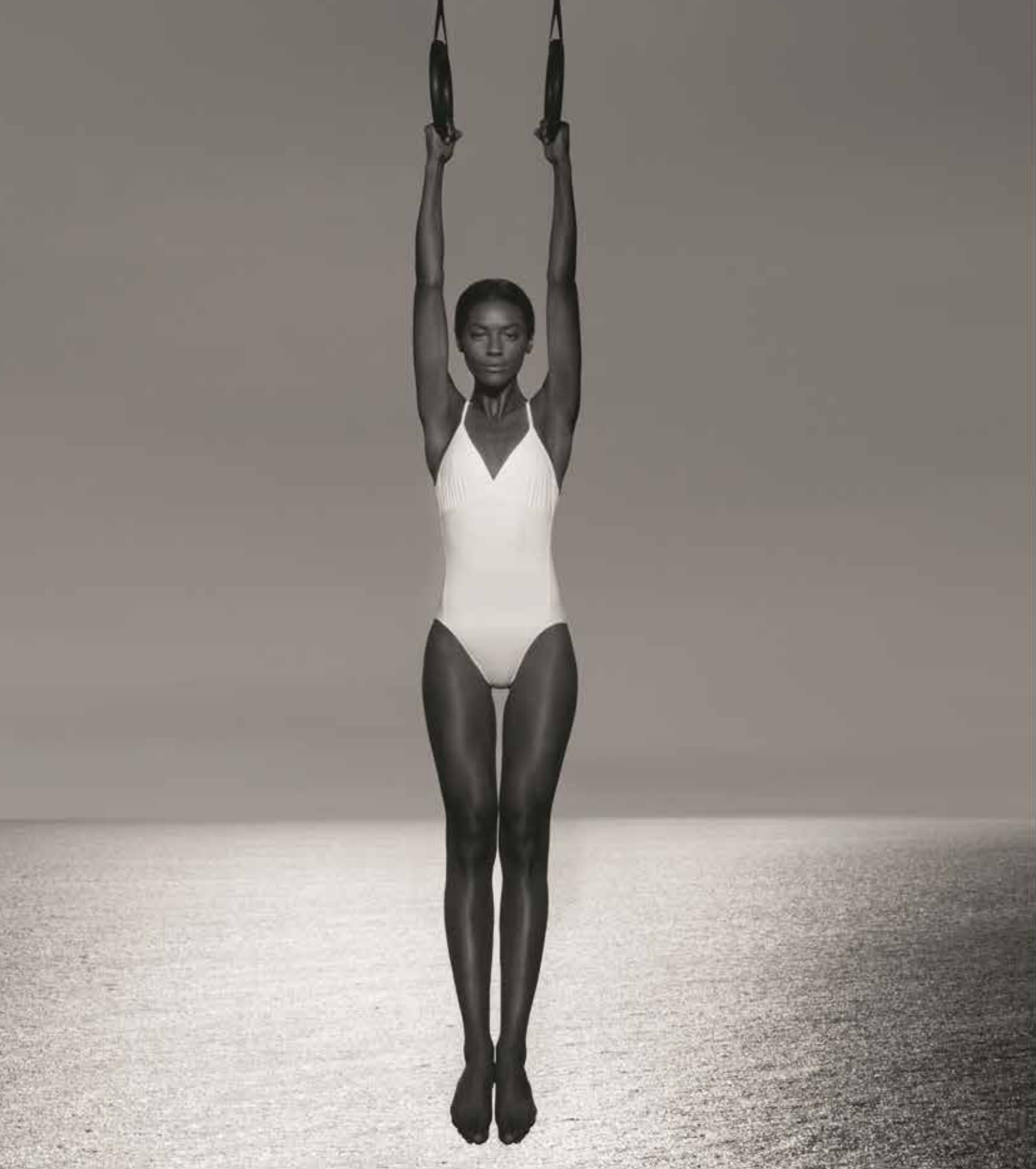
# prime

Présenté par / Presented by **Madagascar** AIRLINES 

**magazine**



## 10 BEST *Beaches*





L'INSTANT  
**CHANEL**

# izaho

BOTANICALS



**Quand la nature élève  
notre bien-être**

Tous les soins Izaho Botanicals à retrouver sur le site  
[www.izahobotanicals.com](http://www.izahobotanicals.com)



**BNI MADAGASCAR**  
*J'avance avec ma banque*

# PREMIUM

L' Excellence à votre service



## Vos espaces PREMIUM

### ESPACE PREMIUM ANKORONDRANO

Route des Hydrocarbures

[Valerie.Faharitsimba@bni.mg](mailto:Valerie.Faharitsimba@bni.mg)

+261 34 12 462 55

### ESPACE PREMIUM ANALAKELY

74, Rue du 26 Juin 1960, BP 174

[NarindraPaul.Randrianasoavina@bni.mg](mailto:NarindraPaul.Randrianasoavina@bni.mg)

+261 34 12 552 69

### ESPACE PREMIUM CARLTON

Hotel Carlton Anosy

[Dianah.Randrianarison@bni.mg](mailto:Dianah.Randrianarison@bni.mg)

+261 34 20 866 93

Prime Magazine

www.primemedia.international

Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region and  
International

Published by / Publié par

Prime Media International  
Adresse

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

Contact

+261 32 05 092 89 (Madagascar)  
+20 3397 1398 (London)  
welcome@primemedia.international

Contact Editorial

edito@primemedia.international

Editorial Director

Elaine DEED

Lead Design

Jon HARRISON (London)

Design Madagascar

Benjamin RAMANANARIVO  
production@primemedia.  
international

Translations

Anna CÔME Ste Gilles Anglais,  
Reunion

French Text Corrections

Johanne Thibaut

Printer / Imprimerie

ECOPRIM  
B.P. 171 - Z.I. Nord des Hydrocarbures,  
Ankorondrano, Antananarivo 101  
Madagascar

Imprimé en lots de  
10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of  
10,000 copies each

# Greetings FROM THE EDITORIAL DIRECTOR

En tant que responsable des reportages sur la mode pour des magazines très réputés, j'accompagne des équipes de tournage qui filment à la lumière magique de l'aurore sur les plages les plus spectaculaires du monde, de Barbade à Bondi.

Mais aucune d'elle ne vaut les belles plages ici à Madagascar. Avec leur sable blanc, leur mer turquoise et leurs cocotiers en fond, elles sont parfaitement photogéniques. Donc en préparant notre section sur les meilleures plages de l'île, nous avons eu l'embarras du choix, la seule difficulté étant de nous limiter à nos dix plages préférées.

Mais il y a tellement d'autres choses à découvrir au-delà des plages et sous la mer. Avec les richesses de sa faune marine, Madagascar est le paradis des plongeurs. Découvrez les Voyages de découverte de ce mois-ci, qui proposent des voyages uniques à bord d'un boutre traditionnel pour naviguer le long des côtes et vers des îlots perdus.

Sur la terre, avec toute la faune et la flore de la

Grande Ile, par où commencer ? Évidemment, les lémuriers emblématiques sont un atout majeur de Madagascar, mais il y a aussi une multitude d'espèces d'oiseaux qui survolent les paysages spectaculaires ou qui nichent dans les forêts protégées, ce qui fait de Madagascar un paradis pour les ornithologues.

Pour en savoir plus sur les multiples attraits de ce pays, comme les parcs, les activités de loisirs et les conseils pour votre voyage, vous pouvez consulter notre *Prime Mada Guide*, qui contient les articles et les dossiers publiés dans tous les numéros de Prime:

[www.primemadaguide.com](http://www.primemadaguide.com)

Pour ne jamais rater un numéro de Prime Magazine, cliquer simplement en ligne:

[www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

Pour toute suggestion, tout commentaire ou des photos, nous contacter sur:

[welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

During my career as a Fashion Director on top magazines, I have been with production crews, shooting in the magic dawn light on some of the most spectacular beaches in the world, from Barbados to Bondi.

But there are no beaches more beautiful than the ones I've visited here in Madagascar. They are picture-perfect with photogenic white sands, turquoise water and overhanging coconut palms. So putting together our feature, Best Beaches we were spoilt for choice, the only challenge being to narrow it down to 10 of our favourites.

But there's, also, plenty beyond the beach, under the sea. With its rich marine life, Madagascar is a diver's paradise. Check out this month's Voyages of Discovery, featuring once-in-a-lifetime trips on a traditional dhow to cruise around the coast and to visit more remote islands.

On land, where do we start with all the fascinating flora and fauna? Obviously Madagascar's emblemic lemurs are a main attraction but, also, flying over the spectacular landscapes and nesting in the protected forests, there are many species of birds, which is why the island is an ornithologist's paradise.

If you want to discover more about this country's many other attractions including parks, activities and travel tips, check out our Prime Mada Guide, featuring articles and reviews as published in Prime magazines: [www.primemadaguide.com](http://www.primemadaguide.com)

Never miss an edition Prime Magazine, just click online: [www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

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

[welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

Elaine DEED - Editorial Director

Scan QR code to see the online version



## PARTENAIRES / PARTNERS



© : Serge Marizy

# Toujours plus de qualité

# Wifiber

Internet **illimité haut débit**



**149 000** Ar  
TTC  
mensuel\*  
Installation immédiate

Rendez-vous dans **nos points de vente**

Antananarivo, Antsirabe, Tamatave, Majunga, Nosy-Be, Diego,  
Sambava, Fianarantsoa

\*offres sous conditions

Vous rapprocher  
de l'essentiel





# Bienvenue à Bord Welcome On Board



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

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

*Cher passager,*

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

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

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

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

**Ensemble pour chaque envolée**

*Dear passenger,*

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

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

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

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

**Fly away together**

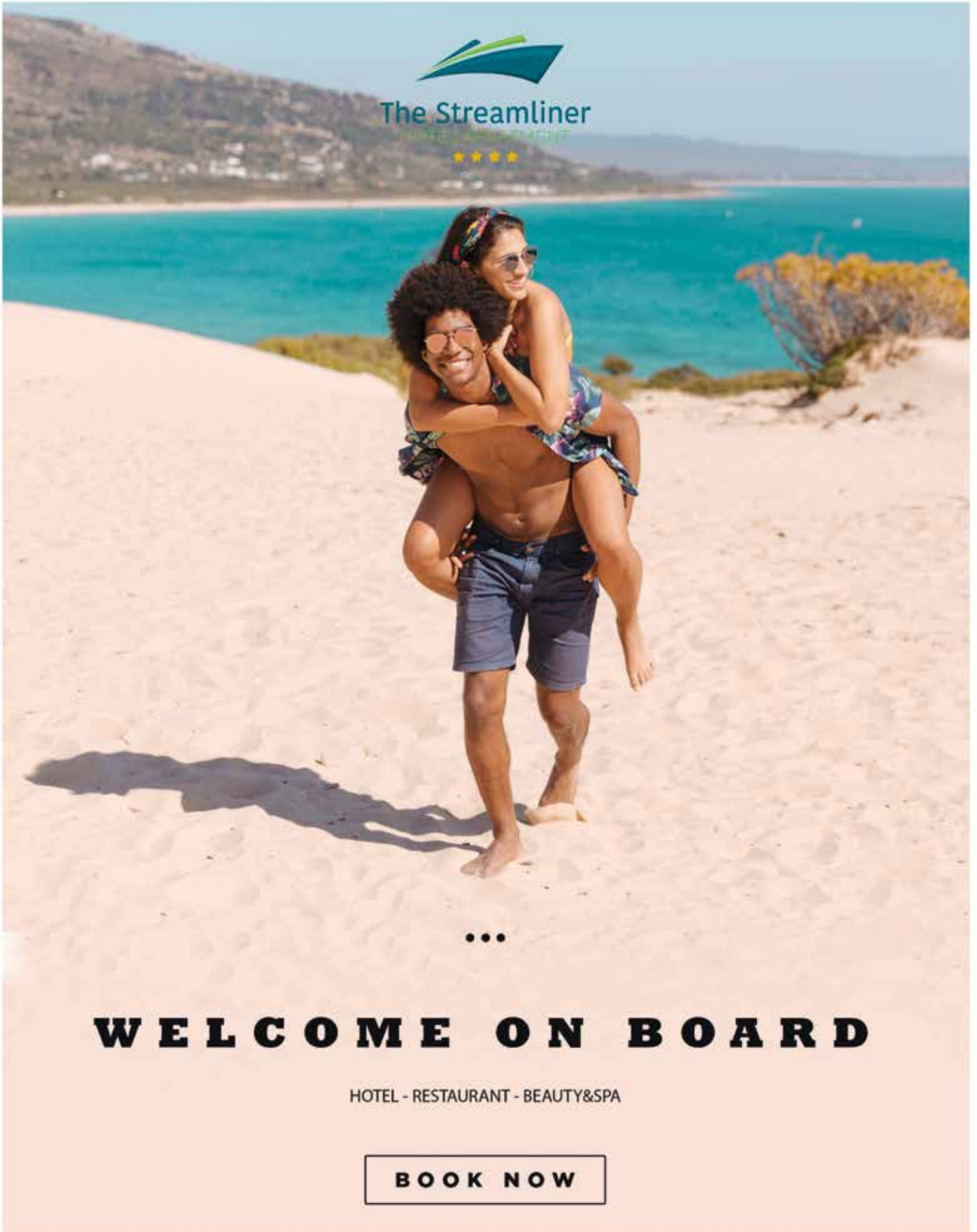
Thierry de Bailleul - Directeur Général / Chief Executive Officer – Madagascar Airlines





The Streamliner

WORLD CLASS SERVICE



...

**W E L C O M E   O N   B O A R D**

HOTEL - RESTAURANT - BEAUTY&SPA

**BOOK NOW**

CONTACT US +261 34 87 363 42

[www.streamliner-hotel-apart.com](http://www.streamliner-hotel-apart.com)

Adress: GALERIE ZOOM AKORONDRAHO Facebook, Bijouterie Pala Instagram: @Pala\_Bijouterie Contact: +26120 22 263 03



AMRATLAL  
Groupe P A L A

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

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



P A L A  
depuis 1922

Créateur Joaillier

# SOMMAIRE | CONTENTS

SEPTEMBRE / SEPTEMBER 2023

## 06 THE TEAM

## 16 TRAVEL

Les 10 Meilleures Plages De Madagascar  
» The 10 Best Beaches In Madagascar

## 30 WILDLIFE

Tendance Sur Twitter » Trending On Twitter

## 40 TRAVEL

Hors Des Sentiers Battus » The Road Less Travelled

## 50 DESTINATION

Une Journée A Paris » One Day In Paris

## 58 BOOKS

Tout Ce Que Vous Voulez Savoir Sur...  
» Everything You Want To Know About...

## 69 PAGES SPECIALES MADAGASCAR AIRLINES

Madagascar Airlines Special Pages

## 84 ADVENTURE

Voyages De Découvertes  
» Voyages Of Discovery

## 94 AQUACULTURE

L'Or Jaune Des Marrées Basses  
» Yellow Gold At Low Tide

## 102 CULTURE

Le Zébu, Partout A la Fois  
» The Zebu, Everything Everywhere All At Once

## DESTINATIONS

### 110 Région Analanjirifo

L'Épice De La Vie » The Spice Of Life

### 120 Parc National De L'Ankarana

Parc D'Aventure  
» Adventure Park

### 126 Morondava

Terre Des Géants » Land Of The Giants

### 130 Les Merveilles D'Ambalavao

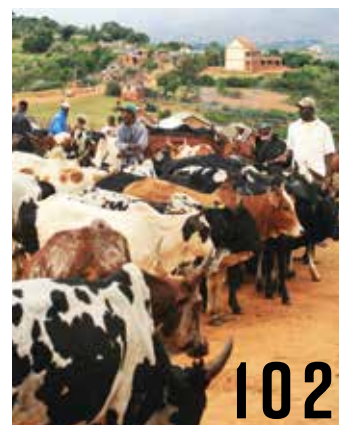
» The Wonders Of Ambalavao



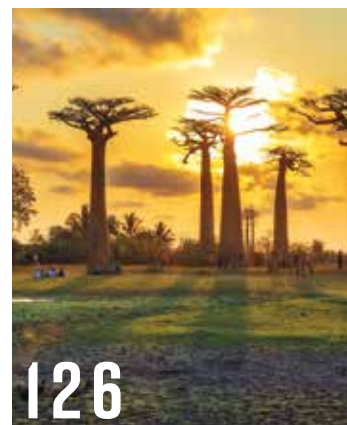
16



30



102



126



LA VANILLERAIE  
DE SAMBAVA

# La Vanilleraie

Le 1er site agro-touristique autour de la vanille

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

Venez appreciez également les differentes technique de plantation de la vanille (le seul fruit cosmetible de la famille des orchidés), à la fabrication de ses produits derives jusqu'à sa degustation avec les produits en vente en boutique. Sur place, profitez du bar pour vous detendre et vous rafraichir avec nos cocktails vanillés et animés par notre "bartender".

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

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

[www.vanilleraie.com](http://www.vanilleraie.com)

Tél: +261 32 05 331 47

Mail: [contact@vanilleraie.com](mailto:contact@vanilleraie.com)

MUSEE  
EDMOND ALBIUS



ROYAL ENFIELD



# CRUISING AT ITS *Super* MÉTÉOR 650 PUREST



**CT**motors

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

www.ctmotors.mg  
ctmotors@ctmotors.mg



# GUINOT

INSTITUT • PARIS



RÉUSSIR EN BEAUTÉ  
DANS VOTRE INSTITUT DU FUTUR

N°1 EN INSTITUT DE BEAUTÉ EN FRANCE

Disponible dans les instituts

Blush  
Ankorondrano

Touch Finale  
Ivandy

Stephaina Beauty  
Ivandy

Signature  
Anosivavaka

Rainbow Beauty  
Ambodivona

Aria Beauté  
Antsahavola

Noir Ebène  
Isoraka

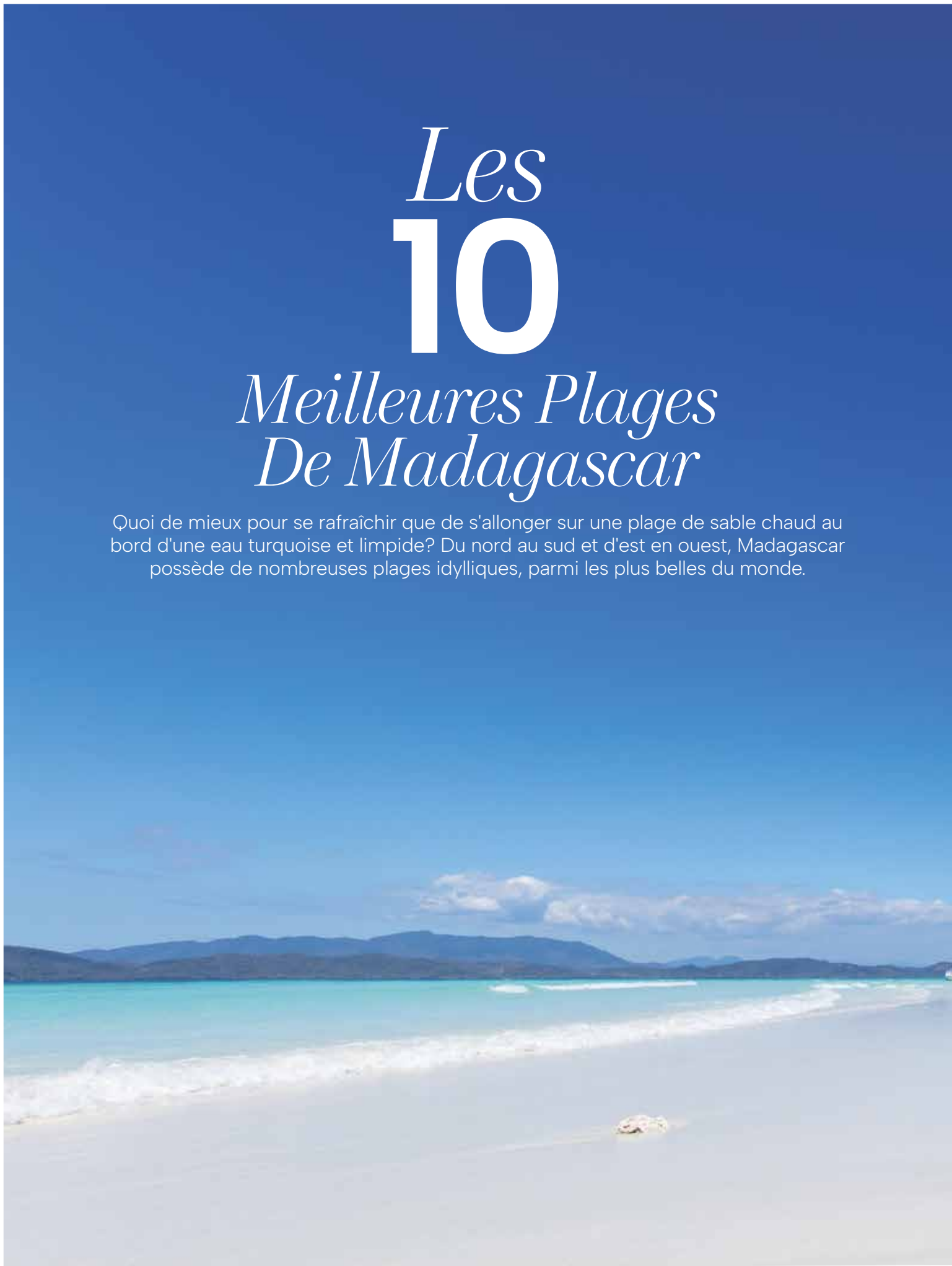
Tinaki  
Analakely

Nadia Beauté  
Antsirabe

# *Les* **10**

## *Meilleures Plages De Madagascar*

Quoi de mieux pour se rafraîchir que de s'allonger sur une plage de sable chaud au bord d'une eau turquoise et limpide? Du nord au sud et d'est en ouest, Madagascar possède de nombreuses plages idylliques, parmi les plus belles du monde.





# *The* **10** *Best Beaches* *In Madagascar*

What better way to chill than lying on a warm sandy beach beside clear turquoise water? From the north to the south and from east to west, Madagascar has numerous idyllic beaches, some of the finest in the world.



## *Les récifs coralliens de Saint Augustin*

À trente-sept kilomètres au sud de Tuléar, la baie de Saint-Augustin bénéficie d'une position géostratégique hors du commun à l'embouchure de la rivière Onilahy. Cette situation a toujours plu aux amoureux de la mer. Saint-Augustin, également appelée Anatsoano, possède de magnifiques fonds marins de 1 000 mètres de profondeur. Elle est également à proximité immédiate des récifs coralliens, face à Sarodrano au nord et à Anakao au sud. Au XVII<sup>ème</sup> siècle, la baie faisait office d'escale pour les navires de commerce européens lors des croisades sur la route des Indes.

## *The coral reefs of Saint Augustin*

Thirty seven kilometres to the south of Tuléar, the bay of Saint-Augustin enjoys a privileged geostrategic position, at the mouth of the Onilahy River. Its location has always made it a favourite of sea lovers. Saint-Augustin, also referred to as Anatsoano, has a stunning seabed, going down to 1000m in depth. It also lies very close to a series of coral reefs, facing Sarodrano to the north and Anakao to the south. In the 17th century, the bay was a stopping-point for European ships sailing back and forth along the East India trade route.



## *Tout sous le soleil d'Antsanitia*

Antsanitia ou le chant de celui qui aime, quel magnifique nom pour une plage. Située au Nord-Ouest de Madagascar à Majunga, Antsanitia réunit tous les atouts d'un site exceptionnel: la longue plage de sable, l'eau chaude et transparente, la rivière Morira qui borde la mangrove, la danse des voiles légères sur l'océan, le jardin d'Eden aux mille parfums, les lémuriens joyeux et les paisibles baleines que vous pourrez croiser au large.

## *Everything under the sun of Antsanitia*

Antsanitia or 'the song of the one who is in love' what a wonderful name for a beach. Located at Majunga in the north-west of Madagascar, Antsanitia has all the characteristics of an exceptionally beautiful site: a long sandy beach, warm crystal-clear waters, the Morira River bordering the mangrove, the sails of fishing boats fluttering gently in the breeze, a garden of Eden with a thousand fragrant plants, lemurs hopping from branch to branch and languorous whales you can spot out at sea.

### *Escapade paradisiaque à Nosy Iranja*

Nosy Iranja se situe au Sud-Ouest de Nosy Be, au-delà de la baie des Russes, à environ 27 miles nautiques (1h30 en bateau). L'attrait de Nosy Iranja réside dans la beauté du lieu. Elle se compose de deux îles qui sont reliées par un banc de sable blanc de 1km totalement submergé à marée haute. La plus grande île abrite un village de pêcheurs où vous pourrez déguster de magnifiques buffets de fruits de mer.

### *Heavenly escapade at Nosy Iranja*

Nosy Iranja lies to the south-west of Nosy Be, beyond the baie des Russes, approximately 27 nautical miles away (a 90-minute boat ride). The charm of Nosy Iranja lies in its sheer beauty. It actually consists of two islands, joined together by a kilometre-long sandbank that becomes totally submerged at high tide. The larger of the two islands has a village of fishermen where you can order delicious dishes of seafood.

**L'attrait de Nosy Iranja réside dans la beauté  
du lieu. Elle se compose de deux îles qui sont  
reliées par un banc de sable blanc de 1km**

---

**The charm of Nosy Iranja lies in its sheer  
beauty. It actually consists of two islands,  
joined together by a kilometre-long sandbank**





### *Plage d'Ampanihy, la cathédrale végétale*

Direction au Nord-Est de Madagascar à Sainte-Marie. Très connue par ses splendides plages, sa mer de couleur bleue turquoise, son magnifique sable blanc et ses jolis cocotiers, la baie d'Ampanihy figure parmi les lieux les plus insolites à découvrir à Sainte-Marie. Les plages d'Ampanihy bénéficient de la protection naturelle de la barrière de corail pour une baignade en toute sérénité. Dans cette cathédrale végétale, hérons et aigrettes débusquent crabes et petits poissons. Pas un bruit, hormis le sourd grondement des vagues qui, au loin, se brisent sur la barrière de corail.

### *Ampanihy, a cathedral of vegetation*

Head for Ile Saint-Marie in the north-east of Madagascar. Well known for its splendid beaches, its turquoise blue water, its extraordinary fine sandy beach with lofty coconut palms, the bay of Ampanihy is one of the extraordinary attractions of Sainte-Marie. The beaches of Ampanihy enjoy the natural protection of a coral reef, so visitors can swim in safety. In this cathedral of vegetation, herons and egrets stand waiting to catch crabs and small fish. There's total silence, with the exception of the low rumble of the waves breaking against the coral reef further out.

## *Ramena, une station balnéaire*

Situé à 18km de Diégo-Suarez, Ramena est un petit village de pêcheurs au nord de Madagascar. L'eau de mer est toujours à la bonne température grâce au climat doux et à l'alizée qui souffle dans cette région (un peu plus chaude de novembre à avril et plus fraîche en juillet-août). La mer ici a toujours une température

parfaite et sûre pour la baignade. La plage de Ramena est parmi les plus cotées aussi bien au niveau national qu'international. Elle permet, de plus, une baignade sans danger. Des fruits exotiques et des plats à base de langouste, crevette, camarons, calamars... accompagneront vos vacances à Ramena.

## *Ramena, sun, sand and seafood*

Situated 18km from Diégo-Suarez, Ramena is a small fishing village in the north of Madagascar. Thanks to the mild climate, as well as the trade winds which blow over the region (slightly warmer from November to April and cooler in July and August), the sea here

is always a perfect temperature and safe for bathing. The beach of Ramena is one of the most sought-after, both on a national and international level. Exotic fruits and dishes prepared using lobster, prawns, king prawns and squid add to the attractions of this seaside resort.



## *Toute l'année à Anjajavy*

À l'ouest, à quelques centaines de kilomètres de Majunga dans le Nord-Ouest se trouve Anjajavy. Elle séduit ses visiteurs avec ses longues plages et ses petites criques. Grâce à un climat chaud toute l'année, l'escale sur cette presqu'île permet de faire des plongées et des baignades tous les jours. Mis à part le rivage qui fait la renommée d'Anjajavy, il y a également les lémuriens, les oiseaux ainsi que les plantes typiques de la région qu'il vous faudra absolument découvrir.

## *All year round at Anjajavy*

In the north-west, a few hundred kilometres from Majunga, lies Anjajavy. The spot seduces its visitors with its long beaches and little coves. Thanks to its climate, warm all the year round, visitors can enjoy diving and sunbathing on this peninsula any day of the year. In addition to the coast, which Anjajavy is so well known for, visitors also come to see the lemurs, the birds and the region's typical plants.





### *La paix à Kimony*

Eau turquoise, sable blanc, environnement paisible, la plage de Kimony promet une détente totale. Le calme y règne. Sa visite est surtout conseillée entre mai et novembre. A l'entrée de la ville de Morondava, bifurquez à gauche et suivez la piste qui mène au village. Pour plus d'aventure, choisissez d'y aller en quad.

### *Peace at Kimony*

Turquoise waters, white sand, a totally tranquil environment, the remote beach of Kimony is a promise of total peace. It is best to visit between May and November. As you drive into the town of Morondava, turn left and follow the track that leads to the village. For those in search of adventure, you can get there by quad-bike.



### *Libanona pour les sports nautiques*

Fort-Dauphin, petite ville paisible et moderne, bordée non seulement par la chaîne de montagnes de l'Anosy mais également par de longues et vastes plages. La plage de Libanona est connue pour le tourisme balnéaire mais également pour le tourisme sportif. Elle est fréquentée par les amateurs et professionnels de surf, car l'alizée y est favorable toute l'année. Ici, la baignade est sans danger, sans requin et entourée par deux immenses baies.

### *Libanona for watersports*

Fort-Dauphin is a small peaceful modern town, surrounded on one side by the Anosy chain of mountains and on the other by long stretches of beach. Libanona is well known for its seaside resort and, also, for all the watersports practised here. The trade winds being favourable all year round, it is a popular spot for both amateur and professional surfers. Visitors can swim in safety, since there are no reported sharks and the beach is situated on either side of two immense bays.



### *Les eaux calmes de Foulpointe*

Ce petit village de la côte est connu pour sa belle plage de sable fin ondulée de dunes et son eau transparente. Mais ce qui fait la particularité de cette fameuse plage c'est l'absence de vague grâce à une barrière de corail. Une promenade en pirogue sur le lagon où un immense aquarium naturel vous attend. Mahavelona est l'autre nom de Foulpointe, ce fut le pirate anglais Thomas White qui baptisa ce village « Hopeful point » devenue ensuite Foulpointe.

### *The calm waters of Foulpointe*

This little village on the east coast is well known for its fine sandy beach and gently sloping dunes, as well as its transparent turquoise water. But the specific characteristic of this famous beach is the total absence of waves, thanks to its coral reef. You can enjoy the immense aquarium of the lagoon by taking a trip in a dug-out. It was an English pirate that gave the village the name of 'Hopeful Point', which then became Foulpointe. The Malagasy name given to Foulpointe is Mahavelona.

**Ce qui fait la particularité de cette fameuse plage c'est l'absence de vague grâce à une barrière de corail**

**The specific characteristic of this famous beach is the total absence of waves, thanks to its coral reef**



### *Manambato, paradis lacustre*

Ce n'est pas une station balnéaire maritime, et pourtant, sa plage de sable blanc fin s'étend sur plus de 5km. Bienvenue à Manambato, un petit village situé près de la côte est de Madagascar, près de Brickaville. Les visiteurs apprécient son climat généreux, avec sa température moyenne de 28°. Dans ce paradis lacustre, l'eau est propre et limpide, et l'on peut apercevoir facilement le fond du lac Rasoabe.

### *Manambato, lakeside paradise*

Bordering a lake rather than the sea, its fine sandy beach stretches out over 5km. Welcome to Manambato, a small village on the east coast of Madagascar, not far from Brickaville. Visitors enjoy its generous climate, with an average temperature of 28°C. In this lakeside paradise, the sea water is clean and crystal clear and the bed of Lake Rasoabe is clearly visible.





**OUR PRIORITY  
YOUR SATISFACTION  
AT FORT DAUPHIN**



GARDEN



SEA VIEW



POOL



☎ : +261 38 21 791 15 / +261 34 14 101 61

📍 : Ambinanikely, Taolagnaro  
Fort-Dauphin 614 Madagascar

✉ : ankobabeach@gmail.com  
ankobabeach.hotel.web@gmail.com

🌐 : www.ankobabeach-hotel.mg



# *Saisir l'âme* DE MADAGASCAR

## *Capture the Essence* OF MADAGASCAR

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

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

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

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

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

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

Les images doivent être envoyées par e-mail en haute définition à [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international) en indiquant comme objet Prime Magazine Photography Competition avant le **30 septembre 2023**.

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

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

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

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

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

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

Entries must be submitted in high definition by email to [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international) with subject Prime Magazine Photography Competition by the deadline of **30th September, 2023**.

#### Termes et conditions

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

#### Terms and conditions

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



PARFUM  
PRESTIGE



## RÉPONSE SOLEIL

Anti-âge avec activateur de bronzage



majorel  
— ESPACE BIEN-ÊTRE —

© Cosmétique Parfum Prestige S.A. - Tous droits réservés. Toute réimpression est formellement interdite.



# CASINO DU GRAND CERCLE

- DEPUIS 1969 -

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



1er étage, HÔTEL CARLTON ANOSY - ANTANANARIVO 101

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





# TENDANCE

## *Sur Twitter*

Un chercheur malgache, ornithologue, a récemment reçu un prix international grâce à la découverte d'un oiseau rare, le Tetraka sombre, au nord-est de Madagascar. Un tel trophée démontre la richesse et la singularité de la biodiversité de la Grande Ile. Voici quelques espèces d'oiseaux les plus emblématiques de l'île ainsi que les endroits favorables en birdwatching.

---



---

# TRENDING

## *On Twitter*

A researcher working as an ornithologist in Madagascar recently received an international award for his discovery of a rare species of bird, the Dusky Tetraka, in the north of the island. The award demonstrates the wealth and specificity of Madagascar's biodiversity. Here are some of the island's most emblematic birds, as well as tips on spots trending for birdwatching.

## *Les endroits les plus recommandés pour l'observation des oiseaux sont les parcs nationaux d'Ankarafantsika, de Ranomafana, de Mantadia, de Marojejy, de Masoala, de Zombitse Vohibasia et de Tsimanampesotse*

Certains paradent dans les lacs et marais, déambulent dans les rizières et d'autres vivent dans les forêts de Madagascar. Selon les dernières statistiques, l'île abrite près de 300 espèces d'oiseaux, dont la plupart sont endémiques.

En général, la nidification des oiseaux se déroule pendant la période chaude et humide à Madagascar, la meilleure période pour observer les oiseaux est ainsi pendant la saison sèche, de mai à octobre. Avant de partir à la recherche des oiseaux de Madagascar, assurez-vous de vous renseigner sur les règles et les réglementations locales concernant l'observation des oiseaux, incluant le respect des habitats, la distance de sécurité avec les oiseaux, le respect des populations locales. Les endroits les plus recommandés pour l'observation des oiseaux sont les parcs nationaux d'Ankarafantsika, de Ranomafana, de Mantadia, de Marojejy, de Masoala, de Zombitse Vohibasia et de Tsimanampesotse. L'aire protégée de Tsimembo–Manambolomaty vous fera découvrir l'Ankoay. Une excursion fluviale sur le fleuve Tsiribihina, dans la région de Menabe, est favorable pour l'observation des oiseaux aquatiques.

Le Parc Botanique et Zoologique de Tsimbazaza (PBZT) et le parc privé de Tsarasaotra sont situés dans la capitale et offrent une autre possibilité d'observation des oiseaux. Ce sont les deux sites naturels de nidification des hérons et aigrettes restant à Antananarivo. Appelé également Lac d'Alarobia, le Parc Tsarasaotra abrite 64 espèces d'oiseaux Tsarasaotra dont 28 sont des oiseaux d'eau. Pour le parc Tsimbazaza, une quarantaine d'espèces peuvent y être rencontrées comprenant des oiseaux en captivité et en liberté. Ces parcs sont ainsi deux endroits de nidification connus dans la région d'Antananarivo et d'importance concentration de Héron crabier blanc de Madagascar. Étant une espèce migratrice, une partie de la population de cet oiseau quitte Madagascar vers la saison sèche et froide pour rejoindre l'Afrique centrale et orientale et une partie séjourne sur la côte ouest de Madagascar.

Birdlife International est une organisation internationale connue dans la conservation des oiseaux et Asity Madagascar est leur partenaire à Madagascar. Ce dernier gère quatre aires protégées qui sont le Complexe Mahavavy Kinkony, le Complexe Mangoky Ihotry, la Forêt de Tsitongambarika et Torotorofotsy.

Les vanga, les brachyptérolles, les trettekes, les courols, les râles, les couas et les philépitte sont les sept familles et sous-familles d'oiseaux, tous endémiques de Madagascar.

Some can be seen strutting around in lakes and marshes or wading through paddy fields while others live in the forests of Madagascar. The latest statistics indicate that the island shelters close to 300 species of birds, most of them endemic.

The best period to observe birds in Madagascar is from May to October, with nesting taking place in general during the hot and humid period. Before setting off in search of the birds of Madagascar, make sure you are familiar with the local rules and regulations on observing birds including respect for habitats, safe distance from birds, respect for local populations. The best places for birdwatching are the national parks of Ankarafantsika, Ranomafana, Mantadia, Marojejy, Masoala, Zombitse Vohibasia and Tsimanampesotse. The protected area of Tsimembo–Manambolomaty is where you can spot the Ankoay (Madagascar fish-eagle). Taking a boat trip along the River Tsiribihina, in the region of Menabe, is a good way to observe waterbirds.

Also visit the botanical gardens and zoo of Tsimbazaza (PBZT) or the private park of Tsarasaotra, both located in the capital. These are the two natural nesting sites of herons and egrets remaining in Antananarivo. Called Lake Alarobia, the Tsarasaotra park shelters 64 species of birds, 28 of which are waterbirds. In Tsimbazaza Park, 40 species can be found including birds in captivity and in freedom. These parks have Madagascar's most important concentration of White Crab Herons. Being a migratory species, part of the population of this bird leaves Madagascar around the dry and cold season to join Central and Eastern Africa and part stays on the west coast of Madagascar.

Birdlife International is an NGO well known for bird conservation and Asity Madagascar is their local partner. The latter manages four protected areas, which are the complexes of Mahavavy Kinkony and Mangoky Ihotry, the forest of Tsitongambarika and Torotorofotsy.

Vanga, Brachypterolles, Trettekes, Curlews (cuckoo-rollers), Rails, Couas and Asities are the seven families and subfamilies of birds, all endemic to Madagascar.

*The best places for birdwatching are the national parks of Ankarafantsika, Ranomafana, Mantadia, Marojejy, Masoala, Zombitse Vohibasia and Tsimanampesotse*



## Les vanga

Ces oiseaux se rapprochent des pinsons de Darwin des Galápagos. L'hypositte malgache et le vanga de Lafresnaye peuvent être trouvés dans toute l'île. L'habitat naturel de la calculie mantelée et le vanga écorcheur est dans les forêts sèches du parc national d'Ankarafantsika et de la forêt de Kirindy. L'eurycère de Prévost, lui, vit dans le Nord de Madagascar, dans les forêts humides du parc national de Masoala et celui de Marojejy.



L'eurycère de Prévost / Helmet Vanga

© : Francesco Veronesi

## Vangas

These birds are similar to Darwin's oscines in the Galapagos. The Madagascan Nuthatch Vanga and Lafresnaye's Vanga are found all over the island. The natural habitat of the Sickle-billed Vanga and the Hook-billed Vanga is in the dry forests of the national park of Ankarafantsika and the forest of Kirindy. The Helmet Vanga lives in the north of Madagascar, in the tropical forests of the Masoala and Marojejy national parks.



Vanga Écorcheur / Sickle-billed Vanga

© : Frank Vassen

## Les courols

Endémique de Madagascar, le courol vouroudriou de Madagascar fréquente les forêts et les zones boisées.

## Curlews

Endemic to Madagascar, the Cuckoo Roller lives in forests and wooded areas.



Courol / Curlew



Coua Géant / Giant Coua



Coucou Huppé / Crested Cuckoo

© : Olaf Oliviero Riemer

## Les couas

Appelé également coucou huppé, le coua est reconnaissable par le cercle bleu qui entoure ses yeux. Le coua géant et le coua huppé sont les deux espèces qui vivent dans la forêt sèche de Berenty, au sud-est de Madagascar. Dans les aires protégées de Ranomafana, de la Montagne d'Ambre, de Marojejy, de Masoala, de Mangabe et d'Andasibe, vous pouvez observer le coua bleu.

Also referred to as the crested cuckoo, the Coua can be recognised thanks to the blue ring around its eyes. The Giant Coua and the Crested Cuckoo are the two species living in the dry forest of Berenty, in the south-east of Madagascar. In the protected areas of Ranomafana, the Montagne d'Ambre, Marojejy, Masoala, Mangabe and Andasibe, you can observe the Blue Coua.



Philépitte Veloutée / Velvet Asitie

© : Frank Vassen

## Les philépitte

Les philépittes sont des petits oiseaux forestiers, à queues courtes. Ils sont endémiques de Madagascar. La philépitte veloutée, la philépitte de Schlegel, la philépitte souimanga et la philépitte de Salomonsen sont les quatre espèces recensées et elles habitent principalement dans les forêts humides, que ce soit de plaine ou de haute altitude.

Outre ces familles d'oiseaux, certaines espèces sont populaires comme les oiseaux migrateurs. Les deux espèces les plus connues sont le rolle violet et le flamant rose. La première est visible dans les parcs nationaux d'Ankarana, de Marojejy, de

## Asities

Asities, small forest birds with short tails, are endemic to Madagascar. The Velvet Asitie, Schlegel's Asitie, the Common Sunbird Asitie and Yellow-bellied Sunbird Asitie are the four species listed. They live mainly in the tropical forests, close to the coast and in high altitudes.

In addition to these families of birds, other species are prevalent, such as migratory birds. The two best-known species are the Broad-billed Roller and the Pink Flamingo. The former can be spotted in the national parks of Ankarana, Marojejy, the Montagne

la Montagne d'Ambre, de Ranomafana et d'Andasibe tandis que la seconde sur le fleuve de Onilahy, au bord des lacs d'Anony et d'Ihotry, à Saint-Augustin et à Tsimanampesotse. Madagascar compte également 12 espèces de rapaces dont les faucons, les buses, les busards et les pygargues (Aigles pêcheurs). On peut trouver les faucons concolores dans la Région de Menabe tandis que les faucons de Madagascar sont présents aussi bien dans les hautes terres que dans le moyen sud. D'autres rapaces qui peuvent être observés : le milan noir, le gymnogène de Madagascar et le baza malgache.

d'Ambre, Ranomafana and Andasibe, while the latter can be seen on the River Onilahy, along the shores of Lakes Anony and Ihotry, Saint-Augustin and Tsimanampesotse. Madagascar also has 12 species of birds of prey, including falcons, buzzards, harriers and fish eagles. In the region of Menabe, you can see Sooty Falcons, while the Madagascar Falcon is present both in the high plateaus and in mid-altitudes in the south. Other birds of prey can also be observed: the Black Kite, the Madagascar Harrier-hawk and the Madagascar Cuckoo-hawk.



Râle / Rail

© : Frank Vassen

## Les râles

Les forêts sèches abritent la mésite variée, la mésite unicolore et la mésite monias tandis que le brachyptérolle écaillé, le brachyptérolle leptosome et le brachyptérolle pittoïde habitent dans les forêts humides de Madagascar. Le brachyptérolle à longue queue est l'espèce la plus connue. Il mesure de 34 à 47cm de long avec une queue pouvant atteindre 30cm. Son habitat naturel est dans les forêts épineuses de la côte sud-ouest de l'île.

## Rails

The dry forests provides the habitat for the White-breasted Mesite and the Sub-desert Mesite, while the Scaly Ground Roller, the Short-legged Ground Roller and the Pitta-like Ground Roller live in Madagascar's dry forests. The Long-tailed Ground Roller is the best known species. It measures 34 to 47cm in length, with a tail that can be as long as 30cm. Its natural habitat is in the spiny forests in the south-west of the island.



Variegated Mesite / White-Breasted Mesite

© : Francesco Veronesi



Railovy

### *Le railovy*

Le Drongo malgache, également connu sous le nom de Railovy, est un petit oiseau noir avec une crête de plumes sur le front et une queue fourchue. Il mesure environ 26 cm de la tête à la queue. Il est réputé pour imiter les chants d'autres espèces et est habile pour capturer les insectes en vol. Selon une légende, le Drongo malgache aurait éteint un incendie causé par les battements d'ailes des chauves-souris, sauvant ainsi les autres animaux de la forêt. En récompense, il a été couronné d'un diadème de plumes par les autres animaux. Cet oiseau roi se trouve dans divers habitats tels que les forêts tropicales, les zones subtropicales sèches, les savanes sèches, les basses terres humides et subtropicales.

The Crested Drongo, also known as the Railovy, is a small black bird with a crest of feathers on its forehead and a forked tail. It measures about 26cm from head to tail. It is reputed for imitating the songs of other birds and is skilled at catching insects in flight. Legend has it that a Crested Drongo extinguished the fire caused by the beating of the wings of bats, thus saving all the fauna in the forest. As a reward, it was given a crown of feathers by the other animals. This royal bird has various habitats, such as tropical forests, subtropical dry forests, dry savannah plus tropical and subtropical lowland.

### *L'ibis huppé*

Cet oiseau distinctif est reconnaissable à sa huppe sur la tête. On peut le trouver dans les zones humides de Madagascar, en particulier dans le parc national de Marojejy et la réserve naturelle intégrale de Zahamena.

### *The Crested Ibis*

This distinctive bird can be recognised thanks to the crest on its head. It is found in the tropical zones of Madagascar, in particular the Marojejy National Park and the integrated nature reserve of Zahamena.



L'ibis Huppé / The Crested Ibis



Hibou Rouge Madagascar / Malagasy Red Owl

### *Le hibou rouge de Madagascar*

C'est un oiseau rare de taille moyenne, mesurant entre 28 et 32cm. Il est reconnaissable par la forme en cœur sur la face et présente des caractéristiques semblables à celles de la chouette effraie. On peut le trouver au nord-est de Madagascar, notamment dans le Parc National de Masoala.

### *The Malagasy Red Owl*

This rare middle-sized bird measures between 28 and 32cm. It can be recognised thanks to the heart shape on its face and presents characteristics similar to that of the barn owl. It is found in the north-east of Madagascar, notably in the Masoala national park.

*La liste des espèces enregistrées n'est pas exhaustive car les recherches ornithologiques continuent constamment*

*The list of species recorded is not exhaustive, since ornithological research is ongoing*



### *Recherches et découvertes*

La liste des espèces enregistrées n'est pas exhaustive car les recherches ornithologiques continuent constamment. Par exemple, en 2011, un nouveau râle a été découvert dans les forêts sèches de Bemaraha, par des chercheurs malgaches et internationaux. Cette année, le Professeur Lily-Arison René de Roland remporte le prix National Geographic / Buffett Awards pour le leadership en matière de conservation, il a reçu le prix pour le continent africain en juin dernier à Washington DC, aux Etats-Unis. Ce biologiste a effectué différentes réalisations scientifiques avant de remporter ce prix. L'équipe de The Peregrine Fund's Madagascar Program a fait la redécouverte de l'oiseau Tretraka sombre aux environs d'Andapa, au nord-est de Madagascar, 24 ans après. Appelé également Fouditany obscur, ce petit passereau a une gorge et un cercle oculaire jaune, un oiseau rare et à la fois mystérieux.

### *Research and discovery*

The list of species recorded is not exhaustive, since ornithological research is ongoing. For example, in 2011, a new rail was discovered by Madagascar and international researchers in the dry forests of Bemaraha. This year, Professeur Lily-Arison René de Roland received the National Geographic / Buffett Awards for his leadership in the field of conservation. He was awarded the prize for the African continent in Washington DC, United States, last June. This Malagasy biologist published several scientific articles before receiving the prize. The Peregrine Fund Madagascar Program team rediscovered the Dusky Tetraka in the area around Andapa, in the north-east of Madagascar, 24 years later. Also called the Dusky Fouditany, this small passerine or sparrow with a yellow throat and rings around its eyes, is both a rare and mysterious bird.

# Envoyer de l'argent depuis l'étranger vers Madagascar



EN PARTENARIAT AVEC

**WESTERN UNION WU**

**MiVola**  
COMORES

 **Taptap Send**

Mon partenaire préféré  
au quotidien

**MiVola**

MMR/Paris



KAIYI



GARANTIE  
**3**  
ANS  
ou 100 000 Km

**LA VOITURE  
QU'IL VOUS FAUT !**



[www.kaiyi.mg](http://www.kaiyi.mg)

SCANNEZ-MOI



VISITE VIRTUELLE MOTO / AUTO

[www.ctmotors.mg](http://www.ctmotors.mg)

[ctmotors@ctmotors.mg](mailto:ctmotors@ctmotors.mg)



*Hors Des*  
**SENTIERS BATTUS**  
**THE ROAD LESS**  
*Travelled*







Une façon de profiter des paysages magnifiques et découvrir la culture de Madagascar est de prendre son temps en voyageant par la route, même si certaines des routes sont peu entretenues et peuvent présenter un grand défi. Dans sa découverte de la beauté des paysages et du charisme des populations, **Donal Conlon**, chroniqueur de voyages, s'est également trouvé face aux pièges (littéralement) d'un tel voyage pendant son road trip en moto de 1,100km vers le nord du pays.

**6 heures du matin.** La silhouette du manguier magnifique qui pousse devant ma porte a du mal à se détacher du fond gris anthracite du ciel. L'eau froide de la douche me rafraîchit. Le petit bungalow en bois – meublé d'un lit, d'un moustiquaire et d'un téléviseur archaïque qui diffuse une seule chaîne – est confortable. J'ai payé 10 € la chambre, le repas du soir et une grande bière. Le coût des vols en direction de Madagascar est assez élevé, mais une fois ici, la vie n'est pas chère. Je prépare mon petit sac et je suis prêt à partir.

One way to enjoy the magnificent scenery and absorb the culture of Madagascar is to take your time going by road, even though it can be quite a challenge travelling via some of the less well-maintained routes. Discovering the beauty of the scenery and the charisma of the people, travel writer **Donal Conlon**, also came across some of the pitfalls (literally) of such a journey during his 1,100km road trip on a motorbike to the north.

**It is 6am.** The majestic mango tree in front of my door is struggling to wring shape from charcoal grey light. In the shower the water is refreshingly cool. The small wooden bungalow – with its bed, mosquito net, one-channel ancient TV set – has been comfortable enough. With dinner and a large beer it has cost me all of €10. It's expensive to get to Madagascar but cheap when you get here. I pack my small bag and am ready to go.

*LES RUES DE LA PETITE VILLE  
SONT DÉJÀ BIEN ANIMÉES, AVEC  
DES ENFANTS SUR LE CHEMIN  
DE L'ÉCOLE ET DES GENS QUI SE  
DIRIGENT VERS LE MARCHÉ*

*THE STREETS OF THE SMALL TOWN  
ARE ALREADY BUSY WITH SCHOOL-  
GOING CHILDREN AND PEOPLE  
HEADING FOR THE MARKET*





Le gardien est en train de nettoyer ma moto. Il espère recevoir un petit pourboire, que je lui donne. J'attache mon sac au porte-bagages ; la moto rechigne à démarrer la journée. Moi, je suis prêt, mais j'ai besoin d'un peu plus de lumière avant de prendre la route – l'étape d'aujourd'hui est de 300km. On m'ouvre le portail ; les rues de la petite ville sont déjà bien animées, avec des enfants sur le chemin de l'école et des gens qui se dirigent vers le marché.

L'air est frais et limpide – le meilleur moment de la journée pour faire de la moto. A la sortie de la ville, un policier me fait signe de m'arrêter. Je parle juste *'un peu'* le français, lui dis-je, et lui il baragouine un peu l'anglais. Il est très poli et semble content d'apprendre que je suis professeur. Il sourit et me serre la main en me souhaitant une bonne journée.

Pendant mon périple de 1,100km vers le nord de l'île, je passe devant 20 contrôles. Il s'agit de policiers, police de la route, gendarmes et militaires, tous portant un uniforme différent. Parfois, ils ont posé des clous sur la route, parfois des barrières. On ne m'arrête pas à chaque fois, mais je finis quand même par avoir un peu peur des uniformes.

Une courte distance à l'extérieur de la petite ville, je m'arrête pour prendre un petit déjeuner dans un cabanon en bois avec un toit en chaume et un petit banc pour les clients. La patronne, surprise de voir un client blanc, me fait un petit sourire. Je prends deux cafés noirs très forts et de petits gâteaux qu'elle a préparés en se levant à 4 heures.

Je dis *'au revoir'* en malgache, ce qui me vaut un rire de plaisir. Le petit déjeuner me coûte la somme énorme de 35 centimes. Je me sens légèrement coupable de savoir qu'elle travaille si dur pour si peu.

The caretaker is wiping down my motorbike, he's hoping for a small tip which he gets. I strap my bag to the carrier; the bike is reluctant to start the day. I don't mind, I need a little more light before I face the road – 300km today. The gate of the compound is opened; the streets of the small town are already busy with school-going children and people heading for the market.

It's cool and fresh – the nicest part of the day to ride. A traffic policeman on the outskirts of town has his hand up. I speak only *'un peu'* French, I say and he uses his little English. He's courteous and seems to like it when I say I'm a teacher. He smiles and shakes my hand and wishes me goodbye.

During my 1,100km trip to the north of the island I pass through 20 checkpoints. There are police, traffic police, gendarmerie, and military, all with different uniforms. Some lay spikes across the road, some booms. I don't get stopped at all of them, just enough to make me slightly afraid of uniforms.

A little outside the small town I stop for breakfast at a wooden shack with a raffia roof and a bench for customers. The woman gives a surprised smile to see a white client. I have two strong black coffees and small cakes that she had got up at 4am to bake.

I say goodbye in Malagasy which brings a delighted chuckle. Breakfast has cost all of 35 cents. I feel slightly guilty that she works so hard for so little.

Le paysage est époustouflant – je traverse des plaines et des hauts plateaux. Je lève sans cesse les yeux vers le dôme immense au-dessus de ma tête. Le ciel bleu pâle vire petit au bleu foncé. Les montagnes à l'horizon sont enveloppées de brume et j'ai une impression de liberté totale sur la route qui me dirige vers elles. Enfin libre! Partout, le vert pâle des rizières, sur les plaines, dans les brèches des pentes et sur les terrasses qui découpent les collines.

Le voyage comporte des dangers qui vous amènent souvent à faire abstraction de toute cette beauté. La route est truffée d'énormes nids de poule et la chaussée autrefois goudronnée a pris des formes étranges, grotesques, comme si de petits volcans étaient actifs sous leur surface. Beaucoup des ponts manquent d'éléments et je me trouve face à des zébus nerveux et incontrôlables aux énormes cornes pointues, et de temps en temps le bruissement d'un camion sur une route étroite ou un serpent occasionnel.

Je m'arrête sur le haut plateau et j'éteins le moteur. De temps en temps, le silence est rompu par une rafale de vent. J'observe un faucon en vol stationnaire avant qu'il plonge pour saisir sa proie. Je vois, au loin, le sommet de la plus haute montagne de Madagascar.

Je traverse le cœur du royaume Sakalava au nord-ouest de Madagascar – la tribu, autrefois indépendante, n'a plus de rois ni de reines, mais ils ont gardé leur fierté. La peau foncée et les cheveux bouclés, ils font partie du grand nombre des groupes ethniques de l'île

ayant leur propre culture et leurs interdits. Les interdits diffèrent énormément entre les groupes ethniques – une femme enceinte Sakalave ne doit pas rester assise sur un pas de porte et ne doit pas manger de poisson. D'autres interdits touchent encore plus l'imagination.

Je fais une pause. Je m'arrête dans un marché et je prends une boisson fraîche. Tranquillement assis dans mon coin, je suis content d'observer les gens. Un homme, à l'aide de ses zébus, livre du charbon de bois à de petits étals où on sert à manger, une femme porte du charbon pour allumer le feu chez sa voisine, un vieil homme empile des bouteilles de miel. Une fillette de six ou sept ans vient me voir, là où je suis assis, et me dit «*Vahaza* (un mot amical pour désigner un étranger), je vais danser. Regarde-moi.» Et elle le fait.

Ces gens ne se posent pas de questions existentielles sur le sens de la vie. Il y a la lutte quotidienne pour la survie, mais cette lutte comporte de la grâce et de la dignité. Ajoutez beaucoup de bonne humeur et de stoïcisme, des rires et des blagues – un mélange à envier.

Quand j'arrive à la pointe de la Grande Île Rouge (comme l'appellent ses habitants), j'ai la sensation d'avoir réussi. Je reste en admiration devant les trois pointes de la belle baie de Diego.

Au départ, j'étais anxieux: mon premier périple de trois jours à moto. Je caresse affectueusement mon véhicule. Ensuite, je sors ma carte de l'île et je repère une autre ligne qui la traverse, une ligne peut-être plus difficile.

**LE VOYAGE COMPORTE DES DANGERS QUI VOUS AMÈNENT SOUVENT À FAIRE ABSTRACTION DE TOUTE CETTE BEAUTÉ**

**THERE ARE DANGERS ON THE TRIP THAT OFTEN FORCE YOU TO IGNORE THIS BEAUTY**





The landscape is stunning – I’ve been through plains and high plateaus. I keep lifting my eyes to the vast dome of sky which is now turning little by little from pale to deep blue. The mountains are shrouded in hazy distance and I feel a great liberty as I ride towards them, free at last. The delicate green of rice fields is everywhere, on the plains, in clefts in the hills, on terraces stepping up the mountain.

There are dangers on the trip that often force you to ignore this beauty. There are huge potholes and one-time sealed roads that have taken on strange and grotesque shapes as if minor volcanoes were alive under them, many bridges with missing pieces, skittish or uncontrollable zebus with huge pointed horns, the swish of an occasional huge lorry on a narrow road, a sporadic snake.

I stop on the high plateau and switch off the noise. The silence is broken by an infrequent gust of wind. I watch a kestrel hovering before a strike. I can see, far away, the highest point of the highest mountain in Madagascar.

I am riding through the heart of the Sakalava Kingdom in north-west Madagascar – once independent, they no longer have their kings or queens but have their pride. Dark-skinned and curly-haired, they are one of the many ethnic groups on the island with different cultures and

taboos. Taboos differ wildly among ethnic groups – a pregnant Sakalava woman should not sit in a doorway or eat fish. Some of the taboos stretch the imagination further.

I take a break. I sit in a local market and have a cold drink. I am happy to watch these people from my corner. A man with oxen is delivering charcoal to the little shanty restaurants, a woman is carrying some coals to light her neighbour’s charcoal, an old man plies bottles of honey. A girl of six or seven comes to where I sit, gazes at me intently and says, “I’m going to dance *vahaza*, [a friendly term for foreigner], watch me.” And she does.

There is no existential questioning of the meaning of life. There is the daily struggle for survival but there is some grace and dignity in that struggle. Add much good humour and stoicism, laughter and banter – an envious mix. It is one of the reasons I travel to these places, a gentle going back to a less complicated time

When I reach the tip of The Big Red Island, as the inhabitants call it, I feel a sense of achievement as I admire the three-pronged beautiful Diego bay.

I was nervous starting out, my first three-day trip on a motorbike. I pat my machine affectionately, then, optimistically, I take out my map of the island and began to look at another line on it, a more challenging line perhaps.



Donal Conlon est né dans l'ouest de l'Irlande, sur les berges de la rivière Shannon. Après avoir obtenu une licence à l'University College de Dublin, il a enseigné à Dublin pendant quelques années. Il a ensuite quitté l'Irlande pour voyager et n'y est pas revenu.

Il a travaillé dans beaucoup de pays européens mais aussi aux Etats Unis, en Asie et en Afrique, surtout dans l'enseignement (secondaire et supérieur), mais également en tant que porteur de gare à Londres, représentant de commerce en Irlande (un échec) barman à New York, dans la construction en Angleterre (dur) et comme pêcheur en Grèce (plus dur). Pendant 18 ans, il a enseigné les sciences économiques (en anglais) à l'Université Paris 2, tout en gérant une agence de voyage spécialisée dans les voyages scolaires.

En 2003 il a quitté Paris pour travailler à l'Université Nationale de Mozambique, où il formait des professeurs d'anglais pour l'enseignement secondaire. Pendant son séjour, il est parti à Madagascar (en 2008) et est tombé amoureux de ce pays. Il a acheté une moto qu'il laisse maintenant à Madagascar.

Donal continue de voyager souvent dans la Grande Ile : pour la chaleur des gens, pour découvrir les paysages spectaculaires, pour sentir le vent sur son visage. Il parle plusieurs langues mais est en guerre permanente avec la prononciation de la langue Malagasy : en général, la prononciation sort vainqueur.

Il est divorcé, avec deux fils maintenant adultes et quand il n'est pas en voyage, vit à Paris.

Donal Conlon was born in the West of Ireland on the banks of the river Shannon. He graduated from University College, Dublin, taught for some years in Dublin, left Ireland to travel and never returned.

He has worked in many countries in Europe and also in the USA, Asia and Africa, mainly in education (second and third level) but also as: a railway porter in London, a travelling salesman in Ireland (failure), a barman in New York, a construction worker in England (hard), and a fisherman in Greece (harder). He taught Economics (in English) in Paris 2 University for 18 years while also running a travel agency which specialised in educational travel.

In 2003 he left Paris to work in The National University of Mozambique where he trained teachers of English for their secondary schools. While there, he visited Madagascar (2008) and fell in love with the country. He bought a motorbike and keeps it there.

Donal continues to visit often, to feel the warmth of the people, to admire the spectacular landscapes and to enjoy the wind in his face. He speaks several languages but has a continuous battle with Malagasy pronunciation; the pronunciation is usually the winner.

Divorced with two grown-up sons, Donal lives in Paris when not travelling.



# CARBON NEUTRAL

Every radisson meeting around the world is 100% carbon neutral at zero cost to your company. When choosing your next meeting or event, minimize your carbon footprint, with our shared commitment to the environment.

# MEETINGS



**RADISSON**  
**MEETINGS**

[radissonmeetings.com](https://radissonmeetings.com)

Radisson Blu Hotel Antananarivo Waterfront  
Tana Waterfront, Ambodivona, 101 Antananarivo, Madagascar  
T: +261 20 22 692 00 [sales.events.madagascar@radissonblu.com](mailto:sales.events.madagascar@radissonblu.com)

FEEL THE DIFFERENCE

[radissonhotels.com/blu](https://radissonhotels.com/blu)

# Malaga Office

Bureaux en location

Concrétisez vos rêves de réussite dans cet écrin de beauté du Lac Masay !

Malaga Office est un immeuble moderne, architectural et à la pointe de la technologie, prêt à accueillir vos bureaux dans un cadre apaisant et dans les conditions les plus confortables.

- Des surfaces entièrement modulables, de 194m<sup>2</sup> à 318m<sup>2</sup>
- Dans le quartier d'affaires d'Ankorondrano, à proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles
- Alliant environnement paisible au confort de la ville
- Un espace entièrement sécurisé 24h/24 et 7j/7

+261 (0) 32 03 061 28  
www.groupe-filatex.com



Groupe filatex

terrains

AMAYA

À vendre  
à partir de

**550**  
m<sup>2</sup>

Pour vos futurs  
projets professionnels  
Parcelles / Entrepôts



Au centre d'Antananarivo

+261 (0) 32 03 061 28

<https://groupe-filatex.com/immobilier/>



# LES JARDINS DE VEGA

terrains

VEGA



## Le nouveau poumon vert d'Antananarivo

Idéalement situé au cœur du quartier calme et prestigieux d'Ankorondrano, les jardins VEGA allient sérénité, bien-être et modernité. Le projet propose un nouvel art de vivre, un concept d'habitat pensé dans une logique bioclimatique pour plus de confort et de fonctionnalité, dans un espace entièrement sécurisé.

A proximité des centres commerciaux, des banques et des écoles, avec un accès direct au Boulevard des hydrocarbures et des voies rapides du Lac Masay.

Villas à partir de

# 140m<sup>2</sup>

- Espaces de vie lumineux
- Vastes terrasses
- Jardin paysagé
- Confort et modernité

Contactez nous

+261 (0) 32 03 061 28

<https://groupe-filatex.com/immobilier/>



En plein centre  
d'Antananarivo

**Groupe filatex**  
construire l'avenir

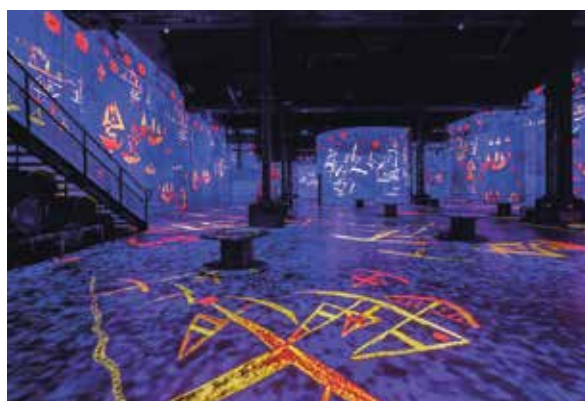


GUIDE DU CONNAISSEUR:  
**UNE JOURNÉE**  
*À Paris*

AN INSIDER'S GUIDE TO:  
**ONE DAY**  
*In Paris*

*Réveillez-vous et savourez l'odeur du café au plus branché bistro du coin, terminez votre journée en sirotant un cocktail dans un des bars les plus prisés du monde, et visitez des sites qui ne se trouvent pas dans les guides touristiques classiques. Voici notre itinéraire branché organisé par **Emily Baylis**, notre experte parisienne et directrice de **June In March**, société de conception florale.*

*Wake up and smell the coffee at the coolest cafe and finish your day sipping cocktails in one of the world's best bars, visiting venues in between that you won't find in the usual tourist guides. Check out our insider's itinerary arranged by Paris connoisseur, **Emily Baylis**, director of the fabulous floral design company, **June In March**.*



## LE CAFÉ: TEN BELLES

Commencez votre journée à *Ten Belles*, un des cafés les plus branchés de Paris, durable et éco-responsable, torréfacteur et boulanger travaillant essentiellement le pain au levain. Oui, le pain au levain est devenu le nouveau croissant. Mais *Ten Belles* propose aussi des viennoiseries traditionnelles, ainsi que des cafés de haute qualité, torréfiés sur place. *Ten Belles* a ouvert trois cafés à Paris, tous très prisés par les parisiens. Je conseille celui du 11ème arrondissement, le plus grand, donc plus facile de trouver une table.

## COFFEE: TEN BELLES

Start the day at *Ten Belles*, one of the coolest cafes in Paris. a sustainable and socially-responsible specialty coffee roaster and sourdough bakery. Yes, sourdough is the new croissant now in Paris. But there are, also, traditional pastries at *Ten Belles* along with high quality coffee blends roasted in-house. There are three *Ten Belles* cafes, all very popular with Parisians. I recommend the one in the 11th, which is the biggest so you have a better chance of getting a table.

17-19 Bis Rue Bréguet, 75011 PARIS,  
[www.tenbelles.com](http://www.tenbelles.com)

## CULTURE: L'ATELIER DES LUMIÈRES

Maintenant que vous êtes réveillé, c'est l'heure de la culture. *L'Atelier de Lumières* est situé à quelques pas, mais a fait un grand pas pour la culture et la détente. Il y a cinq ans, Culturespaces a installé ce centre d'art numérique dans une ancienne fonderie, construite en 1835. Une expérience immersive: un régal pour les yeux et les oreilles. Cet automne, *L'Atelier des Lumières* lance *Océans*, photographies subaquatiques extraordinaires de Brian Skerry. Comme si on plongeait dans la mer à Madagascar, cette odysée immersive vous amènera en voyage sous la mer à la rencontre de poissons multicolores, de récifs coralliens, de tortues de mer et d'orques majestueuses.

Now you're wide awake, it's time for some culture. *L'Atelier de Lumières* is a short stroll away but a huge step for contemporary cultural entertainment. In a former foundry dating from 1835, Culturespaces created a digital art centre five years ago. It's an immersive exhibition where your eyes and ears are in for a treat. This autumn, the *Atelier des Lumières* launches *Oceans*, featuring the incredible underwater photographs of Brian Skerry. Like doing a deep sea dive in Madagascar, this immersive odyssey will take you on an aquatic journey to encounter multicoloured fish, coral reefs, sea turtles and majestic killer whales.

38 Rue Saint-Maur, 75011  
[www.atelier-lumieres.com](http://www.atelier-lumieres.com)



## LE DÉJEUNER: LIBERTINO

Un petit creux? Un petit périple à pied jusqu'à *Libertino* dans le 10ème. Faisant partie du groupe de restaurants *Big Mamma*, *Libertino* est un délice aussi bien pour les papilles que pour les yeux. Le restaurant comporte une grande salle centrale, communément appelé *le Jardin d'Eden*, une de nos conceptions florales que nous créons régulièrement pour leurs établissements partout en Europe. Je vous conseille vivement de commander pour le déjeuner leurs fameuses pâtes aux truffes.

## LUNCH: LIBERTINO

Ready for lunch? Then walk to the *Libertino* in the 10th. Part of the renowned *Big Mamma* restaurant group, *Libertino* is visually as well as gastronomically appealing. It features a large central room, described as the *Garden of Eden*, which is one of our floral designs that we regularly create for all their venues throughout Europe. For lunch, I highly recommend their famous truffle pasta.

44, Rue de Paradis, 75010 Paris  
[www.bigmammagroup.com/en/trattorias/libertino](http://www.bigmammagroup.com/en/trattorias/libertino)



## SHOPPING: NOSE PARIS

La délicieuse odeur de truffes encore dans les narines, je propose une promenade de 20 minutes vers un magasin très particulier pour une autre expérience olfactive. *Nose Paris*, créateur de parfums et de produits de beauté, propose une sélection de plus de 500 parfums, avec un test à l'aveugle pour trouver le parfum qui vous correspond, uniquement pour vous.

With the delicious scent of truffles still lingering, I suggest a 20 minute walk to a very special shop for another olfactory experience. *Nose Paris*, curators of perfumes and beauty products with a selection of over 500 perfumes, will run a diagnostic blind test to discover the exact perfume uniquely suited to you.

20 Rue Bachaumont, 75002  
[www.noseparis.com](http://www.noseparis.com)



## APÉRITIF ET HÛÎTRES: MARY CELESTE

Passez par Le Marais pour flâner dans les boutiques chics et les galeries d'art avant de vous diriger vers le *Mary Celeste*, dont le nom provient du navire trouvé abandonné et à la dérive, mais rempli de bouteilles d'alcool. Ce bar extraordinaire propose une liste de vins primés et des cocktails très sérieux. La carte change tous les jours, mais n'hésitez pas à commander des huîtres à la saison.

## APERITIF AND OYSTERS: MARY CELESTE

Go via Le Marais to browse the hip boutiques and galleries before heading to the *Mary Celeste*. Named after the ship that was found adrift and abandoned but still well-stocked with alcohol aboard, this great bar offers an award-winning list of wines and some serious cocktails. Their menu changes every day but don't hesitate to order the oysters when in season.

1 Rue Commines, 75003 [www.lemaryceleste.com](http://www.lemaryceleste.com)



## PETIT VERRE ET NACHOS: CANDELARIA

Vous êtes à quelques pas de *Candelaria*. Voté un des 50 meilleurs bars du monde, *Candelaria* est un établissement unique où la cantine mexicaine côtoie l'ambiance parisienne. En entrant, vous êtes au Mexique, mais passez par la porte de cuisine au fond et vous découvrirez un des trésors cachés de Paris, un bar secret qui propose des cocktails au mezcal (concoctés par ma meilleure amie Carina Solo Velasquez) avec des DJ talentueux qui vous mettent une musique d'enfer.

## NIGHTCAP AND NACHOS: CANDELARIA

You're just a boule toss away from *Candelaria*. Voted one of the 50 Best Bars in the world, last year, *Candelaria* is a unique venue where Mexican cantina meets Parisian speakeasy. It feels traditionally Mexican when you enter but push the kitchen door at the back and you will discover one of Paris' hidden treasures, a secret bar that offers mezcal cocktails (created by my best friend, Carina Solo Velasquez) with some excellent DJs to shake your groove to.

52 Rue de Saintonge, 75003  
<https://www.candelaria-paris.com>



## LA VRAIE EMILY À PARIS

Emily Baylis a grandi en France dans les Alpes, où son amour pour le monde naturel de la botanique est né de la beauté de l'environnement. Elle a développé un talent pour la cuisine, mais aussi pour la conception, grâce aux années passées dans le secteur hôtelier à Paris et ailleurs. Le succès de *June In March*, sa marque florale reconnue sur le plan international, témoigne de son talent et de sa créativité, ainsi que son amour pour l'art, la cuisine, la mode et la nature.

Parmi ses clients et collaborateurs nous pouvons citer Yohji Yamamoto, les restaurants et hôtels de *Experimental Group* et le groupe *Big Mamma* en Europe, le Phi Center à Montréal pour la Biennale de Venise, ainsi que le Lido de Paris. *June In March* a également exposé pendant deux années consécutives à l'emblématique salon floral du *Chelsea Flower Show*. A l'affiche aussi dans *Vogue*, *Elle Magazine*, *Living Etc*, *Town and Country* et *FT "how to spend it"*.

## THE REAL EMILY IN PARIS

Emily Baylis grew up in the French Alps, where her connection to the botanical and natural world was born from the beauty of the environment. She established a flare for both food and design from her years in the hospitality industry both in Paris and internationally. The success of her globally-acclaimed luxury floral design brand, *June In March*, is testament to her creative talent combined with her love of art, food, fashion and nature.

Clients and collaborators include Yohji Yamamoto, *Experimental Group* restaurants and hotels and *Big Mamma* group across Europe, The Phi Center in Montreal for the Venice Biennale, Le Lido de Paris. *June In March* has also showcased at the iconic *Chelsea Flower Show* for two consecutive years. As seen in *Vogue*, *Elle Magazine*, *Living Etc*, *Town and Country* and the *FT's How To Spend It*.

[www.juneinmarch.com](http://www.juneinmarch.com)

# LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



## Quand y aller? / When to go?

La température moyenne annuelle se situe autour de 20°C. Visitez Paris entre juillet et octobre où les températures sont plus agréables.

The average summer temperature is around 20°C. Visit Paris between July and October when temperatures are more pleasant.



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

Madagascar Airlines prévoit deux vols hebdomadaires à destination de Paris au départ d'Antananarivo, les mercredis et dimanches.

Madagascar Airlines plans two weekly flights to Paris from Antananarivo, on Wednesdays and Sundays.



## Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres dans les hôtels du groupe Accor: Novotel Paris Les Halles, Hôtel Mercure Paris Notre-Dame Saint-Germain-des-Prés, Hôtel Mercure Paris La Sorbonne Saint-Germain-des-Prés, SO/Paris Hotel, les Hôtels Ibis.



## Où manger? / Where to eat?

Prenez vos repas au sein des restaurants des hôtels mentionnés.

Enjoy your meals in the restaurants of the hotels mentioned.



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

Outre les visites de musées et de galeries dans cette métropole, embarquez pour une balade en péniche le long de ses rives. Laissez-vous bercer par les eaux paisibles de la Seine pour créer des souvenirs inoubliables au cœur de la Ville Lumière.

In addition to visits to museums and galleries in this metropolis, embark on a barge ride along the river. Let yourself be lulled by the peaceful waters of the Seine to create unforgettable memories in the heart of the City of Light.

# Apple Arcade



## Accès illimité

à plus de 200 jeux captivants, et leur nombre ne cesse d'augmenter.

## Pas de pubs.

Pas d'interruptions.  
Pas d'achats intégrés.

## Jouez en ligne ou hors ligne

sur vos appareils Apple préférés.

## Partagez votre abonnement

avec cinq personnes.

## Unlimited access

to 200+ incredibly fun games, with more added all the time.

## No ads.

No interruptions.  
No in-app purchases.

## Play online, offline,

and across your favorite Apple devices.

## Share your subscription

with up to five people.

**MyStore**



# AUTO VIVENDI



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

**#AWAYOFLIFE**

[WWW.AUTOVIVENDI.COM/FILMS/A-WAY-OF-LIFE/](http://WWW.AUTOVIVENDI.COM/FILMS/A-WAY-OF-LIFE/)





# Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



## Les Bains du Louvre

SPA & SOINS D'EXCEPTION



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

Le Louvre Hôtel & Spa

4 place Philibert Tsiranana, Antaninarenina

Antananarivo - MADAGASCAR

[reservation@hotel-du-louvre.com](mailto:reservation@hotel-du-louvre.com)

[www.hotel-du-louvre.com](http://www.hotel-du-louvre.com)

+261 20 22 390 00

+261 32 05 390 00



# Tout Ce Que Vous Voulez Savoir Sur...

---

... les fourmis, les amphibiens, les oiseaux et les chauves-souris ainsi que d'autres animaux fascinants sont contenus dans les *Guides de la diversité biologique de Madagascar*. Les éditeurs, **Steve Goodman** et **Marie Jeanne Raherilalao**, expliquent pourquoi de tels livres sont si importants non seulement pour les visiteurs intéressés par la biodiversité unique de l'île, mais aussi pour éduquer les nouvelles générations sur l'histoire naturelle de leur pays et assurer l'avenir de la conservation.

Pour les personnes qui ont grandi au cours de ces 40 dernières années, par exemple, en Amérique du Nord, dans certaines parties de l'Amérique latine ou de l'Europe occidentale, des informations sur les plantes et les animaux régionaux sont facilement disponibles sous forme de livres non techniques, souvent appelés guides de terrain.

Ces types de livres, généralement présentés par groupe taxonomique (ex. fougères, orchidées, reptiles, oiseaux, etc.) et région (ex. Est du Mississippi, Pérou, Alpes européennes), ont révolutionné la mise à disposition et l'accessibilité d'informations sur la biodiversité pour les membres de divers âges et groupes sociaux dans différentes régions du monde. De tels guides permettent aux gens de se familiariser avec les différentes plantes et animaux trouvés dans les zones où ils vivent ou voyagent et, le plus important, d'intégrer cette familiarité dans la façon dont ils perçoivent l'importance de l'environnement naturel, ce qui peut souvent être une étape primordiale vers l'avancement de la conservation.

# Everything You Want To Know About...

---

... ants, amphibians, birds and bats, along with other fascinating fauna, is contained in the *Guides to the Biological Diversity of Madagascar*. The editors, **Steve Goodman** and **Marie Jeanne Raherilalao**, explain why such books are so important not only for visitors interested in the island's unique biodiversity, but also to educate the new generations about the natural history of their country and ensure the future of conservation.

For individuals who grew up during the past 40 years, for example in North America, in certain areas of Latin America or western Europe, information on regional plants and animals is readily available in the form of non-technical books, often referred to as field guides.

These types of books, generally presented by taxonomic group (e.g., ferns, orchids, reptiles, birds) and region (eg. east of the Mississippi, Peru, the European Alps), revolutionised the availability of information on biodiversity for members of different age and social groups in various regions of the world.

Such guides provide the means for people to become familiar with different plants and animals found in areas where they live or travel and, most critically, to integrate this information into how they perceive the importance of the natural world, which can often be a major step towards conservation.

Il n'est pas exagéré d'affirmer que ces types de guides ont été des éléments importants dans "l'écologisation" de différents secteurs sociétaux dans de nombreux pays. Pour Madagascar, qui est si riche en diversité biologique et qui est l'une des principales priorités mondiales en matière de conservation des pays tropicaux, la grande insuffisance dans le passé de tels livres a créé une lacune considérable.

Au cours de ces dernières décennies, d'énormes progrès ont été réalisés dans la description et la documentation de la flore et de la faune de Madagascar, des différents aspects de communautés écologiques de l'île, de l'origine et de la diversification d'innombrables espèces qui le peuplent. Un certain nombre d'articles et de livres techniques et scientifiques a été publié sur ces sujets, qui ne sont pas facilement accessibles pour le grand public, y compris de nombreuses personnes qui s'intéressent réellement à l'histoire naturelle et à relation entre ces vastes sujets et la conservation. De plus, ces ouvrages ne peuvent souvent être trouvés qu'à l'étranger dans des librairies spécialisées ou à partir de sources en ligne, généralement onéreux et compliqués pour les résidents de Madagascar de recevoir des copies par la poste ou par des services de livraison.

Des efforts considérables ont été faits sur l'île par le biais de différents types de clubs, magazines et journaux pour diffuser des informations concernant l'écologie, la conservation et l'histoire naturelle de Madagascar aux élèves du primaire et du secondaire. Comme l'avenir de cette nation insulaire repose en grande partie sur les jeunes générations, les décideurs de demain, la vulgarisation de la science et de l'histoire naturelle est essentielle pour que cette nation insulaire puisse assurer un avenir positif.

Afin de maintenir une avancée positive dans la résolution des problèmes de conservation actuels et aider à combler les lacunes en matière d'information sur la biodiversité unique de Madagascar, nous considérons qu'il est essentiel que les ressortissants et les visiteurs étrangers aient accès à des détails facilement accessibles, comme l'on peut trouver dans les guides couvrant une gamme de groupes biologiques, rédigés en français ou en anglais et non techniques. C'est l'objectif de la série de « Guides de la Diversité Biologique de Madagascar » éditée par l'Association Vahatra à Antananarivo. Nous sommes convaincus que pour informer les Malgaches sur leur patrimoine naturel et contribuer à l'utilisation rationnelle des ressources naturelles basée sur une perception plus écologique et à la réalisation plus efficace des projets de conservation, la disponibilité des tels livres à des prix raisonnables est primordiale.

A ce jour, neuf titres différents dans la série de « Guides de la Diversité Biologique de Madagascar » de l'Association Vahatra ont été publiés, les sept premiers sont uniquement en français et les deux derniers sont des livres bilingues français-anglais. Chaque guide contient un glossaire pour définir les termes techniques mentionnés dans le texte.

It is no exaggeration to state that these types of guides have been important elements in the 'greening' of different sectors of the society in many countries. For Madagascar, so rich in biological diversity and one of the world's priorities as regards conservation in tropical countries, the important absence of such books in the past resulted in a considerable void.

Over the past few decades, enormous progress has been made in describing and documenting the flora and fauna of Madagascar, different aspects of the island's ecological communities and the origin and diversity of the innumerable species that populate the island. A certain number of technical and scientific articles and books have been published on these subjects, not easily available to the general public, including many people who have a keen interest in natural history and the relations between these vast topics and conservation. In addition, these works can often only be found overseas in specialised bookstores or through online sources, they are generally on the pricy side and it is complicated for residents of Madagascar to receive copies through the post or courier services.

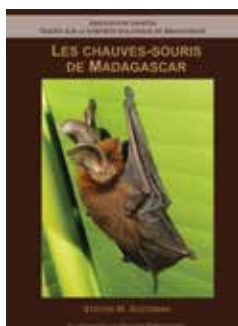
Important efforts have been made on Madagascar thanks to different types of clubs, magazines and newspapers, to disseminate information on Madagascar's ecology, conservation, and natural history to primary and secondary school students. As the future of this island nation rests heavily with the younger generations – the decision-makers of tomorrow – the popularisation of science and natural history is critical if the island nation is to ensure a positive future.

In order to maintain progress in solving existing conservation problems and contribute to filling existing information gaps concerning Madagascar's unique biodiversity, we consider it critical for nationals and overseas visitors to have access to easily available information, found in guide books covering a range of biological groups and written in non-technical French or English. This is the objective of the *Guides to the Biological Diversity of Madagascar* series, published by the Association Vahatra Press in Antananarivo. We are convinced that in order to inform the population of Madagascar about their natural heritage, and to contribute towards a more ecological perception of the rational use of natural resources and more effective implementation of conservation projects, it is essential for such books to be available at a reasonable price.

To date, nine different titles of the *Guides to the Biological Diversity of Madagascar* series have been published by Vahatra, the first seven only in French and the last two as bilingual French and English books. Each book contains a glossary to clarify the technical terms used in the text.

## De tels guides permettent aux gens de se familiariser avec les différentes plantes et animaux trouvés dans les zones où ils vivent ou voyagent

Such guides provide the means for people to become familiar with different plants and animals found in areas where they live or travel



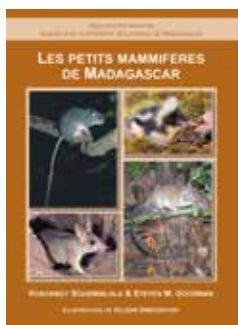
Par Steven M. Goodman, 2011, 129 pp., 77 figures et photos en couleur.

By Steven M. Goodman, 2011, 129 pp, 77 drawings and colour photos.

### 01 | Les chauves-souris de Madagascar » The Bats of Madagascar

"*Les chauves-souris de Madagascar*" sorti en 2011 a été le premier livre publié dans la série. Il est uniquement disponible en français, et compte de nombreuses peintures en couleur faites par Velizar Simeonovski. Après une introduction sur l'écologie et l'histoire naturelle des chauves-souris, le texte fournit un examen détaillé de la faune connue des chauves-souris de l'île, avec des détails sur l'identification de chaque espèce, la distribution, l'habitat, le régime alimentaire, les gîtes diurnes, les vocalisations et la conservation.

*Les chauves-souris de Madagascar*, published in 2011, was the first book in the series and is only available in French. The work has a large number of paintings by Velizar Simeonovski. After an introduction to the ecology and natural history of bats, the text provides a detailed review of the bats of the island, with identification of each species with the distribution, habitat, diet, day-time roosting-spots, vocalisations and conservation.



Par Voahangy Soarimalala & Steven M. Goodman, 2011, 176 pp., 100 figures et photos en couleur.

By Voahangy Soarimalala & Steven M. Goodman, 2011, 176 pp, 100 drawings and colour photos.

### 02 | Les petits mammifères de Madagascar » The Small Mammals of Madagascar

"*Les petits mammifères de Madagascar*" est uniquement disponible en français. Après une introduction sur les différents groupes de petits mammifères présents à Madagascar et les aspects de leur histoire de colonisation, de leur écologie et de leur histoire naturelle, le texte propose une revue détaillée de la faune de tenrecs et de rongeurs endémiques de l'île, ainsi que des musaraignes et des rongeurs introduits. La deuxième partie du livre fournit des détails sur chaque espèce, y compris la description, la différenciation par rapport aux formes similaires, l'histoire naturelle, la distribution, l'habitat et des aspects de conservation. Toutes les espèces de petits mammifères reconnues couvertes par le livre sont illustrées de peintures de Velizar Simeonovski.

*Les petits mammifères de Madagascar* is only available in French. After an introduction to the different groups of small mammal living in Madagascar and aspects of their colonisation history, ecology, and natural history, the text provides a detailed review of the island's fauna of endemic tenrecs and rodents, as well as introduced shrews and rodents. The second section of the book gives details of each species including the description, differentiation from similar species, natural history, distribution, habitat, and conservation aspects. All of the small mammal species covered in the book are illustrated with paintings by Velizar Simeonovski.



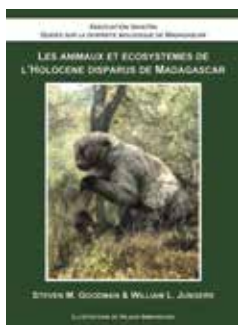
Par Marie Jeanne Raheirilalao & Steven M. Goodman, 2011, 146 pp., 54 figures et photos en couleur.

By Marie Jeanne Raheirilalao & Steven M. Goodman, 2011, 146 pp, 54 drawings and colour photos.



Par Steven M. Goodman, 2012, 158 pp., 73 figures et photos en couleur.

By Steven M. Goodman, 2012, 158 pp, 73 drawings and colour photos



Par Steven M. Goodman & William L. Jungers, 2013, 249 pp., 20 figures et photos en couleur.

By Steven M. Goodman & William L. Jungers, 2013, 249 pp, 20 drawings and colour photos.

**03 | Histoire naturelle des familles et sous-familles endémiques d'oiseaux de Madagascar »**  
**The Natural History of the Families and Sub-Families of Endemic Malagasy Birds**

“*Histoire naturelle des familles et sous-familles endémiques d'oiseaux de Madagascar*” n’est disponible qu’en français. Comme de nombreux excellents guides sur les oiseaux de Madagascar sont disponibles en français et en anglais, l’intention de ce livre est de fournir aux lecteurs des détails sur l’histoire naturelle des oiseaux malgaches, en particulier les familles et sous-familles endémiques de l’île. Ce livre est un compagnon idéal à emporter avec un guide de terrain.

*Histoire naturelle des familles et sous-familles endémiques d'oiseaux de Madagascar* is only available in French. As numerous excellent guides to the birds of Madagascar are available in both French and English, the aim of the book is to provide readers with details of the natural history of Malagasy birds, specifically families and subfamilies endemic to the island. This book is a perfect companion to carry with a field guide.

**04 | Les Carnivora de Madagascar » The Carnivora of Madagascar**

“*Les Carnivora de Madagascar*” est uniquement disponible en français et contient des peintures de Velizar Simeonovski. La première partie du livre donne une introduction détaillée sur les carnivores endémiques et introduits de Madagascar, ainsi que des aspects de leur histoire de colonisation, de leur écologie et de leur histoire naturelle. La deuxième partie fournit des informations sur chaque espèce, subdivisées selon les thèmes suivants : description, habitat et distribution, régime alimentaire, histoire naturelle, périodes d’activité, organisation sociale et reproduction, aspects de conservation.

*Les Carnivora de Madagascar* is only available in French and contains paintings by Velizar Simeonovski. The first section of the book gives a detailed introduction to the endemic and introduced carnivores of Madagascar, as well as aspects of their colonisation history, ecology, and natural history. The second section provides information on each species, subdivided into the following topics: description, habitat and distribution, diet, natural history, activity periods, social organisation and reproduction, and aspects of conservation.

**05 | Les animaux et écosystèmes de l'Holocène disparus de Madagascar »**  
**The Extinct Holocene animals and ecosystems of Madagascar**

“*Les animaux et écosystèmes de l'Holocène disparus de Madagascar*” est uniquement disponible en français et le livre est illustré avec des peintures d’un artiste talentueux, Velizar Simeonovski. L’ouvrage traite des anciens écosystèmes et habitats trouvés sur l’île au cours de l’histoire géologique récente. L’objectif du livre est d’évaluer à l’aide de données scientifiques bien fondées provenant d’études paléontologiques et archéologiques dans 13 sites différents dispersés autour de l’île, et ce qui a conduit à des changements écologiques notables et à l’extinction d’une série d’espèces dont la plupart était de grande taille à l’instar d’un lémurien qui pesait environ 200kg et avait à peu près la même taille qu’un gorille africain mâle. Le texte examine le rôle du changement climatique naturel par rapport à celui du changement induit par l’homme.

*Les animaux et écosystèmes de l'Holocène disparus de Madagascar* is only available in French. It is illustrated by the talented artist Velizar Simeonovski. The work treats the former ecosystems and habitats found on the island in recent geological history. The aim of the book is to analyse elements that lead to notable ecological changes and the extinction of a series of species, using well-founded scientific data from the paleontological and archaeological studies of 13 different sites scattered around the island. Most of the species concerned were of large body size, for example a lemur that weighed about 200kg, about the size of a male African gorilla. The text examines the role of natural climate change versus human-induced change.



Par Franco Andreone, Gonçalo M. Rosa & Achille P. Raselimanana, 2014, 180 pp., 129 dessins et photos en couleur.

By Franco Andreone, Gonçalo M. Rosa & Achille P. Raselimanana, 2014, 180 pp., 129 drawings and colour photos.

### 06 | Les amphibiens des zones arides de l'Ouest et du Sud de Madagascar » The Dry Forest Amphibians of Western and Southwestern Madagascar

“*Les amphibiens des zones arides de l'Ouest et du Sud de Madagascar*” est uniquement disponible en français. La première partie du livre donne une introduction sur les grenouilles des forêts sèches de Madagascar, ainsi que des détails sur leur écologie, leur morphologie, leur histoire naturelle et les défis de leur conservation. La deuxième partie présente des détails sur chaque espèce connue de l'Ouest et du Sud de Madagascar, incluant l'étymologie du nom de l'espèce, les caractères diagnostiques, les têtards, les espèces similaires, les cris, l'histoire naturelle, la distribution et le statut de conservation.

*Les amphibiens des zones arides de l'Ouest et du Sud de Madagascar* is only available in French. The first section of the book gives an introduction to the frogs of the dry forests of Madagascar, as well as information on their ecology, morphology, natural history and conservation challenges. The second section presents details of each known species of western and southern Madagascar, including the etymology of the name of the species, the identification characteristics, tadpoles, similar species, their calls, natural history, distribution and conservation status.



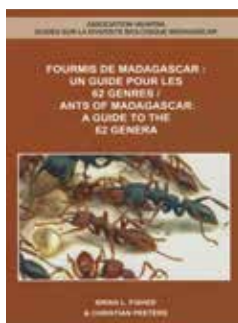
Par Franco Andreone, Angelica Crottini, Gonçalo M. Rosa, Andolalao Rakotoarison, Mark D. Scherz & Achille P. Raselimanana, 2018, 355 pp., 197 dessins et photos en couleur.

By Franco Andreone, Angelica Crottini, Gonçalo M. Rosa, Andolalao Rakotoarison, Mark D. Scherz & Achille P. Raselimanana, 2018, 355 pp., 197 drawings and colour photos.

### 07 | Les amphibiens du Nord de Madagascar » The First caps Madagascar

“*Les amphibiens du Nord de Madagascar*” est uniquement disponible en français. La première partie du livre présente une introduction sur les grenouilles du Nord de Madagascar, ainsi que leur écologie, leur morphologie, leur histoire naturelle et les défis de leur conservation. La deuxième partie présente des détails sur chaque espèce connue de la partie Nord de l'île, incluant l'étymologie du nom de l'espèce, les caractères diagnostiques, la distribution, l'histoire naturelle, les cris, les espèces similaires et le statut de conservation.

*Les amphibiens du Nord de Madagascar* is only available in French. The first section of the book gives an introduction to the frogs of northern Madagascar, as well as their ecology, morphology, natural history, and conservation challenges. The second section presents details of each known species of the northern part of the island, including the etymology of the name, identification characteristics, distribution, natural history, their calls, similar species and conservation status.



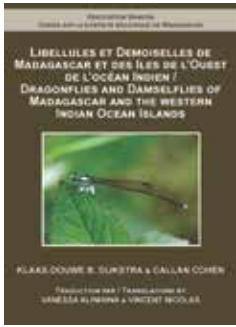
Un livre bilingue Français-Anglais, par Brian Fisher & Christian Peeters, 2019, 253 pp., des centaines de photos en couleur.

A bilingual French-English book, by Brian Fisher & Christian Peeters, 2019, 253 pp. hundreds of colour photos.

### 08 | Fourmis de Madagascar : Un guide pour les 62 genres » Ants of Madagascar: A guide to the 62 genera

“*Fourmis de Madagascar : Un guide pour les 62 genres*”, ce livre commence par une introduction couvrant une gamme de sujets sur les fourmis de Madagascar et des autres îles voisines, comprenant l'exploration scientifique récente et un aperçu de la faune, de l'écologie, de la fonction de l'écosystème et des techniques de terrain. Dans la deuxième partie, les différents genres sont présentés, y compris les formes indigènes et introduites, les caractéristiques d'identification, la distribution, l'histoire de la vie et l'écologie. Le livre contient des centaines d'images en gros plan de fourmis.

*Ants of Madagascar: A guide to the 62 genera*, the book starts out with an introduction covering a range of subjects on the ants of Madagascar and other nearby islands, including recent scientific research and an overview of the fauna, ecology, ecosystem and field techniques. In the second section of the book, the different genera are presented, including native and introduced forms, identification characteristics, distribution, life history and ecology. The book contains hundreds of close-up images of ants.



Un livre bilingue Français-Anglais, par K. D. Dijkstra & Callen Cohen, 2021, 194 pp., 205 photos en couleur.

A bilingual French-English book, by K. D. Dijkstra & Callen Cohen, 2021, 194 pp, 205 drawings and colour photos.

09 | Libellules et demoiselles de Madagascar et des îles de l'Océan Indien occidentale »  
Dragonflies and Damselflies of Madagascar and the Western Indian Ocean Islands

“*Libellules et demoiselles de Madagascar et des îles de l'Océan Indien occidentale / Dragonflies and damselflies of Madagascar and the western Indian Ocean Islands*” est un livre bilingue français-anglais. La première partie du livre est une introduction comprenant des sections sur la diversité et l'endémisme, la conservation, la recherche et la collecte d'odonates et l'identification. La deuxième partie couvre les différents genres présents à Madagascar et dans les îles de l'Ouest de l'océan Indien, avec un accent particulier sur les caractères d'identification.

*Libellules et demoiselles de Madagascar et des îles de l'Océan Indien occidentale / Dragonflies and damselflies of Madagascar and the western Indian Ocean Islands* is a bilingual French-English book. Part 1 of the book is an introduction and includes sections on diversity and endemism, conservation, finding and collecting odonata and identification. Part 2 covers the different genera occurring on Madagascar and western Indian Ocean islands, with particular emphasis on identification characteristics.



📷 © : www.vahatra.mg

Pour plus d'informations pour obtenir des livres publiés dans cette série au cours de votre séjour à Antananarivo, veuillez contacter l'Association Vahatra : <associatvahatra@moov.mg> ou +261 020 22-27755 ; une carte du bureau de Vahatra peut être téléchargée sur <http://www.vahatra.mg/planeng.html>. Pour ceux qui souhaitent se procurer ces livres à l'étranger, nous pouvons suggérer de faire la commande en Europe auprès de NHBS (<https://www.nhbs.com/shop/publisher/vahatra>), Royaume-Uni ou en Amérique du Nord auprès de *University of Chicago* ([https://press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914\\_3431915.html](https://press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914_3431915.html)). Ces livres sont également disponibles dans des librairies d'Antananarivo, comme Il Etait Une Fois (+261 34 47 177 27), au-dessus de Leader Price, Ankorondrano ; Librairie Lecture & Loisirs (+261 20 22 325 83), dans le Complexe Tana Waterfront, Ankorondrano ; et au rayon livres chez Jumbo Score (+261 20 22 210 00), Ankorondrano.

Steven Goodman et Marie Jeanne Raherilalao

For further information on obtaining the books published in this series, please contact Association Vahatra in Antananarivoonassociatvahatra@moov.mg or +261 020 22-27755; a map to the Vahatra office can be downloaded on<http://www.vahatra.mg/planeng.html>. For those who would like to purchase these books overseas, in Europe we can suggest ordering them via NHBS (<https://www.nhbs.com/shop/publisher/vahatra>), in the United Kingdom or in North American from The University of Chicago Press ([https://press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914\\_3431915.html](https://press.uchicago.edu/ucp/books/publisher/pu3431914_3431915.html)). The books are also available in local book shops in Antananarivo, such as Il Etait Une Fois (+261 34 47 177 27), above Leader Price in Ankorondrano; Librairie Lecture & Loisirs (+261 20 22 325 83), in the Tana Waterfront complex in Ankorondrano; and the book section at Jumbo Score (+261 20 22 210 00), Ankorondrano.

Steve Goodman and Marie Jeanne Raherilalao



# MADASECU

*"Franchise - Rigueur - Discipline"*

## A propos de nous

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



**SERVICE DE SÉCURISATION  
ET DE GARDIENNAGE.**

**EQUIPEMENT DE SECURITÉ**

**ALARME INTRUSION**

**AUDIT**

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

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

www.madasecu.mg

Lot VS 65 Ambolokandrina - Antananarivo 101| Madagascar

# ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



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

[www.ballou.mg](http://www.ballou.mg)

Andraharo 23 223 33



# balloupro®



**MOBILIER & MATERIEL PROFESSIONNEL**

 Anosivavaka

 038 33 038 33

 info@balloupro.mg

 balloupro

 [www.balloupro.mg](http://www.balloupro.mg)

1000m<sup>2</sup> de showroom

SIHRAKOUT  
MADAGASCAR

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



Sih Rakout

Sih Rakout – Création de mode sur-mesure Antananandro Antananarivo Madagascar

 [sihrakoutcreation@gmail.com](mailto:sihrakoutcreation@gmail.com)  +261 34 02 076 04 – +261 32 14 984 81



**Madagascar**  
AIRLINES



# Notre héritage

Année 60



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

Année 80



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

Année 2000



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

2022



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

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



# Maurice

à compter du 29 Octobre 2023

2 fréquences hebdomadaires **VENDREDI - DIMANCHE**

+230 21 39 306 (Maurice)  
+261 20 22 510 00 (Madagascar)  
[www.madagascarairlines.com](http://www.madagascarairlines.com)



**Madagascar**  
AIRLINES 



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

.....

### GAGNEZ DU TEMPS!

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

#### ANTANANARIVO

**Analakely:**

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

**Call Center:**

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

**Après-Vente:**

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

**La City Ivandry:**

034 02 222 42  
agencelacity@madagascarairlines.com

**MyCapricorne:**

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

#### IVATO

**Agence Ivato:**

034 20 222 01  
agenceivato@madagascarairlines.com

**Litiges Bagages:**

034 49 222 01  
tnrll@madagascarairlines.com

**Welcome Service:**

034 49 222 01  
welcome.service@madagascarairlines.com

**FRET (export):**

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

**Affrètement:**

034 07 222 79  
btob@madagascarairlines.com

#### REPRESENTATIONS À MADAGASCAR

**Antalaha:**

034 11 222 12  
anmss@madagascarairlines.com

**Mahajanga:**

034 14 222 06  
mjnss@madagascarairlines.com

**Nosy Be:**

038 07 222 09  
nosss@madagascarairlines.com

**Tolagnaro:**

034 11 222 08  
ftuss@madagascarairlines.com

**Sambava:**

034 11 222 14  
svbss@madagascarairlines.com

**Antsiranana:**

034 11 222 04  
diess@madagascarairlines.com

**Morondava:**

038 07 222 14  
moqss@madagascarairlines.com

**Toamasina:**

034 11 222 25  
tmmss@madagascarairlines.com

**Toliara:**

034 11 222 01  
tless@madagascarairlines.com

**Sainte Marie:**

038 07 222 08  
smsss@madagascarairlines.com

**Maroantsetra:**

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







#### **CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE**

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

#### **AGENCE PARIS**

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

#### **AGENCE MARSEILLE**

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

#### **GSA DZAOUDZI: ROGERS AVIATION**

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

#### **GSA MAURICE: IBL AVIATION**

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

#### **CENTRE D'APPEL LA REUNION**

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

#### **AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION**

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

#### **GSA MORONI: IBL COMORES SARL**

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





**----- RÉSEAU INTÉRIEUR :**

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

**----- RÉSEAU RÉGIONAL :**

La Réunion - Mayotte

**Bientôt la reprise des destinations:**

Maurice et Moroni.

**----- LONG COURRIER : Paris**

LE RESEAU  
**Madagascar**  
AIRLINES



# PROGRAMME DES VOLS

## AVRIL-OCTOBRE 2023

---

### LONG COURRIER

TANA-PARIS: Mer-Dim  
PARIS-TANA: Mar-Sam

### RESEAU REGIONAL

SAINTE MARIE-REUNION: Mer  
REUNION-TANA: Mer  
TANA-REUNION: Mer

MAJUNGA-DZAOUDZI: Jeu  
DZAOUDZI-MAJUNGA: Jeu

TANA-REUNION: Sam  
REUNION-SAINTE MARIE: Sam  
REUNION-TANA: Sam

### RESEAU INTERIEUR

#### AU DEPART D'ANTANANARIVO:

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

MAHAJANGA:  
Mar-Jeu-Dim

MAROANTSETRA:  
Lun

MORONDAVA:  
Jeu-Dim

NOSY BE:  
Lun-Mar-Mer-Jeu-Ven-Sam-Dim

SAINTE MARIE:  
Mar-Ven-Dim

SAMBAVA:  
Lun-Mar-Sam-Dim

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

TOAMASINA:  
Lun-Mer-Ven-Dim

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

# VOLS SUPPLEMENTAIRES

*pendant les grandes vacances*

DESTINATION	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
NOSY BE	JEUDI 20 MERCREDI 26	TOUS LES MARDIS ET VENDREDIS	VENDREDI 1er
ANTSIRANANA	MERCREDI 26		
TOAMASINA	MARDI 18 - 25	TOUS LES MARDIS	MARDI 5
MAHAJANGA	VENDREDI 14 - 21 - 28	TOUS LES VENDREDIS	VENDREDI 1er - 8
MORONDAVA	MARDI 25	MARDI 8 - 22	
TOLIARA	LUNDI 24 - 31	TOUS LES JEUDIS	

Achetez dès maintenant

 +261 20 23 444 44



[www.madagascarairlines.com](http://www.madagascarairlines.com)

**ANTICIPEZ  
RESERVEZ  
VOYAGEZ**

Sur l'ensemble du réseau intérieur



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

A partir de

**411.700 MGA/TTC**

Prix pour Antananarivo - Maroantsetra

Selon la destination et suivant la disponibilité des places

***Voyagez au maximum au prix minimum***

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

+261 20 23 444 44



[www.madagascarairlines.com](http://www.madagascarairlines.com)

**Madagascar**  
AIRLINES 



# PACK PRIVILEGE\*

## 95.000 AR

Accès :

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

Vendable :

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



*\*offre valable uniquement sur le réseau intérieur.*



VOTRE PROGRAMME  
DE FIDELITE UNIQUE

# *My* CAPRICORNE

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

Rendez-vous sur

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





Se réunir et aller ensemble  
vers un avenir meilleur.

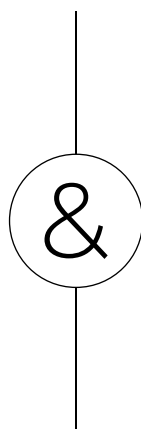
Coming together to build  
a better future.

© : Miavana by Time + Tide

TIME + TIDE  
FOUNDATION

MIAVANA  
ISLAND SANCTUARY

BY TIME + TIDE



prime  
media international

[www.timeandtidefoundation.org](http://www.timeandtidefoundation.org)  
[www.miavana.com](http://www.miavana.com)

[www.primemedia.international.com](http://www.primemedia.international.com)



# DÉCOUVREZ MADAGASCAR *autrement*

Photo: R. de Ramazanana, N. Rama, M. road trip culinaire / Conception: Faïah Rajaonarisata



AGENCE MIKEA DISCOVERY  
Tuléar Centre 601 Tuléar - Madagascar



+ 261 32 11 100 31



discovery@mikealodge.com



www.mikeadiscovery.com



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

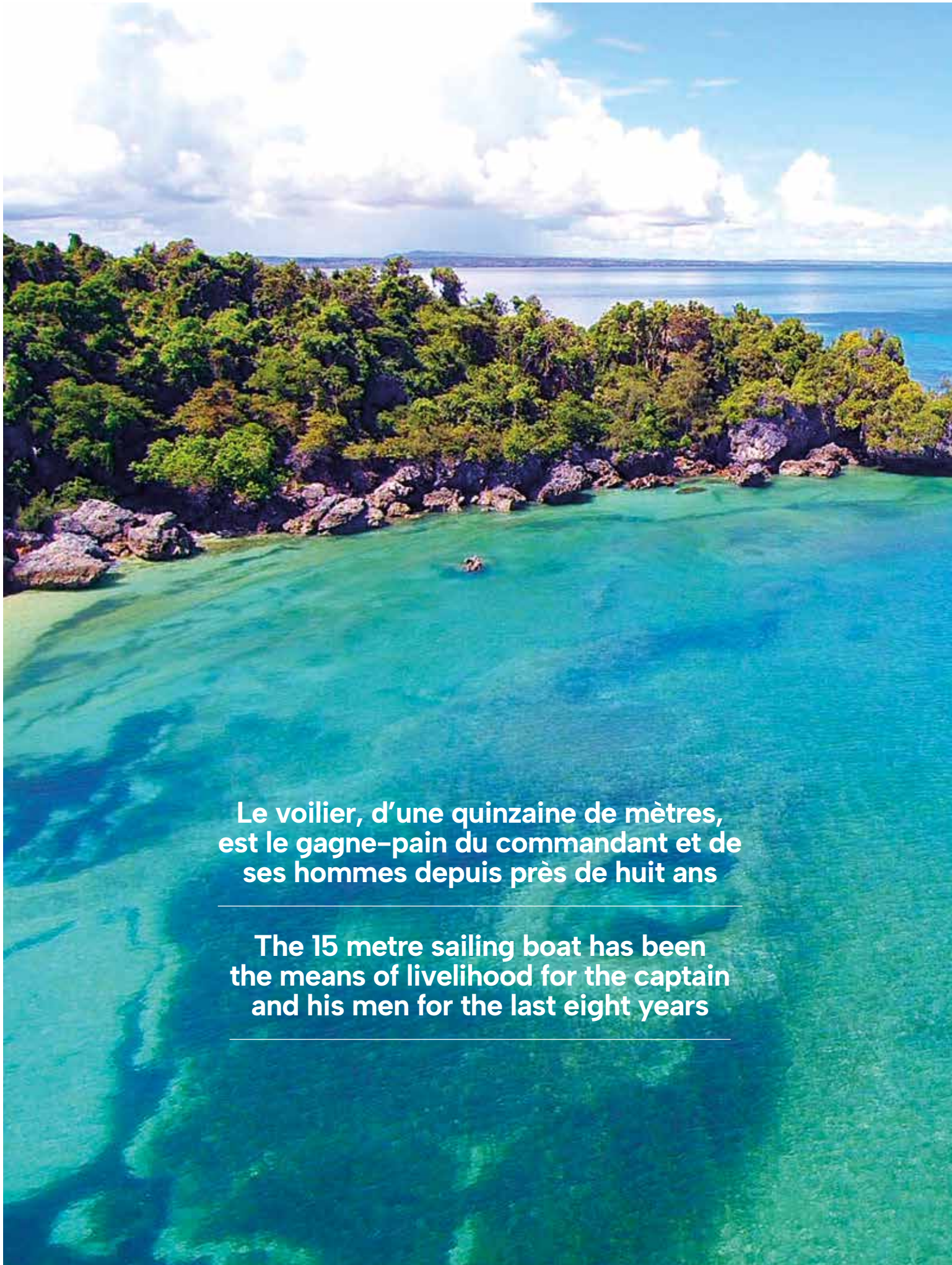


*Voyages De*  
**DÉCOUVERTE**

Un voyage à bord du boutre, Famindrampo, est une façon d'explorer des destinations lointaines le long de la côte ouest de Madagascar, inaccessibles par les routes ou même les pistes, pour découvrir des endroits idylliques et vivre de nouvelles aventures.

*Voyages Of*  
**DISCOVERY**

A trip on board the dhow, Famindrampo, is a way of exploring remote destinations along the west coast of Madagascar, unreachable via roads or even tracks, to discover idyllic places and experience new adventures.



**Le voilier, d'une quinzaine de mètres,  
est le gagne-pain du commandant et de  
ses hommes depuis près de huit ans**

---

**The 15 metre sailing boat has been  
the means of livelihood for the captain  
and his men for the last eight years**

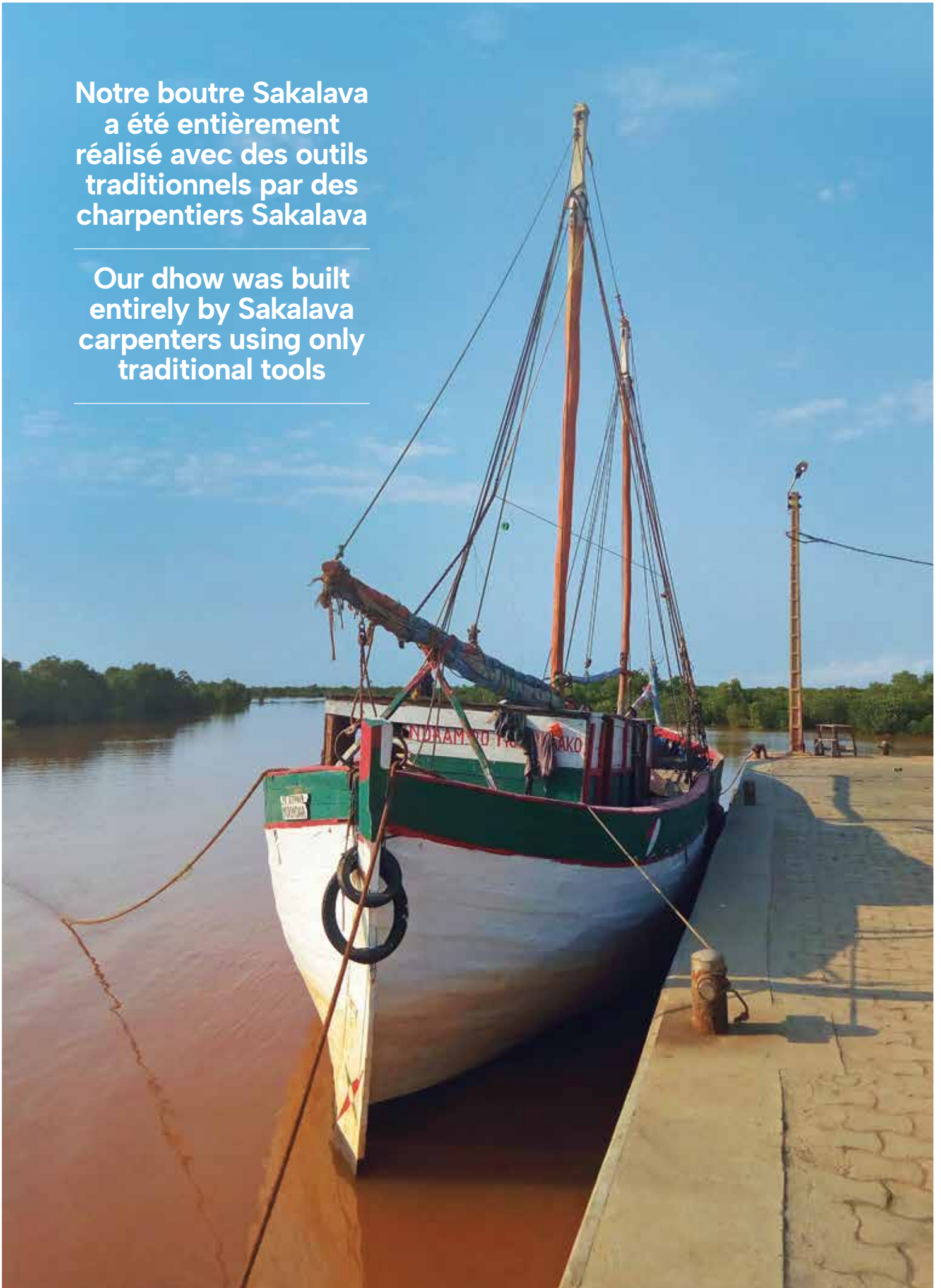
---

**Embarquer sur un bateau** tout droit sorti d'un conte des mille et une nuits et voguer à la découverte de la côte nord-ouest de Madagascar. C'est ce que nous propose le commandant Alexis. Ce jeune homme de vingt-sept ans supervise huit membres de l'équipage sur son boutre baptisé Famindrampo (traduction littérale de «pardon»). Le voilier, d'une quinzaine de mètres, est le gagne-pain du commandant et de ses hommes depuis près de huit ans. Originaire du sud, du peuple Vezo, ce peuple de la mer, Alexis et ses hommes vivent essentiellement du transport de passagers et de marchandises le long du canal du Mozambique en longeant toute la côte ouest du pays. Du sud au nord, de Tuléar à Nosy Be, en passant par Morondava, Maintirano, Mahajanga, Antsohihy et Nosy Saba, Famindrampo vogue au gré du vent.

**Embark on a boat** that seems to have come straight out of the Arabian Nights and discover the north-east coast of Madagascar. This is what captain Alexis proposes. This young man, just 27 years of age, is in charge of the eight-member crew of his dhow the Famindrampo (literally meaning 'pardon'). The 15 metre sailing boat has been the means of livelihood for the captain and his men for the last eight years. Coming from the Vezo, a seafaring tribe in the south of the island, Alexis and his men essentially make their living transporting passengers and goods up and down the Mozambique Channel and all along the west coast. From south to north, from Tuléar to Nosy Be, through Morondava, Maintirano, Mahajanga, Antsohihy and Nosy Saba, the Famindrampo sails with the wind.

**Notre boutre Sakalava  
a été entièrement  
réalisé avec des outils  
traditionnels par des  
charpentiers Sakalava**

**Our dhow was built  
entirely by Sakalava  
carpenters using only  
traditional tools**





## TOUS À BORD

Les boutres du type de Famindrampo sont des bateaux d'origine arabe. Leur histoire extraordinaire remonte à plus de mille ans, et le royaume de ces bateaux sortis de la nuit des temps s'étend du sud de l'Inde jusqu'au nord-ouest de Madagascar en passant par le Yémen, Djibouti, Le Kenya, La Tanzanie, et enfin, Les Comores. Selon leur taille et leur conception, les boutres sont capables d'embarquer en moyenne une cinquantaine de tonnes de marchandises ainsi qu'une vingtaine de passagers. Famindrampo, quant à lui, offre une capacité de quarante tonnes, passagers, équipages et marchandises compris. «Notre embarcation représente un investissement coûteux au départ, sans compter les frais d'entretien une fois arrivés au port. Cependant, elle nous le rend bien. En effet notre investissement de départ a été amorti en un peu moins de deux ans d'activité» nous explique Alexis. Il faut dire qu'avec un tarif de cent mille ariary par tonne de marchandises transportées et autant pour les frais de croisière d'un passager pour quelques jours de voyage, le boutre fait vivre son homme malgré des coûts d'entretien parfois exorbitants. "Famindrampo" est un boutre traditionnel en bois et ses voiles sont en coton, et donc beaucoup plus fragiles que les voiles actuelles. «Nous avons de nombreuses réparations en cours de route. Des poulies cassent, et, comme hier, la vergue s'est brisée: il faut alors tout de suite réparer» souligne le commandant de Famindrampo. «Notre boutre Sakalava a été entièrement réalisé avec des outils traditionnels par des charpentiers Sakalava. La construction, sans plan préalable, a nécessité plusieurs années de chantier au cours desquelles rien ne fut ménagé pour obtenir l'un des plus beaux boutres de la région» raconte-t-il fièrement.

## ALL ABOARD

Dhows like the Famindrampo are boats originally of Arab origin. Their extraordinary history goes back over one thousand years. Since time immemorial, the kingdom of these boats has stretched from the south of India up to the north-west of Madagascar, through Yemen, Djibouti, Kenya, Tanzania, and finally the Comoros. Depending on their design, dhows can be loaded with 50 tonnes of goods, as well as 20 passengers. The Famindrampo has a capacity of 40 tonnes, passengers, crew and goods included. "Our boat was a big investment at the start, then there are the costs of upkeep once in the port. But she rewards us well. We actually paid back our initial investment after less than two years of activity," explains Alexis. Charging 100,000 Ariary per tonne of goods transported and the same amount for the fare for one passenger sailing for a few days, the dhow pays its way, despite the exorbitant costs of upkeep. The Famindrampo is a traditional wooden dhow, with cotton sails, much less tough than modern sails. "We often have to carry out repairs during the trip. Pulleys break down, and like yesterday, the yard snapped in two. Repairs have to be carried out on the spot," explains the captain. "Our dhow was built entirely by Sakalava carpenters using only traditional tools. The construction, with no initial diagrams, took several years, during which no efforts were spared to produce one of the region's most beautiful dhows," he declares with pride.



## DES AVENTURES VOUS ATTENDENT

Selon Alexis, voyager à bord du voilier, "C'est passer par une mer divine pour visiter une terre superbe". Des dizaines d'escales possibles, plages désertes, villages invisibles, bancs de sable, îles, mangroves, et toujours seulement quelques heures sur la mer pour beaucoup d'heures sur la terre. C'est bivouaquer tous les jours sur un site nouveau, et partir pour une vraie aventure. Bref, des voyages hors normes à la découverte d'une culture méconnue et de paysages grandioses, inaccessibles par la route. «L'aventure, c'est notre quotidien à bord du bateau. Le plus extraordinaire c'est peut être cette fois où nous avons heurté une baleine qui faisait deux fois la taille du voilier. Fort heureusement, elle a passé son chemin. Dans le cas contraire, Famindrampo serait déjà au fond du canal du Mozambique au large de Mahajanga» nous confie-t-il.

## ADVENTURES AWAIT

Alexis describes travelling on board the boat: "You sail on stunning seas to discover incredible landscapes". Many idyllic places can be visited: deserted beaches, hidden villages, sand banks, islands, mangroves, but always just a few hours at sea for many hours on land. Passengers bivouac at a different spot every day, where new adventures await. In essence, it's a truly exceptional trip, to discover fascinating culture and spectacular scenery, not accessible by road. "There is adventure every day on board the boat. The most amazing was perhaps the time we collided with a whale twice the size of the dhow. Luckily, the whale swam off. Otherwise, Famindrampo would now be lying on the bed of the Mozambique Channel, off Mahajanga," the captain tells us.



**Nous découvrons  
tous les jours des  
contrées inconnues, des  
civilisations différentes.  
Chaque jour est  
différent et nous réserve  
plein d'aventures**

**Every day, we discover  
new places, different  
civilisations. Each day  
is different and brings  
adventure**

## MAINS SUR LE PONT

A la question: «prenez-vous du plaisir à faire ce métier?», tous les membres de l'équipage répondent un «oui» catégorique. Fidison Jean-Louis, le second homme à bord ajoute même: «Nous découvrons tous les jours des contrées inconnues, des civilisations différentes, nous nous baignons tous les jours au milieu des requins et des baleines. Chaque jour est différent et nous réserve plein d'aventures. Cependant, les contraintes du voyage en bateau sont nombreuses: il faut s'adapter à la météo et à la mer, qui ne nous permettent pas de faire ce que nous voulons. Nous sommes trois équipes de deux personnes et nous nous relayons par période de trois heures. Les premiers commencent à 21h, puis le relais est pris à minuit, puis à 3h et à nouveau à 6h du matin. En journée, il n'y a pas de quart et nous essayons de naviguer un maximum de jour et d'atteindre un mouillage (abri où le bateau s'arrête et jette l'ancre dans peu de fond) avant la nuit.»

Tout le monde prend chaque jour comme il vient sur le Famindrampo, l'équipage refusant de planifier complètement un itinéraire, pour être libre de vivre une vraie aventure dans un vrai voyage.

## HANDS ON DECK

When asked: "Do you enjoy your job?" all the crew members respond with a clear "Yes!". Fidison Jean-Louis, the second on board, also adds, "Every day, we discover new places, different civilisations. Every day, we swim with the sharks and the whales. Each day is different and brings adventure. But sailing involves a number of constraints: you have to adapt to the weather and the state of the sea, so we can't do exactly what we want.

"We work in three teams of two crew members, each team being on duty for three hours. The first shift begins at 9pm, the next at midnight, then 3am and 6am."

"During the day, no watches are organised and we try to sail as much as possible to reach anchorage (the sheltered spot where the boat will stop and put down its anchor in shallow water) before nightfall."

Everyone takes each day as it comes on the Famindrampo, the crew refusing to completely plan an itinerary, to be free to experience true adventure on a true journey.



ECO ISLAND

# NOSY SABA

ISLAND RESORT & SPA  
MADAGASCAR

[www.nosysaba.mg](http://www.nosysaba.mg)





*Royal Andilana*  
Resort & Spa  
\*\*\*\*\*  
Nosy Be

The Royal Andilana Resort & Spa is the newest establishment and the first 5 stars of the Sound's Hotels Group, located in the north-west of Nosy Be. The resort lays on the most beautiful beach of the island, the Andilana beach.

With a style that is modern and minimalist, the Royal Andilana welcomes you in a heavenly location, to discover the beauty of Nosy Be & its surroundings.



[www.royalandilana.com](http://www.royalandilana.com)

Royal Andilana Resort & Spa | Sound's Hotels Group | soundshotelsgroup

# MALOE FITNESS AND SPA



+261 20 22 441 18

[maloe@relais-des-plateaux.com](mailto:maloe@relais-des-plateaux.com)

Lot 66 B Antanetibe Ivato, Antananarivo



*L'or Jaune*  
**DES MAREES  
BASSES**

Grâce à ses vastes côtes et ses riches ressources marines, la culture des algues est une pratique en plein essor dans la Grande Ile. Des fermes d'algues ont été mises en place pour cultiver différentes espèces d'algues, telles que le Kappaphycus et le Gracilaria, qui sont très prisées dans l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique.

*Yellow Gold*  
**AT LOW TIDE**

Thanks to its long coastline and rich marine resources, seaweed farming is an activity that has really taken off in Madagascar. Seaweed farms have been set up to develop different species of seaweed, such as Kappaphycus and Gracilaria, very much sought-after in the food-processing, cosmetics and pharmaceutical industries.



© : Serge Marizy

Depuis plus d'une décennie, les côtes Mahafaly au sud de Toliara voient proliférer un nouveau genre de pionnier à l'image du far west américain à l'époque de la ruée vers l'or. En effet, de nombreux pêcheurs du littoral Mahafaly se sont convertis à l'algoculture, suivant les traces de leurs épouses et faisant de cette activité une des principales sources de revenus dans certains villages dans les localités d'Ankilimionga et Antsakoa qui se situent dans le sud de la fameuse plage d'Anakao.

Avec le soleil au zénith et une marée bien basse, Mavoarisoa, inspecte une à une ses « lignes », des cordes sur lesquelles poussent les algues. « Je les lave, je les brosse, je les bichonne mes algues. Nous procédons de manière simple. Comment on peut dire ? On peut comparer les algues à l'herbe du jardin, on la coupe et ça continue à grandir. Les scientifiques qui sont venus dans notre village nous ont appris que c'est cette technique de « propagation végétative » qui pouvait être, pour nous, la plus avantageuse en termes de rendement. Et depuis, c'est devenu notre première source de revenu après les captures de pêche de mon mari. Auparavant, on vivait principalement de la pêche au filet de mon conjoint. Avec l'algoculture, la différence entre nos revenus mensuels d'avant et ceux d'aujourd'hui est flagrante » rajoute-t-elle.

Grâce à cette activité, l'augmentation considérable des revenus mensuels par algoculteur ne peut être ignorée. L'algoculture à Madagascar se développe ainsi comme une activité économique prometteuse, préservant l'environnement côtier et améliorant les conditions de vie des communautés locales.

For over a decade a new type of pioneer, similar to those of the American Far West during the gold rush, has been proliferating along the coasts of Mahafaly, South of Toliara. Large numbers of fishermen along the Mahafaly Coast have converted to seaweed farming, following in the footsteps of their wives. The activity is now one of the main sources of income in certain villages in the districts of Ankilimionga and Antsakoa, situated in the southern part of the famous Anakao beach.

At low tide and with the sun at its peak, Mavoarisoa is inspecting one of her 'lines', ropes along which the seaweed grows. "I wash them, brush them, I really take care of my seaweed plants. It's actually quite simple. How can I explain? Seaweed can be compared to the grass in your garden: we cut it and it carries on growing. The scientists who came to our village explained to us that this technique of 'plant propagation' was the one that could be the best for us in terms of yield. Since then, it has become our main source of income, just after my husband's fishing. Before, we mainly lived on the fish my husband caught in his nets. With seaweed farming, there is an enormous difference between our former monthly income and what we earn now".

Thanks to this activity, there has been a considerable increase in the monthly income of each seaweed farmer. Seaweed farming in Madagascar is, thus, being developed as a promising economic activity, respectful of the coastal environment and improving the standard of living of the local communities.





© : Vincent

### Intérêts foisonnants

Contrairement à la pêche artisanale saisonnière, l'algoculture se pratique toute l'année offrant aux fermiers une source de revenus stable. De plus, l'activité n'est donc pas saisonnière et les valeurs de la famille prennent leur sens. L'algoculture est une petite industrie en soi où le fermier est indépendant avec un maintien des cultures traditionnelles locales. Sur le plan environnemental, la culture d'algues diminue les pressions exercées par des activités

### Multiple advantages

Unlike seasonal small-scale fishing, seaweed farming can be practised all the year round, offering farmers a stable source of income. In addition, the activity is not seasonal and family values take on all their importance. Seaweed farming is a small-scale individual industry practised by independent farmers retaining traditional local customs. On the environmental level, seaweed farming reduces the pressure exercised by activities such as fishing or gathering of other seafood. It thus contributes to protecting the ecosystem of the reefs and its inhabitants. Consequently, many people see seaweed farming as having a bright future contributing to such industries as food and cosmetics. Several species are very important for the marine ecosystem, which the farmers must protect to avoid overexploiting them.

In addition, regarding the nutritional aspect, these organisms are rich in fibres, iodine, vitamins, minerals and trace elements, sometimes even proteins, contributing to good health or even preventing the development of certain cancers, according to experiments carried out. Also certain types of seaweed have particularly useful thickening properties, which can be used in the production of cosmetics. However, the agricultural industry can also benefit, since thanks to its nutritional virtues, seaweed can be used by

comme la pêche ou la collecte des produits marins. Elle contribue donc à préserver l'écosystème récifal et ses habitants. Ainsi, pour beaucoup, l'algoculture est l'avenir contribuant à des industries telles que l'alimentation et les cosmétiques. Il y a des espèces qui sont très importantes pour l'écosystème marin sur lesquelles les algoculteurs doivent modérer pour éviter leur surexploitation.

Par ailleurs, sur le plan nutritionnel, riches en fibres, en iode, en vitamines, en sels minéraux et oligo-éléments, parfois même en protéines, ces organismes permettent de rester en bonne santé ou voire même de prévenir l'apparition de certains cancers selon les expériences. Aussi, certaines algues possèdent des pouvoirs épaississants particulièrement utiles dans l'univers des cosmétiques. Mais l'industrie agroalimentaire n'est pas non plus en reste car grâce à leur richesse nutritive, les algues permettent de nourrir les animaux d'élevage (voire de stimuler leurs défenses immunitaires). Ces végétaux peuvent aussi être d'excellents fertilisants – une manière d'enrichir les sols de manière organique. En outre, en raison de leur fort pouvoir gélifiant et épaississant, on retrouve les algues dans de nombreux produits alimentaires du quotidien (yaourts, soupes, sauces etc). Trois extraits d'algues sont particulièrement répandus : les hydrocolloïdes (agents de texture), les carraghénanes (agents d'épaississement et de stabilisation) et l'alginate (épaississant).



© : Vincent

breeders to feed their animals (even to stimulate their immune system). Seaweed can also be an excellent fertiliser: an organic way to enrich soils. In addition, due to its important jellifying and thickening properties, seaweed can be found in many of our daily food products (yogurts, soups, sauces). Three seaweed extracts are particularly common: hydrocolloids (texture agents), carrageenans (thickening and stabilising agents) and alginates (for thickening).

## Le travail de toute une vie

Planteur d'algues et pêcheur au petit village Vezo de Sarodrano, Gaston, 50 ans, n'avait pas prévu de devenir algoculteur à ses débuts dans la vie active. « Je suis né chasseur-pêcheur, J'ai juste suivi les traces du patriarche. Ensuite j'ai découvert l'algoculture et ça a été une véritable opportunité pour mon avenir et celle de ma famille. » Devenu très tôt chef de famille, il est un des huit premiers fermiers d'algues de son village. D'un naturel modeste et discret, il a inspiré toute une génération de villageois. D'après ses témoignages, il a commencé dans la difficulté, comme la plupart des jeunes Malgaches, dans ses premiers pas dans la vie active. Et accumulant des efforts, « grâce aux algues, j'ai pu construire une maison en dur et tous mes enfants étudient. » déclare-t-il fièrement.

Les villageois Vezo descendent d'authentiques autochtones. Ces nomades de la mer, dont certains subsistent encore aujourd'hui, vivent exclusivement de la pêche. Ressource devenue trop aléatoire et irrégulière, ces habitants doivent trouver des alternatives pour vivre décemment. Étudier et avoir une maison sont alors un luxe. Gaston, lui, a dû arrêter ses études et subvenir très tôt aux besoins de sa famille, après une grave maladie de son père. Garçon jeune et chétif, il est alors devenu serveur dans un restaurant en ville et resté pêcheur à ses heures perdues...

Quelques années plus tard, il entendit parler de l'algoculture, un travail exigeant, mais qui en vaut la peine. « Les revenus de la pêche sont très aléatoires et dépendent du bon vouloir de la mer. » explique-t-il. « Les algues par contre m'ont permis de percevoir



directement le fruit de mes efforts. Mes revenus sont réguliers, j'ai pu économiser de l'argent et construire une maison. Cela a complètement changé ma vie »

Aujourd'hui, le jeune homme chétif jadis est un aîné très respecté dans son village. Son succès a incité beaucoup à suivre son exemple et Sarodrano compte désormais plus de 160 algoculteurs. Chacun peut produire entre 1.000 et 3.500kg d'algues par an. Fort de son expérience, Gaston est président du comité algues de son village. « Mon rôle est d'organiser et de suivre les activités de chaque fermier pour que personne n'empiète sur l'autre. Ils ont toujours besoin de conseils. » Pêcheurs Vezo dans l'âme, « ils ont un avenir économique sûr tout en restant pêcheurs s'ils le veulent. »

## Lifelong work

Seaweed breeder and fisherman in the small Vezo village of Sarodrano, when he first started working, Gaston, 50 years of age, had not planned to become a seaweed farmer. "I was born a hunter-fisherman. I just followed in my father's footsteps. Then I discovered seaweed farming and saw that it was a true opportunity for my future and that of my family." Becoming a father early on in his life, he was one of the first eight seaweed farmers to set up the activity in his village. Following his success, he has inspired a whole generation of villagers. From what he says, his life was difficult at first, as it is for most young people starting their working lives in Madagascar, but "thanks to seaweed, I managed to build myself a proper concrete house and all my children are now students," he declares proudly.

The Vezo villagers are descendants of true nomads of the sea, some of whom have retained this way of life today, living exclusively from fishing, a resource that has become too unpredictable and irregular. If they are to live decently, these inhabitants now need to find an alternative source of income. Studying and having a house are luxuries. Following his father's serious

illness, Gaston had to stop studying very early on in his life in order to feed his family. A weak young boy, he then started working as a waiter in a restaurant in town, fishing in his free time.

He heard of seaweed farming a few years later, a demanding but worthwhile activity. "Income from fishing is very irregular and depends on the whims of the sea," he explains. "Seaweed, on the other hand, has enabled me to earn money directly, thanks to my hard work. I now have a regular income and I was able to set aside some money to build myself a house. It has totally transformed my life."

Today, the former weak young boy is an adult greatly respected in his village. His success has encouraged many others to follow in his footsteps and now Sarodrano has over 160 seaweed farmers. Each of them can produce between 1,000 and 3,500kg of seaweed per year. Thanks to his experience, Gaston is president of the seaweed committee in his village. "My role consists of organising and following the activities of each farmer so that no one impinges on anyone else. They always need advice." Vezo villagers are fisherman in their hearts, "most importantly, they have an economic future before them but remain fishermen if they wish to."

# Jay | AGENCEMENT



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

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

## JAY Agencement

Immeuble AQUAMAD, Route du Pape Anosivavaka, Tona 101

☎ : +261 32 05 387 55

✉ : jay@jay.mg



# prime

Mada Guide

LE MEILLEUR GUIDE DE VOYAGE POUR  
MADAGASCAR PRÉSENTÉ PAR PRIME MAGAZINE

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

**Consultez le Prime Mada guide pour:**

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

**Check out Prime Mada Guide for:**

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

[www.primemadaguide.com](http://www.primemadaguide.com)

**Grand Appart' propose des appartements T2 et T3 avec baies vitrées prêts à vivre pour un tarif attractif**



## **Nos Appartements KING SIZE à Mini Prix**

 +261 34 20 030 16

 [grandappart.tana@yahoo.com](mailto:grandappart.tana@yahoo.com)  
[reservation@grandappart-tana.com](mailto:reservation@grandappart-tana.com)

 Immeuble Le Pousse Pousse (près de Super U)  
8 Rue Général Rabehevitra, ANTANINARENINA  
ANTANANARIVO, MADAGASCAR

 [www.grandappart-tana.com](http://www.grandappart-tana.com)



Nos prestations





© : IAKO

# *Le Zébu*

## TOUT PARTOUT À LA FOIS

Moyen de transport écologique, élément du paysage, travailleur agricole, source de nourriture, animal sacré qui joue un rôle important dans les cérémonies, le zébu englobe tout cela à Madagascar. Mais comment fonctionne la filière zébu?

# *The Zebu*

## EVERYTHING EVERYWHERE ALL AT ONCE

An economical means of transport, a feature of the landscape, an agricultural tool, food source and a sacred animal with an important ceremonial role, in Madagascar, the zebu is all of these at once. But how does the trade of zebus actually function?

Symbole de richesse et à la fois emblème de Madagascar, le zébu est ancré dans l'histoire, la culture et la société malgache. La possession d'un troupeau de zébus est considérée comme un signe de prospérité et l'animal est omniprésent dans la vie quotidienne des Malgaches : événements familiaux, rituels traditionnels, compétitions sportives. Ce fut le roi Ralambo (1575 à 1610) qui donna le nom de *omby* à cet animal originaire d'Afrique, au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les zébus de Madagascar ont des caractéristiques particulières car ils s'adaptent aux conditions environnementales de l'île, notamment les climats chauds et arides. Leur peau épaisse et résistante les rend plus tolérants aux parasites et aux maladies tropicales.

Les troupeaux sillonnant les routes nationales ou encore des bétails transportés dans des camions, la tête de zébu qui apparaît sur le sceau de Madagascar (datant de 1993) et sur les billets de banque, puis l'équipe nationale de football baptisée 'Barea' démontrent la prépondérance de cet animal à Madagascar. Voici les coulisses des grands marchés aux zébus appelés *tsenan'omby*.

Both symbol of wealth and emblem of Madagascar, the zebu is rooted in the history, culture and society of the island. Possessing a herd of zebu is considered a sign of prosperity and the animal is omnipresent in the day-to-day life of the population included in family events, traditional rituals, sports competitions. The name *omby* was given to the animal, originating in Africa, by King Ralambo (1575 to 1610) in the 17th century. The zebus in Madagascar have specific characteristics, being adapted to the island's environmental conditions, notably the hot arid climate. The thick skin is very resistant, enabling them to tolerate parasites and tropical diseases.

Herds can be seen travelling along the country's roads or transported in trucks. The head of the zebu is present on the official seal of Madagascar (dating back to 1993) and on the country's banknotes. The national football team, baptised 'Barea' reflects the preponderance of the animal on the island. We reveal the secrets of the important zebu markets, called *tsenan'omby*.



© : R.Bohan Transcontinents

### *Rendez-vous hebdomadaire*

Chaque semaine, éleveurs et acquéreurs de zébus se retrouvent lors des rassemblements bovidés, aux marchés aux zébus. Un *tse nan'omby* est ainsi le lieu de rencontre, point de rendez-vous et à la fois le moment où les transactions se passent. Les plus connus sont ceux de Tsiroanomandidy (le plus grand marché bovin de Madagascar), d'Ambalavao Tsiemparihy, de Miandrivazo et d'Ihoso. Le rendez-vous est fixé chaque mercredi à Tsiroanomandidy et à Ambalavao et le samedi à Ihoso. On compte en moyenne 150 à 200 bovins vendus par semaine dans chaque *tse nan'omby*. Ce nombre peut aller jusqu'à 2000 pour certains marchés. Éleveurs, opérateurs dans le secteur appelés communément « *patron'omby* » ainsi que des éléments de force de l'ordre sont présents dans les lieux, ces derniers veillent sur la sécurité. D'autres activités sont liées directement au marché aux zébus notamment la vente de nourritures, de vêtements et bien d'autres. Les acheteurs sont généralement des bouchers, d'autres éleveurs ou des négociants. Quant aux particuliers voulant quelques têtes pour un événement familial, par exemple, ils sont les bienvenus aussi.

En général, les marchandages se font directement entre vendeurs et acheteurs et ne durent que quelques minutes. Après les pourparlers, les deux parties se conforment de fixer un autre rendez-vous dans un endroit plus calme pour le paiement, soit le jour même soit le lendemain. Le prix d'un zébu peut varier de 800.000 à 3.000.000 Ariary, selon la taille et selon la région.

### *A weekly meeting*

Each week, breeders and buyers get together with their cattle at the zebu markets. A *tse nan'omby* is a meeting place, a gathering and a spot for negotiation. The best known are Tsiroanomandidy (Madagascar's biggest cattle market), Ambalavao Tsiemparihy, Miandrivazo and Ihoso. The event takes place each Wednesday at Tsiroanomandidy and Ambalavao, each Saturday at Ihoso. On average, 150 to 200 head of cattle are sold every week in each *tse nan'omby*. For certain markets, the number can reach 2000. Breeders, agents working in the sector, referred to as '*patron'omby*', as well as police are present, the latter keeping an eye on security. Other activities linked directly to the zebu market are, also, organised including the sale of food, clothes and much more. The buyers are generally butchers, other breeders or dealers. When a family wants to buy a few head of cattle, for example for a family ceremony, they are always welcome.

In general, negotiations take place directly between buyers and sellers lasting just a few minutes. Following the discussion, the two parties agree to meet somewhere calmer for the payment to take place then or the following day. The price of a zebu varies between 800.000 and 3.000.000 Ariary, depending on its size and the region.



### *Sauvegarde de la race*

Malgré sa valeur socio-économique, la population de zébus à Madagascar est confrontée à des défis liés à la déforestation. La disponibilité des pâturages pour le bétail pose désormais un défi majeur à cette filière. En principe, seuls les zébus mâles qui sont vendus dans les marchés, les femelles se négocient dans des circonstances plus restreintes. En effet, la législation malgache n'autorise pas l'abattage de vache pour sauvegarder la race.

### *Acte de vente*

Pour être un *omby madio*, c'est-à-dire un zébu en règle (contrairement à un zébu volé), un zébu est livré avec ces documents suivants : l'acte de vente, le carnet de vaccination et le fiche individuelle de bovidé appelée *bokin'omby*. Dans l'acte de vente doivent figurer l'origine, l'âge, la couleur du robe de l'animal. Ces mêmes informations sont mentionnées dans le carnet de vaccination ainsi que dans la fiche individuelle de bovidé.

### *Dahalo*

Si auparavant, voler des zébus figurait dans la culture, aujourd'hui on parle de *dahalo*, ces voleurs de bétails qui réalisent du vol pur et simple. En effet, au Sud de l'île, tout jeune homme voulant se marier était contraint de voler quelques têtes de zébu et les offrir aux futurs beaux-parents. Le symbole de richesse tend ainsi à devenir une source de risque, de nos jours. Le projet visant à implanter des puces électroniques dans les zébus faciliterait non seulement le recensement des bovidés mais surtout la chasse aux *dahalo*.

### *Preserving the race*

Despite its socio-economic value, the population of Madagascar's zebus is faced with challenges linked to deforestation. Availability of pastures for cattle is now a major issue in the sector. In theory, only male zebus are sold in the markets, while females are traded in more restricted conditions. The country's legislation does not allow unauthorised slaughtering of cattle with the aim of preserving the race.

### *The sales certificate*

In order to be an *omby madio*, that is to say an above-board zebu (as opposed to a stolen one), every one is delivered with the following documents: the sales certificate, the vaccination certificate and the individual cattle identity certificate called *bokin'omby*. That sales certificate must include the origin, age, and colour of the animal. The same information is included in the vaccination certificate and in the cattle identity document.

### *Dahalo*

Whereas in the past, cattle rustling was part of the culture, today, cattle thieves who purely and simply steal cattle are referred to as *dahalo*. In the south of Madagascar, any young man wishing to be married has to steal a few heads of zebu to give to his future parents-in-law. The symbol of wealth has thus become a source of risk-taking nowadays. The project of implanting electronic chips in zebus would facilitate not only the listing of cattle but above all the fight against the *dahalo*.





© : ONTM

*Ces derniers doivent montrer une certaine endurance pour parcourir un trajet qui dure des heures mais surtout un savoir-faire particulier pour pouvoir mener des dizaines de zébus, les encadrer, les nourrir en chemin et veiller à leur sécurité*

*These cowherders need a certain stamina to walk the distance, but also specific know-how to lead the zebus, control them and feed them along the way, and also keep them safe*

### *Transport*

Les camions transportant ces bêtes sont assez fréquents sur les routes de la Grande Ile. Ce n'est que le lendemain des négociations que les zébus sont prêts à quitter les marchés. Une quarantaine de zébus par voyage peut être transportée par un camion selon un opérateur dans ce secteur. Ils viennent des grands marchés d'Ihosalava, d'Ambalavao, de Tsiroanomandidy mais également d'autres régions comme Ambatondrazaka, Antsalova ou Maevatanana. La majorité est destinée à la capitale ou d'autres grandes villes comme Toamasina et Mahajanga. Pour les déplacements de quelques kilomètres, l'on peut apercevoir des troupeaux conduits par des bouviers. Ces derniers doivent montrer une certaine endurance pour parcourir un trajet qui dure des heures mais surtout un savoir-faire particulier pour pouvoir mener des dizaines de zébus, les encadrer, les nourrir en chemin et veiller à leur sécurité. Leur mission n'est pas chose facile et selon le proverbe *Mpiandry omby volavita, tsy tompony fa mpamerin-doha*, gardien n'est pas maître.

### *Transport*

Trucks transporting zebus can often be seen along the country's roads. Zebus that have been sold only leave the market on the following day. Forty or so zebus can be transported in a single truck, according to an operator in the field. The trucks leave the large markets of Ihosalava, Ambalavao, and Tsiroanomandidy, but, also, other regions such as Ambatondrazaka, Antsalova and Maevatanana. The majority head towards the capital or other important towns such as Toamasina and Mahajanga. For shorter journeys of just a few kilometres, herds are led by the cowherders. These cowherders need a certain stamina to walk the distance, but also specific know-how to lead the zebus, control them and feed them along the way, and also keep them safe. The task is far from easy and according to the proverb *Mpiandry omby volavita, tsy tompony fa mpamerin-doha*: the herder is not the master.



VERDANT GARDEN

CONSTRUCTION EN COURS



Devenez propriétaire  
de votre résidence  
dans la Smart City

AU COEUR DE L'ÎLE MAURICE

à partir de  
**136,000 USD**



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

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



*Le luxe que vous méritez*



☎ +261 32 03 227 27  
+261 32 12 227 27

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

📍 37 avenue de l'Indépendance | Analsakely - Antananarivo



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

PAPIER ÉCOLOGIQUE FSC  
SOCIÉTÉ : NORMES ISO 9001



☎ : 020 22 320 89

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

✉ : COMMERCIAL@SITRAM-ECOPRIM.COM

# ESPACE BIJOUX



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

NÔTRE BOUTIQUE



# Analanjirorofo

## L'ÉPICE DE LA VIE THE SPICE OF LIFE



Analanjirifo (forêt de girofliers) est une région située dans la côte est de Madagascar. Dotée d'une beauté naturelle et d'une diversité écologique, elle est connue pour sa production d'épices et de plantes aromatiques. L'odeur chaude et agréable des clous de girofle accueille les visiteurs sur la RN5, à des kilomètres de Fénérive Est, la capitale.

Analanjirifo (forest of cloves) is a region situated along the east coast of Madagascar. With its wide variety of natural beauty and ecological diversity, the region is known for its production of spices and herbs. Visitors arriving along the RN5 are greeted by the delicious warm fragrance of cloves, kilometres away from Fénérive Est, the capital.



## FÉNÉRIVE-EST

Détendez-vous au milieu de cette verdure luxuriante, dans une ville paisible. Au XVII<sup>e</sup> siècle, Fénériver Est détenait le port de pirates et constituait un comptoir commercial pour les Européens. Des vestiges y sont visibles, le vieux fort ou encore la tombe du roi Ratsimilaho (1694 -1750).

Aujourd'hui, la ville tient sa réputation de ses diverses cultures d'épices et de plantes aromatiques telles que le girofle, la vanille, la cannelle, le café, le poivre ou encore de cardamome. Un atelier de transformation de girofle accueille les visiteurs. La ville possède également une forêt primaire renfermant une multitude d'espèces d'orchidées sauvages. C'est un point d'accès pour explorer la région environnante et un passage obligatoire pour rejoindre Soanierana-Ivongo, Mananara Nord ou encore Maroantsetra.

Chill out in this peaceful town nestling in the midst of lush vegetation. In the 17th century, Fénériver Est was a pirate harbour, as well as a trading post for Europeans. Various ruins can still be seen today, such as those of the old fort and King Ratsimilaho's (1694 -1750) tomb.

Today, the town owes its reputation to the various spices and herbs grown there, such as cloves, vanilla, cinnamon, coffee, pepper and cardamom. There is a workshop for processing cloves open to visitors, as well as an area of primary forest sheltering various wild orchids. The town is the gateway for those wishing to explore the surrounding region and an essential stopping-point for visitors to Soanierana-Ivongo, Mananara Nord or Maroantsetra.

## NOSY AKOHO

Cet îlot se trouve en face de la piscine naturelle de Fénériver-Est. Sa visite offre une vue magnifique du littoral depuis le large. L'île poule ou Nosy Akoho offre une plage magnifique protégée par des récifs de corail, et fait découvrir la culture betsimisaraka, son origine, son histoire et les traces du roi Ratsimilaho. Ce lieu est devenu un lieu d'offrande pour les *zana-malata*, descendants du roi mais également pour les visiteurs: il paraît que les vœux sont exaucés.

L'îlot est appelé Nosy Akoho suite à un événement mystérieux. Après avoir passé des années d'études en Angleterre, une cérémonie d'intronisation du roi a été organisée durant laquelle une quantité de poulet a été consommée. Une grosse marmite, encore pleine, a disparu pour se retrouver ensuite dans la prison de Fénériver-Est.

This tiny island faces the natural pool of Fénériver-Est giving visitors a stunning view of the coast from offshore. Nosy Akoho, or 'chicken island' has a beautiful beach protected by a coral reef. You can also discover the culture of the Betsimisaraka, its origins, history and traces of King Ratsimilaho. Offerings are made here by the *Zana-malata*, descendants of the King, and also by visitors as it is said that your wishes will be granted.

The island was called Nosy Akoho following a mysterious event. The King went to study in England for a number of years, after which he returned and a crowning ceremony was held, with a large amount of chicken being served. A pot, still full of chicken, disappeared and was later found inside the prison of Fénériver-Est.





## AMBOHIKARIVO

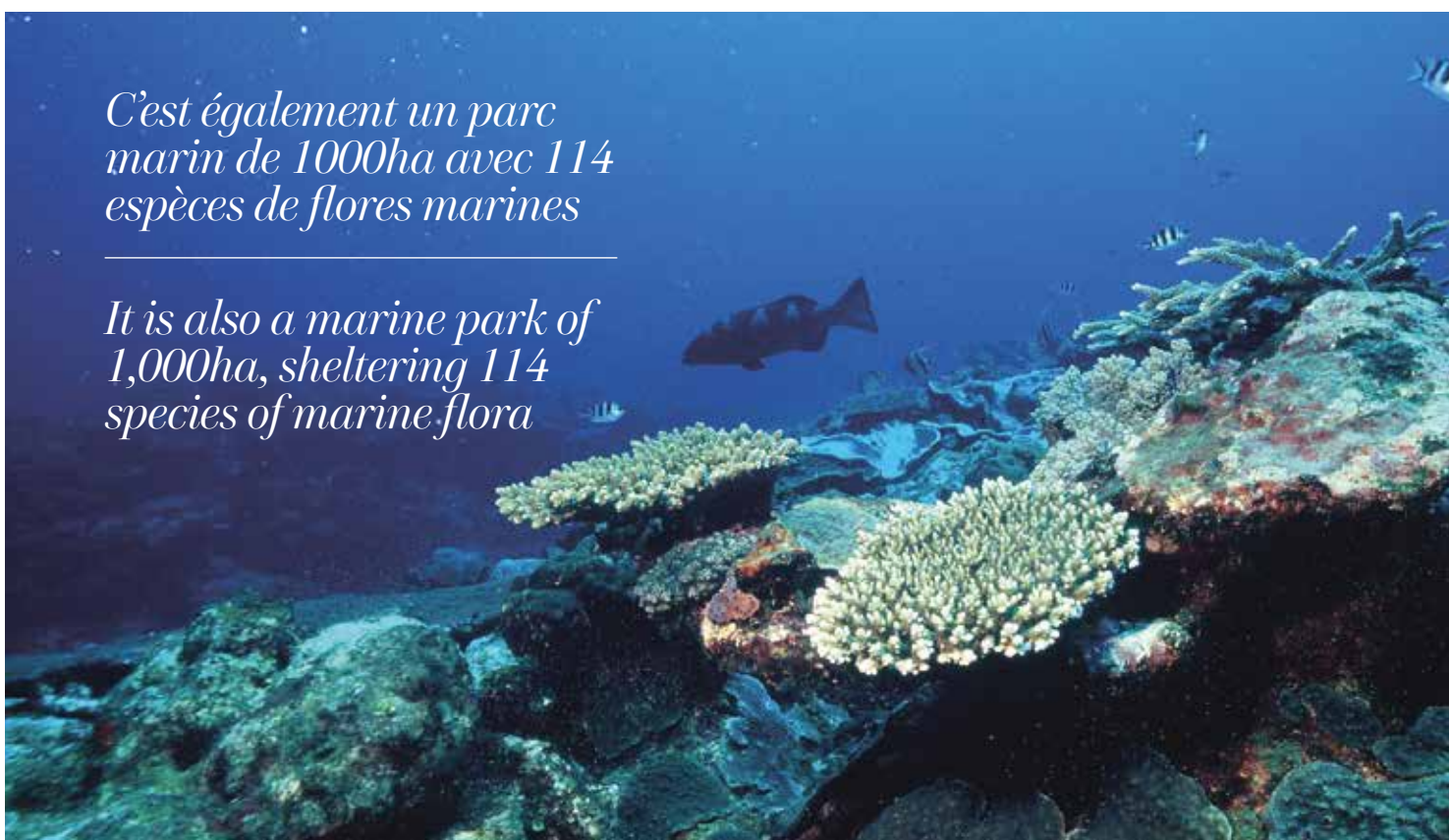
Ce village situé à 20 minutes de Fénérive-Est est réputé pour ses plantations de girofle. Les 900 villageois qui y habitent vivent de cette culture et d'une distillerie artisanale. Pressée de manière traditionnelle, l'huile a une saveur très particulière et excellente. Acceptez les propositions des villageois qui vous emmèneront avec plaisir visiter les plantations et la distillerie et pour les plus jeunes, la fabrication de vannerie.

This village located a 20 minute drive from Fénérive-Est is reputed for its clove plantations. The 900 villagers who live there make their living thanks to the crop and a small-scale distillery. Ground and pressed following traditional methods, the oil produced has a specific excellent flavour. Accept any invitation from the villagers offering to take you to visit the plantations and the distillery, or the basket-making workshop.



*C'est également un parc marin de 1000ha avec 114 espèces de flores marines*

*It is also a marine park of 1,000ha, sheltering 114 species of marine flora*



## MANANARA

Renommée pour sa beauté préservée et sauvage, Mananara offre à chaque visiteur une expérience immersive en pleine nature. Le Parc National de Mananara Nord abrite une flore luxuriante comptant plus de 170 espèces endémiques, ainsi qu'une faune unique. C'est également un parc marin de 1000ha avec 114 espèces de flores marines, des espèces de poisson et de mollusques.

La richesse de Mananara Nord s'exprime également à travers ses plantations de fruits tropicaux. Comme dans toute la région est de Madagascar, les conditions sont propices à la culture de la vanille, du girofle et de la canne à sucre. Suite à la récente réforme, elle forme avec Maroantsetra la nouvelle région appelée Région d'Ambatosoa.

Well-known for its preserved and untouched beauty, Mananara offers visitors a truly immersive experience at the heart of a natural environment. The National Park of Mananara Nord has lush flora with over 170 endemic species, as well as unique fauna. It is also a marine park of 1,000ha, sheltering 114 species of marine flora, including fish and molluscs.

The wealth of Mananara Nord also resides in its plantations of tropical fruits. As in the east of Madagascar in general, conditions in the region are perfect for growing vanilla, cloves and sugar-cane. Following recent reforms, with Maroantsetra it is now the new region of Ambatosoa.



## MAROANTSETRA

Vous profiterez de la vue imprenable sur la baie d'Antongil, dans cet endroit situé à 100km au nord de Mananara. Grâce à sa position géographique, Maroantsetra est propice à une évasion totale. Il est un carrefour animé des parcours touristiques environnants comme la chute de Vodiara et le lac de Mahevarano. Zone productrice de la vanille, profitez de votre passage pour découvrir la préparation et le tressage de la vanille de Madagascar, connue pour sa qualité.

Here, you will have a magnificent view of the bay of Antongil. Maroantsetra lying 100km north of Mananara, is a busy meeting-point for tourists coming to visit the nearby sites, such as the waterfall of Vodiara and Lake Mahevarano. The area produces vanilla, so you can take advantage of your visit to learn about the preparation and braiding of vanilla pods in Madagascar, well-known for their high quality.

## NOSY MANGABE

Ses forêts verdoyantes abritent des reptiles et cinq espèces de lémuriens dont l'Aye-aye ; on y recense également 39 espèces d'oiseaux dont sept espèces de hérons. Nosy Mangabe signifiant « grande île bleue » est la plus grande île de la baie d'Antongil, elle est localisée à 5km de Maroantsetra. Lieu de rencontre de l'océan et de la forêt, cet endroit garantit une immersion avec la nature.

D'une superficie de 5,2km<sup>2</sup>, cette petite île appelée également Nosy Marosy et a été visitée pour la première fois au XVIII<sup>e</sup> siècle. Un endroit y est baptisé « Place des Hollandais » et les scientifiques ont pu affirmer le passage d'au moins 13 navires hollandais entre 1601 et 1657. Des inscriptions et graffitis sur de vieux rochers rappellent le passage des marins hollandais ainsi que leurs aventures. On peut compter une quarantaine de rochers où l'on retrouve des inscriptions.

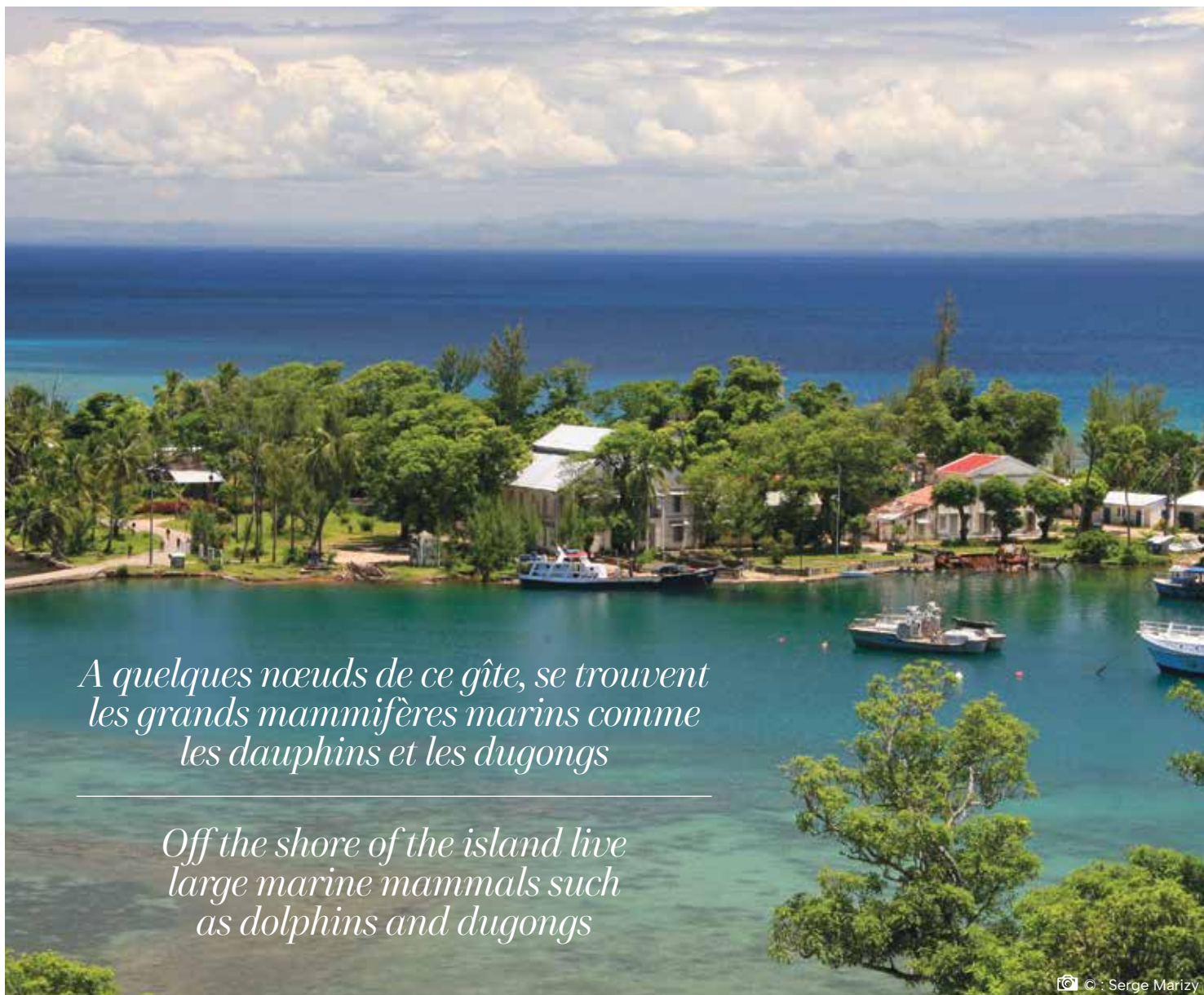
Its lush forests shelter reptiles and five species of lemur, including the Aye-aye; 39 species of birds have also been listed here, including seven species of heron. The largest island in the bay of Antongil, Nosy Mangabe means 'large blue island'. It is located 5km from Maroantsetra. A meeting point between the ocean and the forest, a visit to this spot guarantees total connection with the natural environment.

This little island, also called Nosy Marosy, covers an area of 5.2km<sup>2</sup>. It was visited for the first time in the 18th century. There is a spot on the island called Place des Hollandais (Dutch square) and historians have indeed determined that at least 13 Dutch vessels visited between 1601 and 1657. Inscriptions and graffiti on old rocks bear witness to the presence here of Dutch sailors and their adventures. About 40 rocks bear these inscriptions.

*Lieu de rencontre de l'océan et de la forêt, cet endroit garantit une immersion avec la nature*

*A meeting point between the ocean and the forest, a visit to this spot guarantees total connection with the natural environment*





*A quelques nœuds de ce gîte, se trouvent  
les grands mammifères marins comme  
les dauphins et les dugongs*

*Off the shore of the island live  
large marine mammals such  
as dolphins and dugongs*

© : Serge Marizy

## SAINTE-MARIE

L'île Sainte-Marie ou Nosy Boraha, tient sa réputation idyllique de son paysage verdoyant serti de plages de sable blanc. Elle possède trois forêts. Celle d'Ikalalao est connue pour être l'habitat des Microcèbes, des lémuriens souris, des lémuriens nains, mais également des caméléons endémiques de Madagascar. La forêt d'Ambohidena répertorie une grande variété d'oiseaux, de geckos et de grenouilles. La forêt d'Ampanihy quant à elle, est composée majoritairement de mangrove.

L'île est également le paradis des orchidées. En effet, elle est pourvue de nombreuses espèces, dont l'orchidée noire, l'orchidée Reine de Madagascar ou encore le vanillier sauvage. Elle possède également un récif corallien abritant une faune et une flore riches et endémiques. Poissons tropicaux et tortues de mer y trouvent refuge.

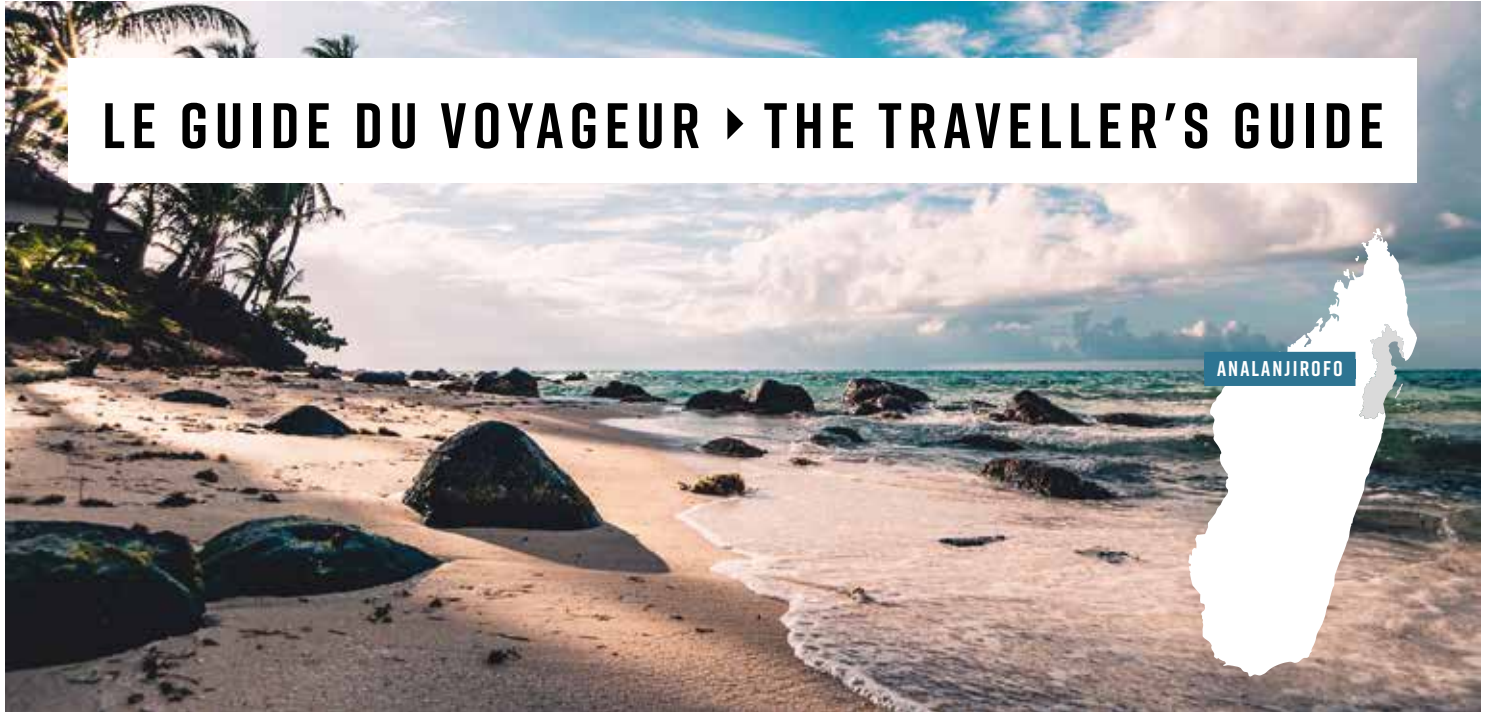
A quelques nœuds de ce gîte, se trouvent les grands mammifères marins comme les dauphins et les dugongs, sans oublier les baleines à bosse qui ont fait de l'île leur sanctuaire. Elles passent tous les ans dans les eaux Saint-Mariennes et offrent de magnifiques spectacles.

The island of Sainte-Marie, or Nosy Boraha, owes its idyllic reputation to its lush landscape fringed with white sandy beaches. The island has three forests. The forest of Ikalalao is known for sheltering the grey mouse lemur, other mouse lemurs and the dwarf lemur, and also chameleons endemic to Madagascar. The forest of Ambohidena is home to a wide variety of birds, geckos and frogs, while the forest of Ampanihy mainly consists of mangroves.

The island is also a paradise for orchids, with a number of species growing here, including the black orchid, the Queen of Madagascar orchid and the wild vanilla orchid. It also has a coral reef with a wealth of endemic fauna and flora, sheltering tropical fish and sea turtles.

Off the shore of the island live large marine mammals such as dolphins and dugongs, plus humpback whales, for whom the island is a true sanctuary. Every year, they swim along the coast of the island, enriching the lives of the population and visitors to Sainte-Marie.

# LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



ANALANJIROFO



## Quand y aller? / When to go?

Analanjirifo figure parmi les Régions les plus pluvieuses de Madagascar. Cette zone est constituée par un climat chaud et humide. La période idéale pour se rendre s'étend d'avril à octobre.

With its hot wet climate Analanjirifo is one of the wettest regions of Madagascar. The ideal period to visit is between April and October.



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

Prenez un vol régulier de Madagascar Airlines depuis la capitale pour Toamasina et empruntez la RN5 pour rejoindre Fénérive-Est et Mananara. Maroantsetra et Sainte-Marie sont également desservies par Madagascar Airlines. Nosy Mangabe est accessible depuis Maroantsetra en vedette ou en pirogue.

Take a regular Madagascar Airlines flight from the capital to Toamasina, then the RN5 main road to Fénérive-Est and Mananara. There are also Madagascar Airlines flights to Maroantsetra and Sainte-Marie. Nosy Mangabe can be reached from Maroantsetra by motorboat or dug-out canoe.



## Où se loger? / Where to stay?

Réservez à l'Oasis Lodge, La Piscine Hotel et Sahorana Lodge à Fénérive-Est. A Maroantsetra, au Donia Forest Lodge, au Biza Hotel, au Masoala Resort ou à l'Hôtel Manga Beach. A Sainte-Marie, à l'hôtel Princesse Bora Lodge&Spa, au Soanambo hôtel, ou à l'écologie Le Ravoraha.

In Fénérive-Est, stay at the Oasis Lodge, the Piscine Hotel and the Sahorana Lodge. In Maroantsetra, at the Donia Forest Lodge, the Biza Hotel, the Masoala Resort or the Hôtel Manga Beach. On Sainte-Marie, at the



## Où manger? / Where to eat?

Goûtez aux spécialités de la région dans les restaurants des hôtels mentionnés. A Fénérive-Est, essayez La Veranda ou bien Le Noyau. A Sainte-Marie, au Restaurant La Cambusa ou au Ravoraha. A Maroantsetra, au Masoala Resort.

Regional specialities are served at all the hotels mentioned. In Fénérive-Est, you can also eat at La Veranda or Le Noyau. In Sainte-Marie, the Restaurant La Cambusa or the Ravoraha. At Maroantsetra, at the Masoala Resort.



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

D'énormes marmites en fonte avec lesquelles on prépare les festins royaux sont visibles au musée LAMPY à Fénérive-Est. A Sainte-Marie, visitez l'Île aux nattes et l'îlot Madame avec son port. Faites un détour au Parc National de Masoala, la plus grande aire protégée de Madagascar qui vous réserve une aventure extraordinaire.

Des balades en pirogue sont parfois proposées par des pêcheurs. Des articles souvenirs en vannerie sont également disponibles dans les marchés de Fénérive-Est, de Mananara et de Maroantsetra.

Visit the Lampy museum in Fénérive-Est, where you will see the huge pots formerly used to prepare royal feasts. From Sainte-Marie, take a trip to the little islands of l'Île aux Nattes and l'îlot Madame with its harbour. For an extraordinary adventure, visit the National Park of Masoala, Madagascar's largest protected area. Local fishermen will take you on trips in their dug-outs. Local wickerwork souvenirs are also on sale in the markets of Fénérive-Est, Mananara and Maroantsetra.

"Chaque destination a droit à sa pause  
Segafredo"



Distribué par :

**EQUIP'PRO**  
Equipements Professionnels NoRoCa



E-Mail : [commercial@smie.mg](mailto:commercial@smie.mg)  
Contact : (+261) 32.07.179.55

It's time to  
believe  
in yourself.

**TONY PARKER.**

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



**T + TISSOT | THIS IS YOUR TIME**

ZURICH - PARIS - LONDON - NEW YORK - BEIJING - HONG KONG - SINGAPORE - NEW DELHI - DUBAI - MOSCOW

[TISSOTWATCHES.COM](http://TISSOTWATCHES.COM)

# DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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

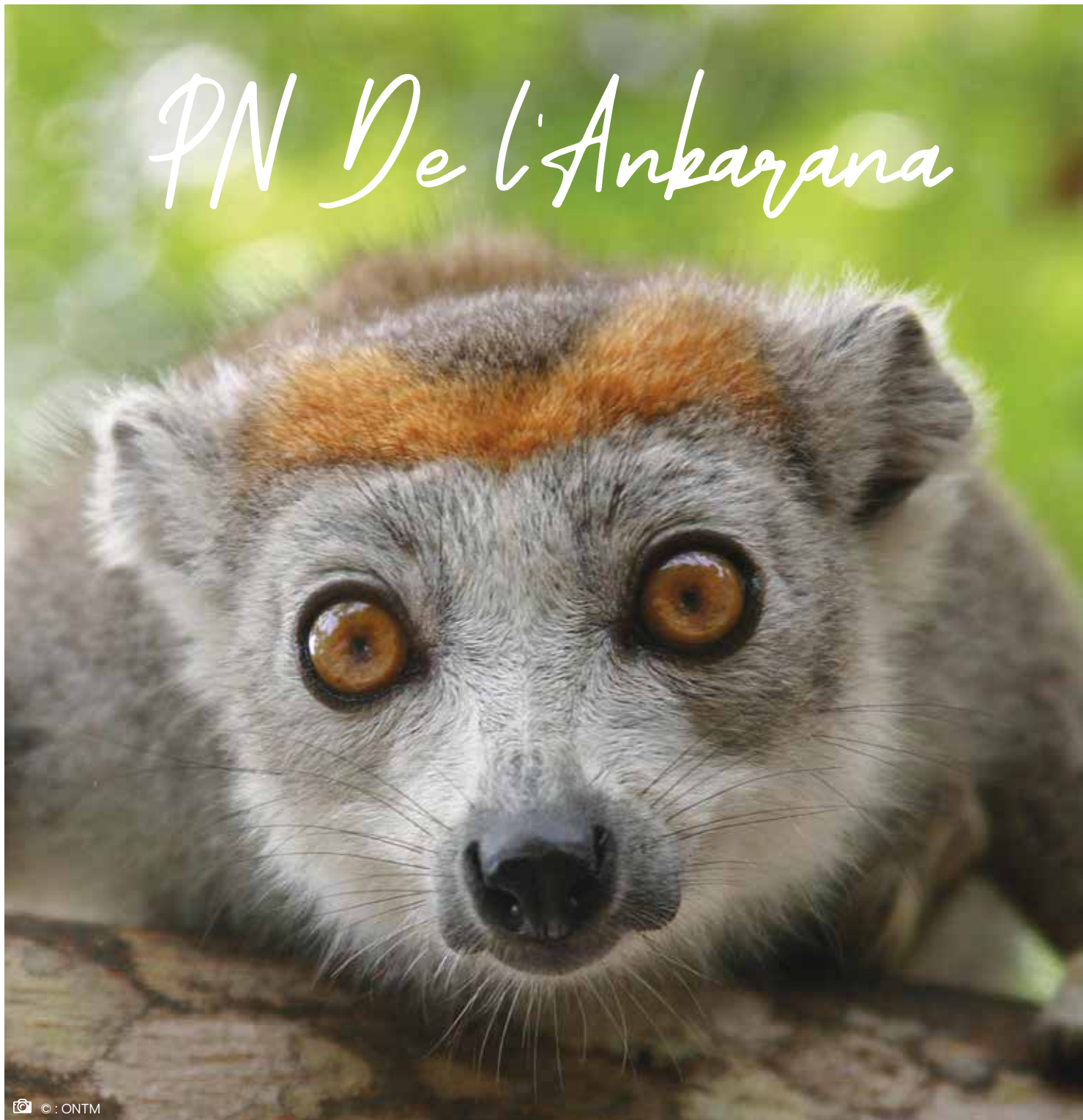


Rolls-Royce Motor Cars London  
15 Berkeley Square, London W1J 6EG  
+44 (0) 20 3699 6608 [www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk](http://www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk)

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). CO<sub>2</sub> 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.

# PN De l'Ankarana



© : ONTM



© : ONTM



© : ONTM



# PARC *D'Aventure*

Avec ses formations rocheuses impressionnantes, ses fascinantes grottes et sa biodiversité exceptionnelle, Ankarana est un joyau naturel à découvrir. C'est une destination idéale pour les amateurs de nature sauvage et les fans d'aventures.

Situé dans le nord de Madagascar, le Parc National de l'Ankarana est célèbre pour ses paysages karstiques spectaculaires dignes d'un conte de fées. Les formations rocheuses de calcaire créent des décors uniques avec des *tsingy* (aiguilles de calcaire), des gorges profondes et des grottes impressionnantes. Les sentiers des 16 circuits proposés font découvrir ces formations naturelles étonnantes.

Découvrez les grottes sculptées par des réseaux d'eau souterraine, la Grotte des Chauve-souris qui abrite des milliers de chauve-souris, la Grotte d'Andrafiabe et la Grotte de l'Ouest qui offrent des formations géologiques extraordinaires, des stalactites et des stalagmites, ainsi que des passages souterrains fascinants. Au total, Ankarana compte 11 grottes dont certaines abritent des sépultures royales. Les lieux de

culte sacrés où des offrandes sont déposés, attirent davantage la curiosité.

Le parc abrite une grande variété d'espèces animales et végétales endémiques dont les lémuriens, notamment le lémurien couronné et le microcèbe de Mme Berthe mais aussi des chauve-souris, des fosa et des crocodiles. Les ornithologues pourront observer de nombreuses espèces d'oiseaux colorés, tandis que les botanistes seront éblouis par les plantes succulentes et les orchidées qui ornent les paysages. Plus de 300 espèces de plantes y sont recensées.

L'exploration du parc à travers ses sentiers offre des vues imprenables sur les *tsingy* gris et la végétation luxuriante. Essayez l'escalade, le canyoning et le VTT pour des défis excitants et de sensations fortes garanties.

# *Adventure* PARK

With its impressive rocky formations, fascinating caves and exceptional biodiversity, Ankarana is one of nature's treasures waiting to be discovered, an ideal destination for lovers of unspoiled natural environments and anyone in search of adventure.

Located in the north of Madagascar, the National Park of Ankarana is famous for its spectacular karstic landscapes worthy of a fairy tale. The rocky limestone formations have produced unique scenery with the *tsingy* (limestone peaks or needles), deep gullies and impressive caves. Visitors can discover astonishing natural structures along the paths of the 16 trails proposed.

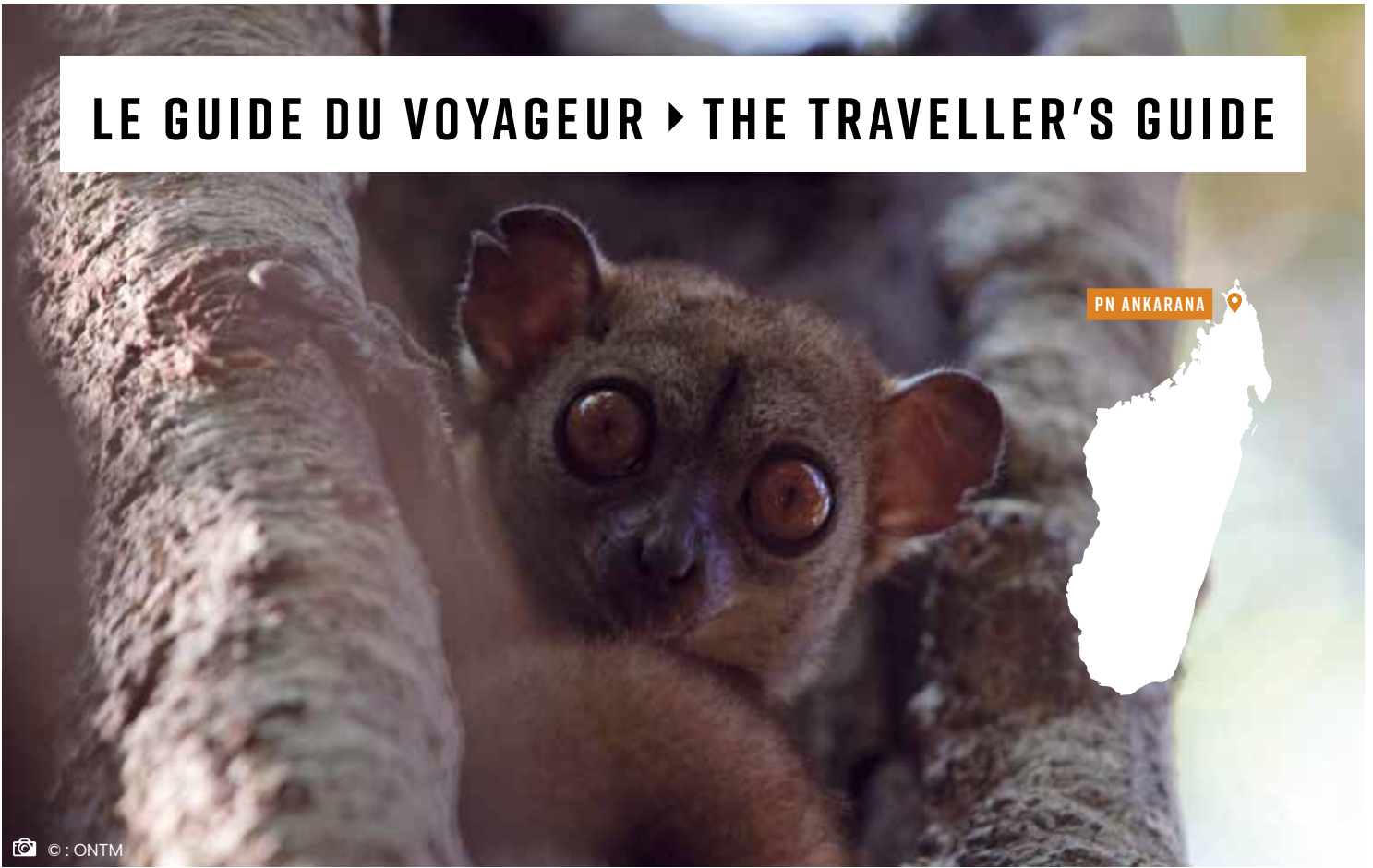
There are caves carved out by the underground water networks, the *Grotte des Chauve-souris*, a cave sheltering thousands of bats, the *Grotte d'Andrafiabe* and the *Grotte de l'Ouest*, extraordinary geological formations with stalactites and stalagmites, as well as fascinating underground passages. Ankarana has a total

of 11 caves, some of which shelter royal tombs. The places of worship where people deposit offerings also attract visitors.

The park shelters a large variety of endemic fauna and flora including lemurs, notably the crowned lemur and the Mme Berthe's grey mouse lemur, and also bats, fossa and crocodiles. Ornithologists can observe a large range of colourful birds, while botanists will be delighted by the succulents and orchids. Over 300 species of plants have been listed in the area.

Exploring the park along its footpath provides impressive views over the grey *tsingy* and the lush vegetation. For exciting challenges and guaranteed adrenaline, try climbing, canyoning or mountain biking.

## LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : ONTM

**Quand y aller? / When to go?**

Avec le climat tropical sec de la partie nord de l'île, la visite de l'Ankarana est possible toute l'année. Le site étant sacré pour les Antakarana, des *fady* (ou interdits) sont à respecter. Le porc et le *voanjobory* (pois de bambara) y sont, par exemple, prohibés.

With the dry tropical climate in the north of the island, it is possible to visit Ankarana all the year round. Since the site is sacred for the Antakarana, there are *fady* (taboos) that must be respected. For instance, pork and *voanjobory* (a type of pea) are prohibited.

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

Prenez un vol de Madagascar Airlines pour Antsiranana, depuis la capitale. Rejoignez le parc, localisé à 108km d'Antsiranana, en voiture. Une autre option est d'emprunter la RN4 puis la RN6; l'entrée du parc se trouve dans le village de Mahamasina, à proximité d'Ambilobe.

Take a Madagascar Airlines flight from the capital to Antsiranana. The park is a 108km drive from Antsiranana. Alternatively go by road along the RN4, then the RN6. The entrance to the park is in the village of Mahamasina, close to Ambilobe.

**Où se loger? / Where to stay?**

Le Relais de l'Ankarana et le Tsingy Lodge sont situés à proximité du Parc National de l'Ankarana. Vous pouvez également séjourner à

Ambilobe, à l'Hôtel Diana, à Iharana Bush Camp ou au Kozobe Hotel.

The Relais de l'Ankarana and the Tsingy Lodge are located close to the National Park of Ankarana. You can also stay in Ambilobe, at the Hôtel Diana, the Iharana Bush Camp or the Kozobe Hotel.

**Où manger? / Where to eat?**

Les restaurants du village Mahamasina concoctent des plats typiques de la région.

The restaurants in the village of Mahamasina serve typical dishes of the region.

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

La visite du village de Mahamasina vous fera découvrir la culture *antakarana*. Sont visibles dans ce parc, l'impressionnant pont suspendu, les décors et les vestiges démontrant la présence de la mer il y a 100 millions d'années. Un détour dans le parc voisin, le parc national de la montagne d'Ambre, promet d'autres découvertes sur la riche faune et flore du Nord de Madagascar.

Discover the culture of the *Antakarana* during a visit to the village of Mahamasina. In the park, there is an impressive suspension bridge, as well as vestiges indicating the presence of the sea 100 million years ago. A trip to the neighbouring park, the National Park of *La Montagne d'Ambre*, promises further discovery of the rich fauna and flora of the north of Madagascar.



CHAMBRES  
APPARTEMENTS  
WIFI  
SALLE DE RESTAURATION  
RÉCEPTION



**LA RÉSIDENCE DU ROVA**  
Place Ratsimandrava Ambohitovo - BP 1469  
101 Antananarivo - Madagascar  
Tel : + (261) 20 22 341 46 - (+261) 32 07 245 03  
residence.rova@moov.mg  
www.residence-antananarivo.com




**Le Tsara Be VaoVao**  
Diego Suarez

**Restaurant** ouvert tous les jours sauf dimanche midi  
*Cuisine réalisée avec des produits frais et locaux*

📍 : 36 rue Colbert, Antsiranana, Madagascar  
☎ : +261 32 04 940 97 ✉ : [penvemeric@gmail.com](mailto:penvemeric@gmail.com)  
📍 : Restaurant tsara Be vaovao




**LA PERGOLA**  
APPARTEMENT - HOTEL



**La Pergola Appart Hôtel**

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

Facebook | Booking.com : La Pergola - Appartement Hôtel



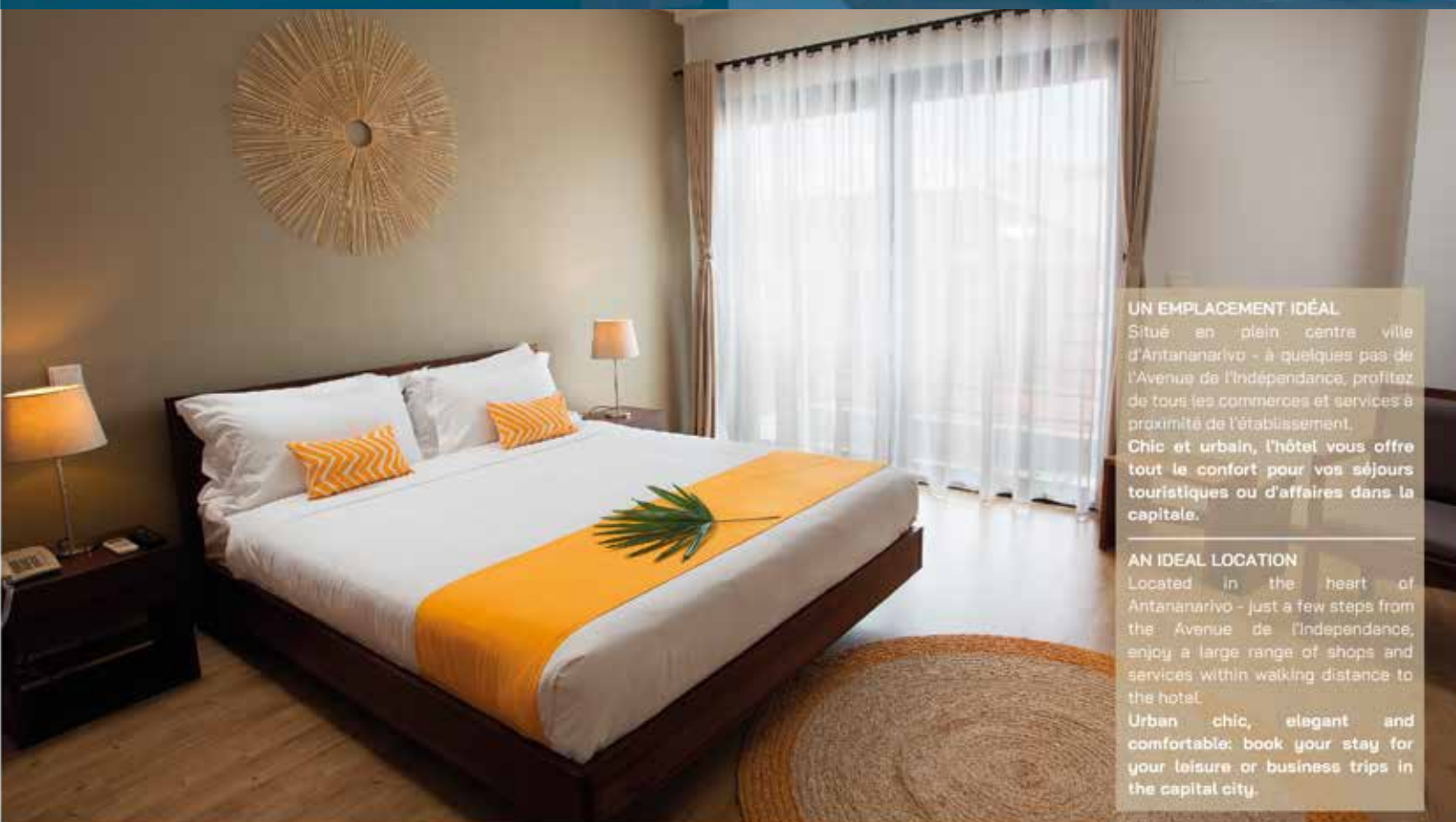
# Les Villas de Vohilava

Île Sainte Marie

MAISON D'HÔTES - RESTAURANT «LA VARANGUE»



☎ : +261 34 74 505 37 / +261 34 17 668 63    ✉ : vohilava@gmail.com    🌐 : www.villasdevohilava.com    📺 : Vohilava    📧 : villas\_de\_vohilava



#### UN EMPLACEMENT IDÉAL

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

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

#### AN IDEAL LOCATION

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

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

#### RESERVATIONS/BOOKINGS

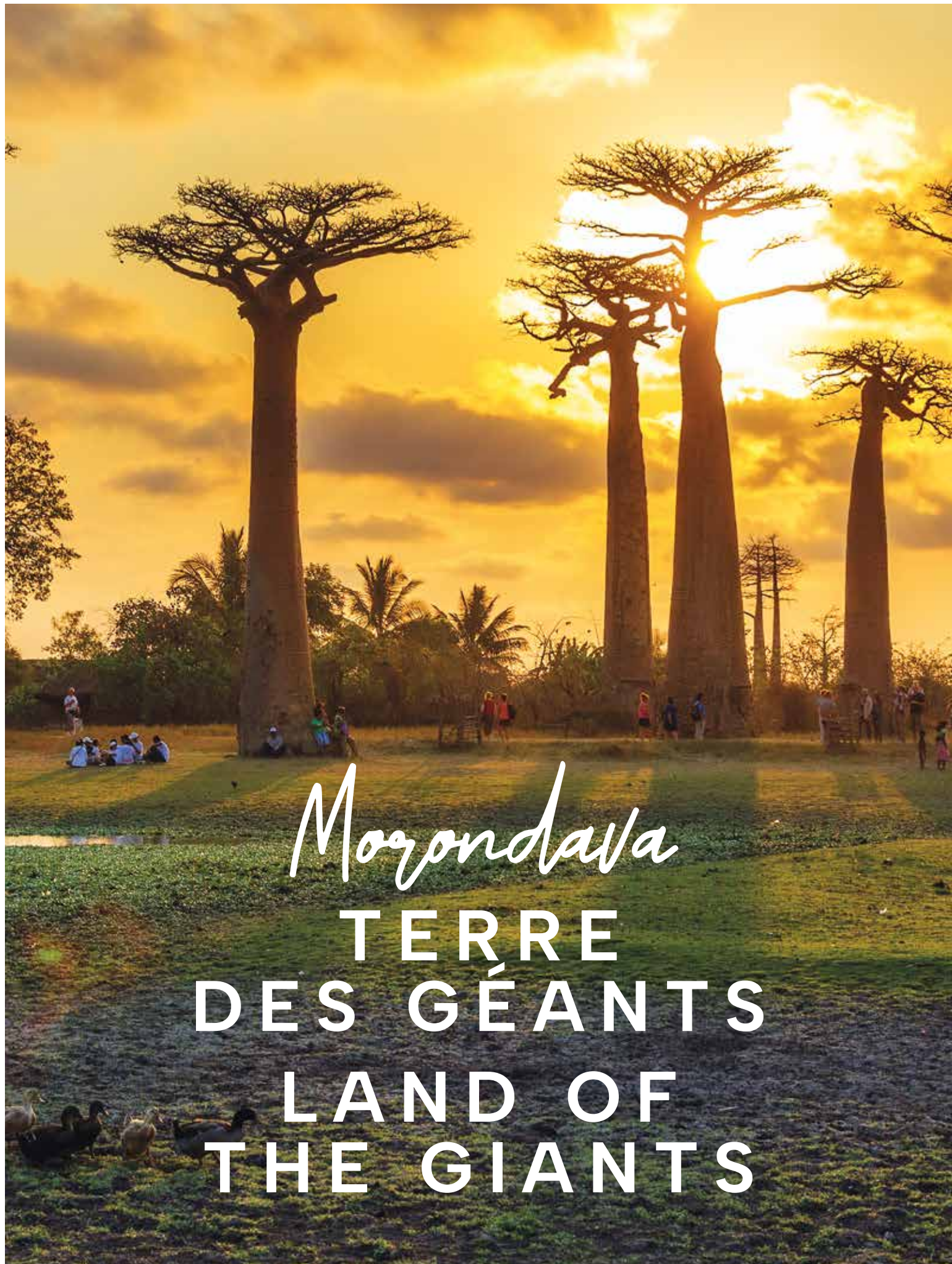
☎ +261 20 22 254 80

✉ info@tsangatsangahotel.com

🌐 www.tsangatsangahotel.com

📍 2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

TSANGA  
TSANGA



*Moqondava*

TERRE  
DES GÉANTS  
LAND OF  
THE GIANTS



Morondava, une ville de la côte ouest de Madagascar, est connue pour ses baobabs géants emblématiques, ses belles plages, la culture *vezo* et les richesses faunistique et floristique de toute la région de Menabe.

L'Allée des Baobabs, une merveille naturelle, est un incontournable de la région de Menabe et de toute l'île. Cette avenue bordée de majestueux baobabs, vieux de plusieurs siècles, crée un paysage à couper le souffle, surtout lors des couchers de soleil qui illuminent le ciel de teintes chaudes et dorées. Se promener parmi ces géants vénérables est une expérience magique et une opportunité de capturer des meilleurs souvenirs photographiques.

Les plages paradisiaques de Morondava offrent un havre de paix. Les eaux cristallines et le sable blanc de Nosy Kely et de Kimony vous invitent à vous détendre, à vous baigner et à profiter du soleil tropical. Ankevo, Betania et Bosy sont de beaux spots de plongée afin d'explorer les récifs colorés.

Située à proximité de Morondava, la Réserve de Kirindy est un trésor naturel. Elle abrite une flore et une faune extraordinaires, notamment le célèbre lémurien de Verreaux, le fosa, des microcèbes, des caméléons, des oiseaux exotiques et une végétation luxuriante.

Morondava offre également une immersion dans la culture malgache. Découvrez les villages de pêcheurs ainsi que les traditions et les modes de vie uniques de la région. Enfin, les ateliers d'artisanat vous feront admirer le talent des artisans locaux dans le tissage de raphia ou encore la sculpture sur bois. Yvon Rabearimanana, sculpteur ébéniste dans le quartier d'Andakabe, figure parmi les plus connus. A part les matières nobles qu'il utilise de manière responsable, ce talentueux créateur récupère des bois flottés et les transforment en œuvres d'art.

Morondava, a town on the west coast of Madagascar, is well-known for its emblematic giant baobabs, beautiful beaches, the *Vezo* culture and the wealth of the fauna and flora throughout the region of Menabe.

The Alley of Baobabs, one of the wonders of nature, is a must for anyone visiting the region of Menabe and, indeed, the island in general. This avenue, lined on either side with majestic baobabs several centuries old, creates a breathtaking landscape, particularly when the sun is setting, illuminating the sky with its warm golden hues. A walk among these venerable giants is a magical experience and an opportunity to take those souvenir photos.

Morondava's beautiful beaches are a haven of peace. The crystal-clear waters and white sand of Nosy Kely and Kimony are an invitation to relax, swim and take advantage of the tropical sunshine. Ankevo, Betania and Bosy are stunning diving spots for exploring the colourful coral reefs.

Close to Morondava, the Kirindy reserve is a natural treasure, sheltering extraordinary fauna and flora, notably the famous Verreaux's lemur, the fossa, the grey mouse lemur, chameleons, exotic birds and lush vegetation.

Visiting Morondava enables you to experience the culture of Madagascar, discovering the fishing villages, as well as traditions and ways of life unique to the region. Finally, you can visit the craft workshops to admire talented craftsmen raffia weaving and woodcarving. One of the most renowned is Yvon Rabearimanana, a sculptor-carpenter in the neighbourhood of Andakabe. As well as the precious material he uses in an eco-responsible manner, this talented carpenter creates works of art using wood washed up on the shore.

# LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

Morondava connaît un climat tropical sec. La période la plus propice pour la visiter s'étend entre mars et décembre.

Morondava has a dry tropical climate. The best period to visit is between March and December.



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

Prenez un vol de Madagascar Airlines depuis la capitale. Une autre possibilité est d'emprunter la RN7 puis la RN 34 au niveau d'Antsirabe et continuer le voyage sur la RN35 à partir de Malaimbandy.

Take a Madagascar Airlines flight from the capital. Or go by road along the RN7, the RN 34 from Antsirabe and then continue along the RN35 from Malaimbandy.



## Où se loger? / Where to stay?

Réservez à l'Hôtel Renala, au Palissandre Côte Ouest ou encore au Vezo Hôtel. Un peu éloignés de la ville, au Kimony Resort ou au Kirindy Lodge.

Stay at the Hôtel Renala, the Palissandre Côte Ouest or at the Vezo Hôtel. The Kimony Resort and the Kirindy Lodge are both located a little distance outside the town.



## Où manger? / Where to eat?

Les fruits de mer, spécialités de la région sont servis dans les restaurants des hôtels

mentionnés mais également chez Bleu Soleil, Baobab café, Le Corail, Le Chevalier ou La Campannina.

Seafood, one of the region's specialities, is served in the restaurants of the hotels above, and also at the Bleu Soleil, Baobab café, Le Corail, Le Chevalier and La Campannina.



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

Une virée à Belo sur Mer, à 80km au sud de Morondava vous fera découvrir les mouvements des pirogues à voile ainsi que le chantier naval artisanal de cette région. Les Mangroves qui s'étendent sur des hectares depuis Bemanonga jusqu'à Belo-sur-Tsiribihina, constituent un habitat des oiseaux aquatiques comme les aigrettes, les ibis sacrés et les flamants roses. Aventurez-vous en boutre pour explorer le fleuve Tsiribihina et le Canal du Mozambique.

Take a trip to Belo Sur Mer, 80km south of Morondava and watch the comings and goings of the dug-out canoes fitted with sails then visit the region's small-scale shipyard. The mangroves stretching out over several hectares from Bemanonga to Belo Tsiribihina are the habitat of water birds such as the egret, the African sacred ibis and the pink flamingo. Venture out in a dhow to explore the Tsiribihina river and the Mozambique Channel.





LV  
LA VARANGUE

BOUTIQUE HÔTEL . RESTAURANT GASTRONOMIQUE



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

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



LE PETIT VERDOT  
RESTAURANT & BAR À VIN



UNE CAVE  
A VIN UNIQUE  
A MADAGASCAR

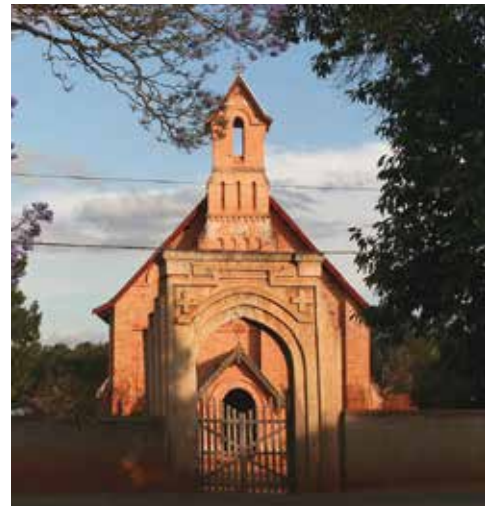
Avec plus de 600 références  
à la carte



RESTAURANT  
BAR A VINS  
CAVE A CIGARE



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



# LES MERVEILLES D' THE WONDERS OF

## Ambalavao

Nichée au cœur de la région de Haute Matsiatra, Ambalavao regorge de trésors naturels et de traditions culturelles.

Ambalavao se situe dans la zone qui marque la limite entre les hautes terres et le Sud de Madagascar, à 57km au sud de Fianarantsoa. Elle est entourée de paysages spectaculaires dont des collines verdoyantes, des cascades et des vallées. Ses sentiers mènent vers des points de vue offrant de panoramas à couper le souffle tels que le Pic Boby (point culminant du massif d'Andringitra, deuxième plus haut sommet de Madagascar, 2658m) et la Réserve d'Anja, abritant des lémuriens.

Les rues sont bordées de maisons traditionnelles betsileo ornées de varangue, avec des balustrades de bois à motifs de différentes formes géométriques.

Cette ville est dotée d'un riche patrimoine culturel, les traditions ancestrales y sont perpétuées notamment

la fabrication du papier Antemoro et l'art de la soie. Les techniques artisanales sont transmises de génération en génération. Vous pouvez visiter les ateliers pour observer de visu l'habileté des artisans, l'élevage du ver à soie, le tissage du *landy* ou encore les broderies. Assistez au marché hebdomadaire, chaque mercredi, pour vous immerger dans l'authenticité de la culture malgache. Au sud de la ville se donne également le rendez-vous des éleveurs et acheteurs de bétails puisqu'il s'agit du deuxième plus grand marché aux zébus de Madagascar. Il dure deux jours, le mercredi pour les négociations et le lendemain pour le transport.

Très respectueux du *fihavanana*, les habitants d'Ambalavao sont connus pour leur hospitalité chaleureuse et leur convivialité.

Nestling at the heart of the region of Haute Matsiatra, Ambalavao is teeming with natural treasures and cultural traditions.

Ambalavao is located 57km south of Fianarantsoa, in the area marking the boundary between the high plateaus and the south of Madagascar. It is surrounded by spectacular scenery, such as waterfalls, lush green hills and valleys. The footpaths in the region lead up to breathtaking view points, such as the Pic Boby (at 2,658m, the highest peak of the Andringitra massif and the second highest in Madagascar) and, also, the Anja reserve, sheltering a large number of lemurs.

The streets are lined with traditional Betsileo houses, each with a veranda that has an ornamental wooden balustrade decorated with different geometric shapes.

The town has a rich cultural heritage, with ancestral traditions such as the manufacture of Antemoro paper

and hand-made silk production, with know-how handed down from generation to generation. You can visit workshops to observe the skills of the craftsmen, rearing of silkworms, weaving of the *landy*, as well as embroidery. On Wednesdays, stroll through the weekly market to experience authentic Malagasy culture. The south of the town is also, the meeting point for breeders and buyers of cattle, with Madagascar's second largest zebu market, which lasts for two days: Wednesdays for negotiations and Thursdays for transport.

Having a great respect for *fihavanana* means that the inhabitants of Ambalavao are well-known for their warm hospitality and friendly welcome.

# LE GUIDE DU VOYAGEUR ▶ THE TRAVELLER'S GUIDE



© : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

La température moyenne annuelle y est de 17,7°C. Vous pouvez visiter Ambalavao toute l'année mais la meilleure période pour s'y rendre est entre avril et octobre.

The average annual temperature in the region is 17,7°C. You can visit Ambalavao all the year round but the best period is between April and October.



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

En empruntant la RN7, Ambalavao est située à 57km au sud de Fianarantsoa.

Ambalavao lies 57km to the south of Fianarantsoa, along the RN7.



## Où se loger? / Where to stay?

Séjournes dans les établissements suivants, Betsileo Country Lodge, Aux Bougainvillées, Tsienimparihy Hotel, La résidence du Betsileo, Le Tropik Hotel, l'Hôtel aux Jacarandas.

Stay at the Betsileo Country Lodge, Aux Bougainvillées, the Tsienimparihy Hotel, the Résidence du Betsileo, the Tropik Hotel or the Hôtel aux Jacarandas.



## Où manger? / Where to eat?

Les hôtels mentionnés concoctent des plats traditionnels et internationaux dans leurs restaurants respectifs.

The restaurants of the hotels recommended all serve traditional and international dishes.



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

En plus des lémuriens présents dans la Réserve spéciale d'Anja, observez différentes espèces d'oiseaux endémiques dans la région. Une excursion dans le parc national de l'Andringitra permettra aux visiteurs de se rapprocher de la nature et de découvrir la faune et la flore uniques. Ambalavao est également un grand producteur de vin, faites le tour des vignobles et dégustez les différents types de vin de Madagascar.

As well as the lemurs in the Anja special reserve, you can observe various species of birds endemic to the region. An excursion through the Andringitra National Park allows you to experience the natural environment at first hand and discover the unique fauna and flora. Ambalavao is also a wine producing region. Visit the vineyards and taste the different types of wine produced in Madagascar.



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

## Siège Social

Rez-de-chaussée de la Tour Zital  
Ankorondrano  
Antananarivo 101  
020 22 579 00  
azmg\_allianz\_madagascar@allianz.com

## AGM - Ankorondrano

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

## AGM - Ambatobe

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

## Bureau Direct Diego

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

## Agence SEMAD - Tamatave

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

## Agence SEMAD Tuléar

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

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

→ Retrouvez-nous sur [allianz.mg](http://allianz.mg)



# PRÊT POUR L'HIVER!

**SARAFI**  
Electroménager

VOTRE PARTENAIRE QUALITÉ

*Depuis 30 ans*

RETROUVEZ NOUS ICI:

42, Avenue de l'Indépendance - Analakely  
36, Rue Radama I - Tsaralalana



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



Tongasoa • Bienvenue • Welcome

**RAPIDE. SÉCURISÉ. SANS FRONTIÈRES.**



Téléchargez  
My Airtel



# Airtel Money, MENU SIMPLE et PRATIQUE \*436#



M-BANKING



PAIEMENT  
D'ACHAT DE BIENS  
ET SERVICES



ENVOYER  
ET RECEVOIR  
DE L'ARGENT



PAIEMENT  
DE FACTURES  
DIVERSES



GESTION  
D'ARGENT



ACHAT DE  
RECHARGES OU  
OFFRES AIRTEL



119 DISTRICTS COUVERTS  
+ DE 20 000 POINTS  
PARTENAIRES



PAS DE FRAIS DE  
TENUE DE COMPTE  
AUCUN FRAIS CACHÉ



RAPIDE. SÉCURISÉ. SANS FRONTIÈRES.

# MyStore



Authorized  
Reseller

Authorized  
Service Provider

## Apple HomePod mini

Envoie du son. Et de la couleur.



Dis Siri, joue de la musique d'entraînement



Dis Siri, quel temps fait-il ?



Dis Siri, combien font trois cuillères  
à soupe en centilitres ?

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

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

✉ [contact@mystore-oi.com](mailto:contact@mystore-oi.com)



# z e n s

by **MyStore**



Authorized  
Reseller

Authorized  
Service Provider

**Optez pour un chargeur  
personnalisé.**



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

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

✉ [contact@mystore-oi.com](mailto:contact@mystore-oi.com)



# Hankook

driving emotion

*"L'ÉQUILIBRE PARFAIT  
ENTRE MOTRICITÉ  
SUR ROUTE ET OFF-ROAD."*



**Dynapro AT2**

DESIGN AUTO



📍 Z.I. Ankorondrano

☎ 020 22 248 06 - 034 07 474 40

✉ [commercial@designauto.mg](mailto:commercial@designauto.mg)

# MOTUL

## LE MEILLEUR LUBRIFIANT TECHNOSYNTHÈSE



LUBRIFICATION  
OPTIMALE

PROTECTION  
ACCRUE

HOMOLOGATIONS  
MERCEDES - PSA - RENAULT - VW





Unique personality.  
Powerful presence.  
Unmistakably Rolls-Royce.



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

Sir Henry Royce