

Septembre / Septembre 2017

# prime

Présenté par / Presented by



*Air Madagascar*

magazine

Come and See »  
Venez Découvrir

Unique  
Nature











L'INSTANT  
**CHANEL**





## Mots des Partenaires »

- 6 **Air Madagascar**
- 7 **Edito**
- 8 **Ministère du tourisme**  
Ministry of Tourism
- Ministère de la Culture et de l'artisanat et de la sauvegarde du patrimoine**  
Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation
- 9 **ADEMA**
- ONTM - Office National du Tourisme de Madagascar**  
ONTM - The National Tourist Office of Madagascar
- 10 **MNP - Madagascar National Parks**
- Fédération des Hôtelliers et Restaurateurs de Madagascar**  
Federation of Hotel and Restaurant Associations of Madagascar
- WWF - World Wild Fund**
- ONE - Office National pour l'Environnement**  
ONE - National Office for the environment

## Business »

- 12 **TEKNET, organisation du temps de travail**  
TEKNET, work time management

## Health & Beauty »

- 14 **Que faire en cas de coup de soleil ?**  
What to do in case of sunburn?
- Afrofitness, bougez au rythme de l'afrovibe**  
Afrofitness, move to the rhythm of afrovibe
- 16 **Messieurs, à vos barbes !**  
Gentlemen, to your beards !
- Gardez un teint parfait sous le soleil**  
Keep a perfect complexion under the sun
- 17 **Prévention du cancer de la peau, ce qu'il faut savoir**  
Avoid skin cancer, what you should know
- 18 **Se soigner à l'étranger**  
To be treated abroad

20

**Percez les secrets du vakana ou perles malgaches**  
Discover the secrets of vakana or malagasy pearls

22

**Choisir son maillot selon sa morphologie**  
Choose your bathing suit according to your shape

## Interviews »

24

**Coco et Line**

**Feon'ny ravinala ou la voix de l'arbre voyageur**  
Feon'ny ravinala or the voice of the traveler's tree

26

**Le Jim**

« **La musique, plus qu'une passion** »  
« Music, more than a passion »

28

**Emilio Yepes**

**Passionné, engagé et déterminé**  
Passionate, committed and determined

30

**Chef Léo**

**Maître de son art**  
Master of his art

32

**DJ Indy**

**DJ un jour DJ toujours**  
Once a DJ, always a DJ

34

**NJARA Windye Houarris**

**Re-belle, passionnée et passionnante**  
Beautiful, passionate and exciting

## Food & Drink »

36

**Le cocktail du mois avec Dzama Cocktail Café**  
Cocktail of the month with Dzama Cocktail Café

38

**Goutez aux Raviolis à la varangue**  
Taste the Raviolis à la varangue

41

**Buvez du thé au cola pour reprendre des forces**  
Drink cola tea to regain strength

## Culture »

42

**Dancez au rythme du « hazolahy »**  
Dance to the rythm of "hazolahy"

43

**Le hiragasy ou chanson malgache, l'opérette à la malgache**  
The hiragasy or Malagasy song, the operetta to Madagascar

44

**Sifaka soyeux ou fantôme de la forêt (Propithecus candidus)**  
Silky sifaka or phantom of the forest (Propithecus candidus)





- 46 **Tsangatsaina ou le levé de drapeau, fête symbolique du Nord**  
Tsangatsaina or the raising of the flag, symbolic festival of the North
- 47 **Manier le cuir, un art qui s'apprend en famille**  
Handling leather, an art that succeeds oneself in family
- 48 **Découvrez comment on fabrique des tampons personnalisés**  
Discover how custom stamps are made

### Actus / News »

- 52 **Le premier Festival Baobab-Fosa**  
First Baobab-Fosa Festival
- 54 **Festival de la mer, succès de la première édition**  
Festival of the sea, success of the first edition
- 56 **« Nosy-Be Symphonies », la musique classique s'invite à Madagascar**  
"Nosy-Be Symphonies", classical music arrives Madagascar

### Air Madagascar »



- 58-69 **Pages Spéciales Air Madagascar**  
Air Madagascar special pages

### Grand Dossier / Feature Story »

- 74-79 **Nosy Be : Plongez dans l'univers... de la plongée !**  
Nosy Be: Immerse yourself in the universe of ... diving!



### Destinations »

- 70-72  
**Iles-vanilles, Découvrez le Morne Brabant de l'île Maurice**  
Discover the Morne Brabant of Mauritius
- 80-82  
**Aventurez-vous au Parc National de Midongy dans le Sud**  
Venture to the Midongy National Parc in the South
- 84-86  
**Découvrez le site agro-touristique de la Palmeraie de l'Ivondro**  
Discover the agro-tourism site of the Palmeraie of Ivondro
- 88-90  
**Offrez-vous des sculptures à Marofandilia**  
Treat yourself to sculptures in Marofandilia
- 92-94  
**Lac sacré d'Anivorano ou la légende des hommes crocodiles**  
Sacred Lake of Anivorano or the legend of the crocodile men
- 96-98  
**Apprenez l'histoire de Tsinjoarivo et appréciez ses chutes d'eau**  
Learn about the history of Tsinjoarivo and enjoy its waterfalls
- 100-102  
**Découvrez les vestiges de Jean-Laborde à Mantasoa**  
Discover the vestiges of Jean-Laborde in Mantasoa
- 104-106  
**Visitez l'île d'Antsoheribory, une oasis de fraîcheur**  
Visit the island of Antsoheribory, an oasis of freshness
- 108-110  
**Naviguez sur l'île de Nosy Ve, l'île aux oiseaux**  
Sail on the island of Nosy Ve, the bird island
- 112-114  
**Faites une escapade sur la baie de Lokaro**  
Take a trip on the Bay Lokaro
- 116-118  
**Découvrez « Nosy Komba », un paradis caché**  
Discover "Nosy Komba", a hidden paradise
- 120-122  
**Partez à l'aventure dans la réserve spéciale de l'Ankarana**  
Go on an adventure in the special reserve of Ankarana





  
—  
**DONNEZ  
DU  
SENS  
AU  
VOYAGE**



## *Air Madagascar*

La haute saison touristique bat actuellement son plein. En tant qu'acteur économique majeur de Madagascar et fidèle à sa politique de soutien au développement du tourisme dans le pays, Air Madagascar a mis en place les mesures nécessaires pour assurer la stabilité et le bon déroulement de son programme de vols durant cette période hautement stratégique pour la destination Madagascar comme pour sa compagnie aérienne nationale.

Un large éventail d'offres nous permet également de répondre aux besoins des différents profils de voyageurs de la haute saison : résidents, famille, diaspora malgache, touristes, jeunes ou en groupe etc

Air Madagascar compte bien maintenir ce cap !

**Hery Nirina RAKOTOMALALA**  
Directeur Général

The peak tourist season is currently in full swing. As a major economic player in Madagascar and faithful to its policy of supporting the development of tourism in the country, Air Madagascar has put in place the necessary measures to ensure the stability and smooth running of its flight program during this highly strategic period for Madagascar's destination as its national airline.

A wide range of offers also allows us to meet the needs of different profiles of the peak season passengers: residents, family, Malagasy diaspora, tourists, and youth or in group etc.

Air Madagascar intends to maintain this course!

**Hery Nirina RAKOTOMALALA,**  
Chief Executive Officer



**Air Madagascar**







# Edito

## Prime Magazine

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

### Distributed / Distribué

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region  
and International

### Published by / Publié par Prime Media SARL

Villa Chrisna Tsimaramara  
Nosy-Be

### Adresse Antananarivo

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

### Contact

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

### Contact Editorial

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

### Lead Design

Jon HARRISON (London)

### Design Madagascar

Tanjona ANDRIAMAHALY  
Benjamin RAMANANARIVO  
[design@primemedia.international](mailto:design@primemedia.international)

### Printer / Imprimerie

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

Cover photo: © Serge Marizy

**Voyager dans l'océan Indien et au-delà? Profitez de votre Prime Magazine - découvrez la beauté et la diversité, apprenez-en plus sur la culture et l'esprit, et voyez les meilleures destinations!**

Tous les mois gratuitement, vous trouverez Prime Magazine sur tous les vols Air Madagascar, dans des endroits de qualité de la grande île, dans toute la région de l'océan Indien, et internationalement. Pour en savoir plus sur Prime Magazine et voir toutes les éditions gratuitement rendez-vous sur [www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

Avec de nouveaux éditeurs, nous travaillons actuellement à créer un contenu encore meilleur : le magazine Prime s'améliore chaque mois, pour vous divertir, tout en vous donnant des informations utiles.

Nous vous remercions de votre aide: envoyez-nous vos idées et suggestions à l'adresse [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

Avec notre meilleures salutations,

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel**  
Directors

Scan QR code to see the online version



**Travelling the Indian Ocean and beyond? Benefit from your Prime Magazine - discover the beauty and diversity, learn about the culture and esprit, and see top destinations!**

Every month for free, you will find Prime Magazine on all Air Madagascar flights, at quality spots all over the Big Island, in the entire Indian Ocean Region, and internationally. For more information about Prime Magazine and to see all editions for free, go online to

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

With brand new editors, we are currently working hard to create even better content - Prime magazine becomes better and better each and every month. To both entertain and give you useful information.

We are grateful for your help - send us your suggestions, ideas and input to [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

With our best regards,

Le magazine Prime s'améliore chaque mois, pour vous divertir, tout en vous donnant des informations utiles.

Prime magazine becomes better and better each and every month. To both entertain and give you useful information.

## Partenaires / Partners





# Ministère du Tourisme

## Ministry of Tourism

**Dans la lettre de politique nationale pour le développement du Tourisme à Madagascar, notre vision serait qu'en 2020, Madagascar soit une destination mondialement reconnue pour sa gestion durable et l'exceptionnelle richesse de son patrimoine naturel, culturel et humain, « Île Trésor ».**

293 000 touristes ont visité la Grande Île en 2016. Il s'agit d'un record national depuis sept ans, avec 20% d'augmentation par rapport en 2015.

Depuis Janvier 2017 jusqu'à présent, le nombre d'arrivées de touristes a considérablement augmenté par rapport à 2016 la même période. Ainsi, nous pourrions atteindre un objectif de près de 366 000 touristes en 2017 et surtout, parvenir à la barre des 500 000 touristes en 2018.

Laissez-vous tenter par l'expérience nature, d'aventures, culturelles, gourmandes, chargées d'histoire et authentique que vous proposent les entreprises touristiques malgaches. Le Magazine PRIME qui contribue au développement et au rayonnement de la destination Madagascar au niveau national et international vous guidera dans vos choix et vous informera des nouveautés.

**Bonne lecture !**  
**Roland RATSIRAKA**

**In the national policy letter for the development of Tourism in Madagascar, our vision is that in 2020, Madagascar is globally recognized for its sustainable management destination and the exceptional richness of its natural, cultural and human "Treasure Island".**

293,000 tourists visited the Big Island in 2016. This is a national record for seven years, with a 20% increase compared to 2015.

Since January 2017 so far, the number of tourist arrivals has increased considerably compared to 2016 at the same time. This will enable us to reach a target of nearly 366,000 tourists in 2017 and, above all, reach 500,000 tourists by 2018.

Let yourself be tempted by the experience of nature, adventure and culture, loaded with history and authenticity that Malagasy tourist companies offer. PRIME Magazine, contributing to the development and influence of the Madagascar destination at national and international level, will guide you in your choice and inform you about news.

**We hope you will enjoy reading this edition!**  
**Roland RATSIRAKA**



# MICPASP

## Ministère de la Culture, de la Promotion de l'Artisanat et de la Sauvegarde du Patrimoine

### Ministry of Culture, Promotion of Handicraft and Heritage Preservation

**Bon nombre de festivals ont ponctué les deux derniers mois écoulés (Juillet et Août) d'une région à l'autre, sur l'ensemble du Territoire National.** Ce qui témoigne de la grande richesse de nos spécificités culturelles régionales, lesquelles, pour la plupart, constituent le véritable patrimoine qu'il importe de préserver et de valoriser. Dans le présent numéro, le grand Sud, terre d'authenticité par excellence, est mis en exergue à travers le « Hazolahy », danse traditionnelle, ainsi que par le biais des rites matrimoniaux chez les Vezo. Et revient alors en mémoire la haute stature d'un fils du grand Sud, disparu brutalement au mois de juillet dernier en France : Régis GIZAVO, maître incontesté de l'accordéon avec lequel, il a véhiculé une image positive de Madagascar, surtout hors de nos frontières. Hommage et respect à la mémoire d'un grand artiste, qui a laissé un vide immense, dans le monde de la culture...

**Jean Jacques RABENIRIANA**  
**Ministre**

**Many festivals have taken place over the last two months (July and August) from one region to another, throughout the National Territory.** This testifies to the richness of our regional cultural specificities, which, for the most part, constitute a true heritage that must be preserved and valued. In this issue, the great South, a land of authenticity par excellence, is highlighted through the "Hazolahy", traditional dance, as well as through the matrimonial rites among the Vezo. And then comes the memory of the great stature of a son of the great South, who disappeared brutally last July in France: Régis Gizavo, undisputed master of the accordion with whom he conveyed a positive image of Madagascar, especially outside of our borders. Tribute and respect to the memory of a great artist, who left an immense gap, in the world of culture ...

**Jean Jacques RABENIRIANA**  
**Minister**





# ADEMA

**Aéroports de Madagascar**

**Airports of Madagascar**

**Dernièrement, Toliara a été sous les feux des projecteurs lors de l'inauguration du balisage lumineux qui va permettre des dessertes de nuit sur l'aéroport d'Akoronga.** Il va offrir plus de souplesse aux compagnies aériennes et aux exploitants d'aéronefs quant à leurs programmes de vol, d'autant plus que Toliara deviendra de ce fait un aéroport de dégagement. Mais cette réalisation n'est pas l'arbre qui cache la forêt, loin s'en faut. ADEMA a consenti d'importants efforts pour cette plateforme : rénovation et réhabilitation des installations terminales (Toliara est actuellement la deuxième aérogare climatisée après celle de Sainte-Marie), rehaussement du niveau de protection incendie pour pouvoir accueillir le B 737-800. Le processus de certification de l'aérodrome, qui donnera à Toliara le statut d'aéroport international est en cours, et ADEMA compte bien le mener à son terme, pour apporter sa contribution à la connectivité aérienne, garante du développement de l'économie et du tourisme. Avec toutes ces réalisations, nous espérons que les compagnies aériennes vont intensifier leur programme de vol sur Toliara, dans l'intérêt de tout le monde.

**ANDRIAMIHAFY Herison**  
Directeur Général

Recently, Toliara has been in the spotlight during the inauguration of the lighting system that will allow night service at Akoronga airport. It will give airlines and aircraft operators more flexibility in their flight schedule, especially as Toliara will become an alternate airport. But this realization is not the tree that hides the forest, far from it. ADEMA has made significant efforts for this platform: renovation and rehabilitation of terminal facilities (Toliara is currently the second air-conditioned terminal after Sainte-Marie), raising the level of fire protection to accommodate B 737-800. The process of certification of the aerodrome, which will give Toliara the status of an international airport, is underway and ADEMA intends to complete it, to contribute to aerial connectivity, guaranteeing the development of the economy and tourism. With all these achievements, we hope that air companies will intensify their flight program of Toliara, in the interest of everyone.

**ANDRIAMIHAFY Herison**  
General Manager



# ONTM

**Office National du Tourisme de Madagascar**

**The National Tourist Office of Madagascar**

**Après 13 années de présence continue, Madagascar participera à TOP RESA, le salon international de l'industrie, du tourisme et du voyage qui se tiendra à Paris du 26 au 29 septembre 2017. Le stand de Madagascar rassemblera le Ministère du Tourisme, l'Office National du Tourisme de Madagascar, Ravalala Airports, Air Madagascar et une dizaine de professionnels locaux.**

Les 107 contrats renouvelés et 11 nouveaux contrats signés en 2016 montrent la confiance renouvelée du marché français pour la destination. Notre participation à TOP RESA relève d'une stratégie de maintien de notre présence sur ce marché émetteur principal, afin que les professionnels français constatent que Madagascar continue à investir et à soutenir le marché et leurs propres efforts de promotion.

**Joël RANDRIAMANDRANTO**  
Président du Conseil d'Administration

After 13 years of continuous presence, Madagascar will participate in TOP RESA, the international trade, tourism and tourism fair to be held in Paris from 26th to 29th September 2017. The Madagascar stand will bring together the Ministry of Tourism, The National Tourist Office of Madagascar, Ravalala Airports, Air Madagascar and a dozen local professionals.

The 107 renewed contracts and 11 new contracts signed in 2016 show the renewed confidence of the French market in the destination. Our participation in TOP RESA is part of a strategy to maintain our presence in this leading issuer market so that French professionals can see that Madagascar continues to invest and support the market and their own promotional efforts.

**Joël RANDRIAMANDRANTO**  
Chairman



## MNP

Madagascar National Parks

**Madagascar National Parks**, à travers la réserve spéciale de l'Ankarana, est heureux de participer dans ce grand magazine afin de promouvoir les potentialités touristiques mais surtout la protection et la conservation de ce patrimoine naturel qui nous sont chers.

Féru d'aventures, passionnés de sports ou simplement amoureux de la nature, la réserve spéciale de l'Ankarana vous réservera une surprise de taille dans sa beauté discrète.

**Madagascar National Parks** through the Special Reserve Ankarana is pleased to participate in this great magazine to promote the tourist potential but above all the protection and conservation of this natural heritage that is dear to us.

Whether you are a fan of adventure, a sports enthusiast or just a nature lover, the Ankarana Special Reserve will offer you a big surprise in its discreet beauty.

**SALO Nicolas**

**Directeur de la réserve spéciale de l'Ankarana**  
Director of the Special Reserve of Ankarana



## FHORM

Fédération des Hôteliers et  
Restaurateurs de Madagascar  
Federation of Hotel and  
Restaurant Associations of Madagascar

### DU BONHEUR SIMPLEMENT

Dans le genre art de vivre d'aujourd'hui, vous êtes arrivés au comble du bonheur simple dans l'authenticité, de l'échelle humaine, les hôtels avec âme, les plages de rêves, les rencontres inattendues, le miel de palissandre, les plats à la vanille, les langoustes fraîches, les fruits du baobab. Faites-vous plaisir en vous noyant dans toutes les couleurs de notre pays, et goûtez à tout, nous avons tout pour gâter tous vos sens. A bientôt.

### SIMPLY HAPPINESS

Simple happiness in today's lifestyle is hotels with soul, beaches of dreams, unexpected encounters, rosewood honey, vanilla dishes, fresh lobsters and baobab fruit. Indulge yourself in all country's colours, and tastes. We have everything to spoil your senses. See you soon.

**Rita RAVELOJAONA**

**Présidente > Chairwoman**  
Contact : 03405 88551



## ONE

Office National pour  
l'Environnement

**L'ONE est le guichet unique pour l'application de la Mise en Compatibilité des Investissements avec l'Environnement, à Madagascar. Il est la seule institution habilitée à délivrer le permis environnemental.** Avant le démarrage des activités, les promoteurs de projets doivent soumettre à l'ONE, le rapport de l'Etude d'Impact Environnemental de leurs projets. L'ONE assure donc le suivi de la mise en œuvre des cahiers de charges environnementales, et veille au respect des mesures qui y sont stipulées pour assurer la préservation ou la restauration des écosystèmes impactés.

**ONE is the one-stop shop for the application of the Investment Compatibility with the Environment in Madagascar. It is the only institution authorized to issue the environmental permit.** Before the start of activities, project promoters must submit to the ONE, the report of the Environmental Impact Study of their projects. The NEB therefore monitors the implementation of environmental specifications and ensures compliance with the measures stipulated in to ensure the preservation or restoration of impacted ecosystems.

**Dorothée RABEMANANJARA**

**Directeur de la Qualité et de la Communication**  
Director of Quality and Communication



## WWF

World Wide Fund

**A Madagascar, la préservation de l'environnement et le tourisme vont de pair.** Pendant la haute saison touristique, WWF a profité de la présence des touristes nationaux et internationaux pour se joindre au ministère du tourisme et à l'Office du Tourisme de la région Menabe à la première édition du Festival annuel Baobab-Fosa. Le festival a montré que culture locale et conservation sont étroitement liées.

**In Madagascar, preserving the environment and tourism go hand in hand.** During the peak tourism season, WWF took advantage of the presence of national and international tourists to join the Ministry of Tourism and the Tourism Office of the Menabe Region in the first edition of the annual Baobab-Fosa Festival. The festival has shown that local culture and conservation are closely linked.

**Nanie Ratsifandrihamanana,**

**Directrice de WWF Madagascar**  
Director of WWF Madagascar





# airtel

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

## ROAMING PARTEZ À LA CONQUÊTE DU MONDE AVEC AIRTEL

Contactez [121@mg.airtel.com](mailto:121@mg.airtel.com)  
pour plus d'information.

[www.africa.airtel.com/madagascar](http://www.africa.airtel.com/madagascar)



+ de 304 partenaires  
dans le monde

+ 10 pays Airtel

## Organisation du temps de Travail

Dans un monde professionnel où l'agilité est reconnue comme un enjeu stratégique, la gestion des temps et des activités dépasse désormais la seule dimension de la collecte d'informations sur la présence des salariés dans l'entreprise. De fait, elle impacte plusieurs sujets prioritaires pour toute Direction RH parmi lesquels la planification des ressources, la qualité de l'expérience salarié et, plus largement, les conditions de vie au travail : des domaines qui influent directement sur la performance de l'entreprise.

Auparavant, l'ensemble des solutions et autres logiciels consacrés à la gestion des temps en entreprise étaient considérés comme de simples outils permettant de recueillir des informations sur le temps de travail des employés. Il s'agissait plus de moyens de contrôle que de gestion des temps. Actuellement, une solution technologique de gestion de temps s'adresse à toutes les entreprises qui vendent du conseil ou du service, donc du « temps » et qui souhaitent facturer au juste prix ces prestations.

## Work time management

In a professional world where agility is recognized as a strategic issue, the management of time and activities now goes beyond the sole dimension of collecting information on the presence of employees in the company. In fact, it impacts several priority areas for all HR management, including resource planning, the quality of paid experience and, more broadly, living conditions at work: areas that directly affect the performance of the company.

Previously, all of the time management solutions and software were seen as simple tools for gathering information about employees' working time. These were more controls than time management. Today, a technological time management solution is aimed at all companies that sell advice or services, and therefore "time", and who want to charge the right price for these services.

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

Prime Magazine would like to thank **TEKNET GROUP** for preparing this text.

[commercial@teknetgroup.com](mailto:commercial@teknetgroup.com)  
020 23 334 45 - 032 03 313 14

Déposez votre annonce dans  
>> Have your own ad in

**prime**  
magazine

Contactez simplement >> Simply contact  
**[direction.commercial@primemedia.international](mailto:direction.commercial@primemedia.international)**



# SOLUTIONS SUR LA GESTION DU TEMPS DE PRÉSENCE



Géolocalisation



## Gestion des temps

Gérez les temps et les absences du personnel



## Badgeuses

Badgeuses et pointeuses horaires vont vous aider à fiabiliser le suivi du temps de travail



Développement mobile & application web



Réseaux & système d'information



Sûreté & sécurité



Numérisation & gestion de documents



# Kelio



## Planification

Planifiez les ressources humaines pour augmenter la performance de votre entreprise



## SIRH

Kelio SIRH : une solution dédiée à la gestion des ressources humaines



# Kelio ACCES



## Contrôle d'accès

Protégez vos locaux contre tout acte de malveillance avec nos solutions de contrôle d'accès



## Contrôle d'accès & badges personnalisés

Immeuble Trade Tower  
3è etage Alarobia

020 23 334 45  
032 03 313 14

[commercial@teknetgroup.com](mailto:commercial@teknetgroup.com)

➤ PRENEZ UN TEMPS D'AVANCE



# teknet group

Votre Partenaire Technologique & Numérique

## Que faire en cas de coup de soleil ?

Durant les vacances, on a tendance à s'exposer au soleil voire trop s'exposer, mais la peau risque de réagir différemment, elle peut virer au rouge et être douloureuse au toucher. C'est ce qu'on appelle : un coup de soleil.

A chaque agression la peau réagit, si vous vous prélassiez au soleil sans protection, votre peau risque de brûler. Pour l'éviter rien de mieux qu'une bonne protection, comme les crèmes hydratantes afin de laisser un film protecteur sur la peau. Évitez les heures comprises entre 12 et 16 heures, moment d'ensoleillement maximal.

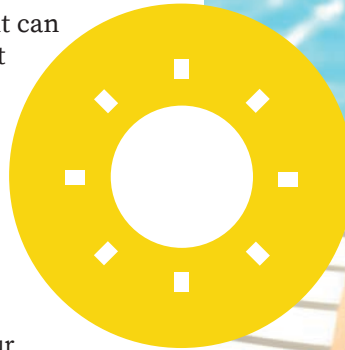
Si c'est trop tard, et que vous avez attrapé un coup de soleil, il faut refroidir la peau: prenez une douche froide Appliquez ensuite une crème après soleil ou du gel d'Aloe Vera connu pour ses effets adoucissants et cicatrisants. Et surtout n'oubliez pas qu'une zone agressée par le soleil ne doit pas être remise au soleil au risque d'aggraver l'état de ta peau.

## What to do in case of sunburn?

During the holidays it can be easy to spend a lot of time sunbathing, but the skin can react differently, it can turn red and be painful to touch. We know this as sunburn.

If you lie in the sun without protection, your skin risks burning. To avoid it, nothing is better than a good sun cream moisturiser to leave a protective film on the skin. Avoid maximum sunshine between the hours of 12pm and 4pm.

If it's too late, and you've got a sunburn, cool the skin, take a cold shower. Then apply aftersun cream or aloe vera gel known for its softening and healing effects. And do not forget that an area of the body harmed by the sun should not be re-exposed to the sun in case of a risk of aggravating it further.



Vous avez sûrement vu ou même essayé les pas de danse du tango ou encore de la samba dans les salles de fitness ? Mais vous n'avez pas encore tout vu. Actuellement la tendance qui fait fureur dans les salles est « l'Afrofittness ».

Devenu une grande tendance dans les salles de fitness, l'afrofittness est une danse qui allie fitness et musique africaine. Comme vous pouvez le lire ce mot vient du terme « afro ». Ce sport se danse avec l'Afrovibe, musique africaine pour les danses n'dombolo, le gweta ou encore le zouglou danse; associée à des sons makossa ou afro beat avec les rythmes de percussions. Ce mélange de culture africaine va rythmer vos séances de fitness.

Avec cette nouvelle discipline, qui nécessite beaucoup d'endurance, vous solliciterez tous les muscles des bras, des épaules, de la poitrine, des abdos, des fessiers ou encore des hanches. Si vous voulez perdre du poids et ainsi qu'apprendre des pas de danses africaines, initiez-vous à l'afrofittness.

You have probably seen or even tried the steps of the tango dance or even the samba in the gym? But you have not yet seen everything. Currently the trend that is popular in the gyms is "Afrofittness".

Becoming a big trend in the fitness studios, afrofitness is a dance that combines fitness and African music. As you can read, this word comes from the term "Afro". This sport is dancing with Afrovibe, African music to n'dombolo dances, the Gweta or zouglou dance added to makossa sounds or afro beat with percussion rhythms. This mix of African culture will bring rhythm to your fitness sessions.

With this new discipline, which requires a great deal of stamina, you will engage all the muscles of the arm, shoulders, chest, abs, buttocks and hips. If you want to lose weight and learn African dance steps at the same time, introduce yourself to the Afrofitness.

bougez au rythme de l'afrovibe : move to the rhythm of afrovibe



**VOYAGEZ SEREINEMENT** EN NOTANT CE NUMERO  
 FOR *SAFE TRAVEL* NOTE THIS NUMBER  
**(+261) 340200 911**



**ESPACE MEDICAL**

*La santé en premier*

**1<sup>er</sup> Service d'Assistance Médicale  
 et de Rapatriement sanitaire  
 dans tout Madagascar**

**1<sup>st</sup> Service of Medical Assistance  
 and Medevac  
 in all Madagascar**

**25 ANS** D'EXPERIENCE **6000** INTERVENTIONS D'URGENCE ANNUELLES

Référencé par :

Certifié :





## Messieurs, à vos barbes !

Si... oui..., vous aussi, vous voulez une jolie barbe, c'est possible à condition qu'elle vous mette en valeur et qu'elle n'agresse pas les joues des jolies dames.

Votre connaissance sur les barbes s'arrête sûrement à la barbe de 3 jours, le bouc ou encore la barbiche. Révélation... sachez qu'en tout il existe plus de 11 formes de barbe. Un peu comme les coiffures des dames, les barbes ont aussi leur propre style.

La plus populaire est sûrement la barbe de trois jours, c'est d'ailleurs la plus portée par les hommes, mais nous avons aussi la <<balbo>>, le <<Ducktail>> ou encore la <<Van Dycke>>. Sachez chers messieurs que la préférée des femmes est la barbe de 10 jours, cette barbe selon les femmes rend les hommes plus matures et plus virils, un léger côté hipster... On remarque tout de suite que c'est une barbe qui est voulue et qui n'est pas juste apparue parce qu'on a manqué de temps pour se raser. Mais n'oubliez pas aussi de bien hydrater votre barbe pour éviter l'effet cactus.



## Gentlemen, to your beards !

If you want a nice beard, it is possible provided it accentuates your face and does not prickle women's cheeks!

In all there are more than 11 forms of beard. A bit like women's hairstyles, beards also have their own style.

The most popular and probably most common amongst men, is the three-day stubble, but we also know

the balbo, the ducktail or even the van dyke. Remember, gentlemen, that women prefer is the 10 day beard. This beard according to women, makes men more mature and more virile. We notice immediately that it is a beard that is wanted and that has not just appeared because we have run out of time to shave. But do not forget to well hydrate your beard to avoid the cactus effect.

## Gardez un teint parfait sous le soleil



## Keep a perfect complexion under the sun

Making your foundation last, in spite of strong heat, is not an impossible mission. It is enough just to change the way of making up its complexion.

Waterproof foundation has proved to be the most effective way to prevent your foundation from running due to sweat. You can also add a mattifying cream to your bag. Your face may shine under the effect of heat, so you can retouch the makeup with a powder.

To extend duration of your foundation, also bet on sprays to set makeup, which also protect you from the heat and pollution. If you do not like sprays, another alternative is thermal water that both refreshes and fixes makeup. But for this summer why not go for the natural look? Just make up your eyes and lips and let your skin breathe.

Faire tenir son fond de teint malgré une forte chaleur n'est pas mission impossible, il suffit juste de changer sa façon de se maquiller.

Le fond de teint waterproof s'avère être le plus efficace pour éviter que votre fond de teint ne coule avec la sueur sur votre visage. Vous pouvez aussi vous doter d'une crème matifiante dans votre sac. Votre visage risque de briller sous l'effet de la chaleur, vous pouvez donc retoucher le maquillage avec une poudre.

Pour donner une espérance de vie à votre fond de teint, misez aussi sur les vaporisateurs pour fixer le maquillage, qui vous protégera également de la chaleur et de la pollution. Si vous n'aimez pas les vaporisateurs, une autre alternative: l'eau thermale qui rafraîchit et fixe à la fois aussi le make-up. Pour cet été pourquoi ne pas miser sur le naturel ? Maquillez-vous juste les yeux et les lèvres et laissez votre peau respirer.

# Prévention du cancer de la peau

## Avoid Skin Cancer

### Ce qu'il faut savoir

**Indispensable, le soleil peut être toutefois néfaste à notre santé notamment pour la peau. Il est non seulement responsable d'un vieillissement prématuré, mais aussi de cancers de la peau.**

Il existe deux grands types de cancers de la peau : les carcinomes et les mélanomes. Les carcinomes : ils sont plus fréquents, mais sont, heureusement, les plus bénins. Ils sont surtout causés par des expositions fréquentes et continues au soleil. Les mélanomes, bien plus rares que les carcinomes, ont un pronostic très sombre dès lors qu'ils ont dépassé une certaine épaisseur. Fort heureusement, comme ils présentent des lésions visibles à l'œil nu, les mélanomes guérissent aussi facilement s'ils sont diagnostiqués précocement et donc enlevés à temps.

#### Prévention des cancers de la peau

L'usage raisonnable du soleil est la meilleure prévention des cancers de la peau en évitant de s'exposer aux heures les plus chaudes (de 11h à 16h). L'application d'une protection solaire est indispensable et à renouveler toutes les 2h, notamment à la plage ou à la piscine. Une crème protectrice datant de l'année précédente n'a plus la même protection. De même, les autobronzants et les compléments alimentaires ne protègent pas du soleil. Pour les tout-petits, le port de teeshirts et de chapeaux doit s'ajouter à la crème solaire. Le dépistage des différentes formes de cancers de la peau (mélanomes et carcinomes) relève de l'expertise des spécialistes formés et expérimentés que sont les dermatologues.

### What you should know

**Indispensable, the sun can however be detrimental to our health especially for the skin. It is not only responsible for premature aging but also for skin cancers.**

There are two main types of skin cancers: carcinomas and melanomas. Carcinomas: they are more common, but luckily milder. They are mostly caused by frequent and continuous exposures to the sun. Melanomas, although rarer than carcinomas, have a very poor prognosis if they exceeded a certain thickness. Fortunately, as they present visible lesions to the naked eye, melanomas heal as easily if they are diagnosed early and therefore removed in time.

#### Prevention of skin cancers

Reasonable use of the sun is the best prevention of skin cancers avoiding exposure in the hottest hours (from 11am to 4pm). The application of a sun protection is essential and to renew every 2 hours, especially at the beach or at the swimming pool. A protective cream from the previous year does not have the same protection. Similarly, self-tanning and dietary supplements do not protect from the sun. For toddlers, the wearing of tee-shirts and hats must be added to the sunscreen. Screening for different forms of skin cancers (melanomas and carcinomas) is the expertise of trained and experienced specialists such as dermatologists.

Prime Magazine remercie

**f é m i n a**  
Votre magazine santé - beauté - bien être  
*life*

regiepub@magicmultimedia.mg  
mail@apolline.mg  
+261 020 22 673 59





## SE SOIGNER À L'ÉTRANGER

Voyager à l'étranger implique d'avoir la certitude de pouvoir être en sécurité et surtout de pouvoir se soigner lors de ses déplacements.



### Des idées reçues à proscrire

Souvent, vous pensez qu'en cas de besoin, il suffit de disposer d'une assurance « rapatriement » pour être évacué vers votre pays d'origine.

Pourtant, dans bon nombre de cas, les évacuations ne sont pas possibles en raison de certains paramètres tels que votre état ou l'urgence de traitement.

### Pensez à vous informer

Il importe, par conséquent, de bien vous renseigner sur les structures sanitaires du pays visité afin d'éviter des désagréments durant votre séjour.

Fort heureusement et contrairement à beaucoup d'idées reçues, les pays visités disposent des équipements et des personnels capables de prendre en charge les voyageurs et le fait d'être informé sur les établissements dotés de ces atouts vous garantit un séjour en toute quiétude.

### Optez pour la sécurité

S'informer est essentiel et le choix du prestataire doit reposer sur des éléments objectifs.

En premier lieu, vous devez vous assurer que le prestataire choisi

dispose d'une reconnaissance (type certification internationale), d'accords avec d'autres prestataires médicaux à l'étranger et d'accords avec les assurances.

Il faut également vous assurer que le prestataire médical vous offre les garanties de maîtrise de la prise en charge : capacité à soigner, à collaborer avec d'autres structures et le cas échéant, de vous évacuer si cela est possible.

### Prime conseil parmi plusieurs structures médicales : la Polyclinique d'Ilafy



## TO BE TREATED ABROAD

Traveling abroad means having the certainty of being able to be safe and above all to be able to take care of oneself while traveling.

### Ideas to be avoided

Often, you think that in case of need, it's enough to have a repatriation insurance to be evacuated towards your country.

However, in many cases, evacuations are not possible due to certain parameters such as your situation or the importance of acting quickly.

### Remember to inform yourself

It is therefore important to be well

informed about the health facilities of the visited country in order to avoid inconveniences during your stay. Fortunately and contrary to many warnings, the visited countries have the equipment and staff able to take care of the travelers and being informed about the establishments including these assets guarantees your mind is at ease during your stay.

### Opt for security

Information is essential and the

choice of the provider must be based on objective factors.

Firstly, you have to make sure that the chosen provider has an acknowledgment (type international certification), agreements with other medical providers and agreements with insurance companies.

You must also ensure that the medical provider offers you the guarantees of control of the care: ability to take care of, to collaborate with other medical structures and if necessary to evacuate you if possible.

### Prime advises among several medical structures: the Polyclinic of Ilafy.





Azura  
Golf Resort & spa

+261 32 03 420 66 / +261 33 37 420 66 / +261 34 05 420 66  
commercial@azuragolf.mg  
www.azuragolf.mg

Golf de foulpointe RN5 PK61 Foulpointe 502 Toamasina - Madagascar





Considéré comme outil de communication, amulette ou encore objet de sorcellerie, de nombreux préjugés ont été analysés sur le fait de porter des vakana à Madagascar. Grigri ou pas, porter des perles pouvaient améliorer le destin d'après les astrologues Malgaches.

Le port le vakana remonte à l'époque de l'arrivée des marchands arabes dans les années 800. A cette époque, les perles servaient de monnaie d'échange. Au XVIIIème siècle, durant le règne d'Andrianampoinimerina, son utilisation s'est étendue. Jadis, les perles étaient un outil de communication, une perle étant associée à un mot. On pouvait donc former une phrase entière rien qu'avec ces bijoux. Mais son usage ne s'arrête pas là, les perles servaient aussi de moyen de communication avec au-delà. On mettait le collier autour du cou d'un mort, le mort avait donc comme devoir de transmettre le message des vivants dans l'au-delà.

### Le vakana pour améliorer son destin

Victime de préjugé, porter des vakana fait surtout allusion à la sorcellerie, mais ce qui n'est cependant pas confirmé. De nos jours, elle sert actuellement à repousser le mal, ou à améliorer sa chance. L'astrologue malgache utilise les vakana pour connaître la destinée d'une personne et ainsi l'améliorer. Ce dernier devra constituer un collier de perles pour la personne qui devra le porter tous les jours. Son destin se verra donc changé selon toujours les croyances. Une perle nommée « haremhitra » pour attirer la richesse, a comme valeur de faire rentrer de l'argent, le « mahatana » pour garder cette richesse.

Percez les secrets des »  
Discover the secrets of

# Vakana

ou perles malgaches » or Malagasy pearls

Considered as a means of communication, amulet or sorcery, many prejudices have been analyzed on the wearing of vakana in Madagascar. Hocus Pocus or not, wearing pearls could improve destiny according to Malagasy astrologers.

The port of the vakana goes back to the time of the arrival of the Arab merchants in the 800s, at that time the pearls served as exchange currency. In the 18th century during the reign of Andrianampoinimerina, its use spread. Formerly, pearls were a means of communication; a pearl was associated with a word, so one could form an entire sentence with only those jewels. But its use does not stop there. The pearls also served as a means of communication with the spirit world. The necklace was put around the neck of the deceased, who therefore had a duty to transmit the message of the living in the afterlife.

### The vakana to improve its destiny

Victim of prejudice, wearing vakana mainly alludes to sorcery, but that is not confirmed. Nowadays, it is currently used to repel evil, or to improve ones luck. The Malagasy astrologer uses the vakana to discover the destiny of a person and thus to improve it. The latter will have to constitute pearls for the person, who will have to wear it every day, its fate will thus be changed according to the beliefs. A pearl named "haremhitra" or attracting wealth, has the meaning to make money, the "mahatana" to keep this wealth.







# L'univers des sens

*la nouvelle gamme d'huiles essentielles*

[www.floribis.com](http://www.floribis.com)  
+261 32 07 036 94  
Lot IVF 4 Fitroafana Talatamaty  
BP - 11105 Tananarive 105 Madagascar





Choisir son  
**Maillot**  
selon sa  
morphologie



Photo by Isi Akahome on Unsplash



# Choose your Bathing Suit according to your shape

Pour être au top à la plage au top, suivez les techniques pour choisir pour le maillot de bain ! Que vous soyez ronde ou mince plus besoin de complexer, mesdames, on a trouvé le maillot fait pour vous et devenez la reine de la plage.

A chaque morphologie, son modèle approprié. Si vous avez une taille fine avec des hanches arrondies, choisissez un maillot de bain échancré dans le style brésilien. Les boxers auront tendance à rétrécir vos jambes et tasser la silhouette. Optez pour des balconnets avec armatures qui sauront mettre en valeur votre poitrine.

Vous avez des épaules larges et des hanches fines ? Évitez les maillots de bain une pièce trop simple qui ferait encore plus ressortir vos épaules. Optez pour un maillot une pièce avec un décolleté plongeant féminin et glamour; en

évitant au maximum les coupes sportives.

Vos épaules et votre bassin sont d'une largeur presque égale et votre taille est très peu marquée : votre maillot de bain doit donc redessiner cette taille et féminiser votre silhouette. Optez pour un style « pin-up », évitez les imprimés horizontaux qui élargissent la silhouette, préférez des imprimés graphiques qui mettent en valeur les formes.

Vous êtes ronde ? Le bikini est déconseillé. Privilégiez votre corps avec un maillot une pièce avec un décolleté plongeant ou en V pour sublimer votre poitrine.

For a top beach holiday, choose the right swimsuit! Whether you're round or thin, there's no need to make things complex, we have found the right swimsuit for you to help you become the queen of the beach.

Each shape has its appropriate model. If you have a slim waist with rounded hips, choose a plunge swimsuit in the Brazilian style, boxers tend to shrink your legs and pack the silhouette. Opt for a push up bra style that will enhance your chest.

Do you have wide shoulders and thin hips? Avoid simple one piece swimwear that would give a sharp focus on your shoulders. Opt for a one-piece swimsuit with a feminine and glamorous plunging neckline, avoiding sporting cuts as much as possible.

Your shoulders and belly are almost equal in width and your size is hardly noticed. Your swimsuit needs to redraw this size and feminize your silhouette. Choose a pin-up style, avoid horizontal prints that enlarge the silhouette, prefer graphic prints that highlight shapes.

Are you round shaped? The bikini is not recommended. Honour your body with a one-piece swimsuit with a plunging or V-neck line to transform your chest.

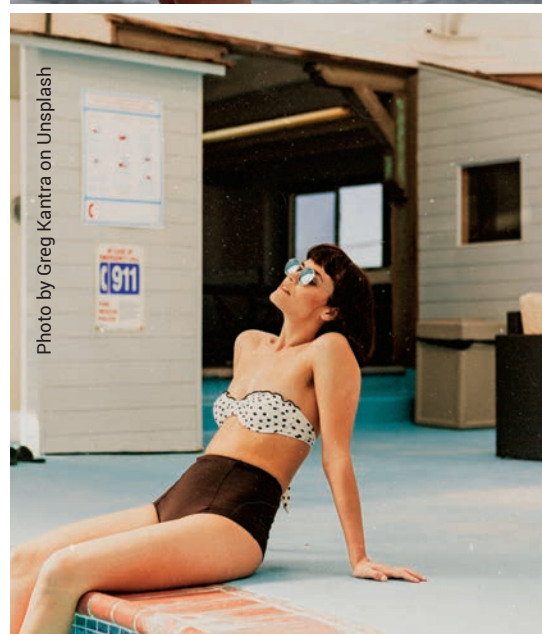


Photo by Greg Kantra on Unsplash



# Coco & Line,

## feon'ny ravinala

### Chanteurs / Singers

#### "feon'ny ravinala" ou la voix de l'arbre du voyageur

Un harmonica aux lèvres, une guitare dans les bras, un triangle aux pieds, le public est ébahi face à leur performance. Ce groupe de musicien folklore s'appelle « feon'ny ravinala » ou la voix de l'arbre du voyageur. Comme membre nous avons le couple « Coco » et « Line ».



#### "feon'ny ravinala", or the voice of the traveler's tree

A harmonica on the lips, a guitar in the arms, a triangle on the feet, the audience is amazed at their performance. This group of folklore musicians are called, 'feon'ny ravinala' or the voice of the traveler's tree. As a duo, we are known also known as "Coco" and "Line".

Les paroles évoquent surtout la sagesse et la culture malgache.

The lyrics evoke the wisdom of the Malagasy culture.

#### Prime Media : Parlez-nous du groupe « Feon'ny ravinala » ?

**Coco & Line :** Au tout début nous étions un trio : Coco, Line et Jackie, tous passionnés de musique. Jackie nous a hélas quitté en 2005. C'est en 2009 que nous avons finalement décidé de créer le groupe « feon'ny ravinala ». On a choisi le nom de « feon'ny ravinala » ou l'arbre du voyageur, pour l'arbre lui-même, qui est l'un des emblèmes de Madagascar. Notre musique est originale, comme le groupe d'ailleurs, les paroles évoquent surtout la sagesse et la culture malgache. Après les critiques positives nous avons décidé de sortir nos propres CD.

#### Prime Media : Tell us about the group Feon'ny ravinala?

**Coco & Line :** At the very beginning we were a trio: Coco, Line and Jackie, who were all passionate about music; however, Jackie unfortunately left us in 2005. It was in 2009 that we finally decided to create the group feon'ny ravinala. The name of feon'ny ravinala or the traveller's tree, was named after the tree itself, which is one of the emblems of Madagascar. Our music is original and the lyrics evoke the wisdom of the Malagasy culture. It was after positive reviews that we decided to release our own CDs.

#### Prime Media : Comment les gens perçoivent ils votre musique ?

**Coco & Line :** On habite en France depuis maintenant plusieurs années. Depuis, nous avons joué dans plusieurs grandes villes comme : Montpellier, Paris ou

encore Avignon... Quand on se prépare sur scène le public est surtout curieux et étonné de nous voir vu nos accoutrements, des costumes traditionnels malgaches, et puis de la façon dont nous jouons des instruments avec les pieds. Mais quand la musique est lancée, les airs changent, ils sont conquis.

#### Prime Media : How do people perceive your music?

**Coco & Line :** We have lived in France for several years now and since then, we have played in several major cities such as Montpellier, Paris and Avignon. When we are getting ready on stage, the public are intrigued to see us in our traditional Malagasy costumes and also watch us play our instruments with our feet.







Morebelli



Installés à Madagascar depuis près de 15 ans, Giuseppe Pocobelli et Aurélien Morette partagent une passion commune : les pierres rares et précieuses.

Dans leur atelier, situé à Tana Water Front, ils taillent les gemmes venues de toutes les mines du pays, chacune ayant son histoire.

Une fois facettées, elles sont montées avec une grande délicatesse, sur des bijoux en or 18 K (blanc, rose ou jaune).

Bague, collier, bracelet ou boucles d'oreilles, chaque pièce est unique et n'a qu'un seul but : mettre en valeur et sublimer la pierre.



**MOREBELLI - JOAILLERIE**  
032.07.755.11 & 034.22.888.80

# Le Jim

## Chanteur / Singer



### « La musique, plus qu'une passion »

Chanteur et ethnomusicologue, originaire de Mandritsara, Le Jim de son vrai nom Rakotoarivony Jimmy Hilarion est tombé dans la musique dès son plus jeune âge. Derrière sa musique salegy, se cache en fait un homme perfectionniste et toujours désireux d'apprendre.

**Avoir du talent n'est pas suffisant, il faut apprendre et comprendre la musique.**

### « Music, More Than a Passion »

Singer and ethnomusicologist, originally from Mandritsara, Le Jim, real name Rakotoarivony Jimmy Hilarion, fell into music from an early age. Behind his salegy music actually hides a perfectionist and someone always eager to learn.

**Having talent is not enough, you have to learn and understand music.**

#### Prime Media : Racontez-nous vos débuts dans la musique

**Le Jim :** A l'âge de 14 ans, malgré des moyens insuffisants, j'avais déjà le projet de monter un groupe. En 1997, je suis monté pour la première fois sur scène. C'était lors de la journée des écoles à Mandritsara, j'ai interprété une chanson de Fenoamby. Depuis les gens m'ont surnommé Le Jim de Mandritsara. Finalement en 2002 je sors les titres « giana » et « sômbotro vao haniry » qui ont connu un grand succès. Actuellement j'en suis à mon quatrième album.

#### Prime Media : Tell us your beginnings in music

**Le Jim :** At the age of 14, despite insufficient means, I already had the plan to set up a group. In 1997, I first came on stage, it was during the school day in Mandritsara, I played a song of Fenoamby, since people called me The Mandritsara Jim. Finally in 2002 I released the titles "giana" and "sômbotro vao haniry" which were very successful. Currently I'm on my fourth album.

#### Prime Media : Vous avez fait des études en anthropologie, mais aussi en ethnomusicologie, quels sont les avantages que vous en avez tirés ?

**Le Jim :** A mon humble avis, avant de faire de la musique, il faut en avoir quelques notions. Avoir du talent n'est pas suffisant, il faut apprendre et comprendre la musique, ce n'est pas en jouant deux ou trois notes qu'on peut en faire une chanson. Avec des études et du talent on peut

aller loin dans la musique. Grâce à ces études, j'ai pu me perfectionner et voir d'autres horizons.

#### Prime Media : You studied in anthropology, but also in ethnomusicology, what advantages did you gain from these studies?

**Le Jim :** In my humble opinion, before making music, it is necessary to have some notions. Having talent is not enough, you have to learn and understand music, it is not by playing two or three notes that you can make a song. With studies and talent you can go far in music. Through these studies I have been able to perfect myself and see other horizons.

#### Prime Media : Comment voyez-vous l'avenir de la musique à Madagascar ?

**Le Jim :** La musique se mondialise et les jeunes générations malgaches suivent la tendance internationale. Grâce à l'évolution de la technologie, on a pu améliorer les effets sonores et la qualité du son, mais cela ne remplacera pas pour autant la voix humaine.

#### Prime Media : How do you see the future of music in Madagascar?

**Le Jim :** The music is global and the young Malagasy generations follow the international trend. Thanks to the evolution of technology, sound effects and sound quality have been improved, but this will not replace the human voice.





CONSTANCE  
TSARABANJINA  
MADAGASCAR



Photo Credit: Ivo Heflba

### Constance Tsarabanjina

Simply head to the shore. Laze about.

Barefoot luxury on a serene Madagascan island resort, Constance Tsarabanjina. For those seeking true experiences, less has always been more. Virgin beaches, turquoise clear water, the pleasures of nature at every turn, total privacy – all the beautiful clichés apply. Come and experience Robinson Crusoe chic.

Eat, drink and be merry.

Sand between your toes, dinner is served at Tsarabanjina restaurant. Feast from the ocean, fresh out of the water. Gorgeous seafood, delicate wine, perfectly balanced desserts. Or any other way guests would like it. Because everything is included. Even our smiles.

Detox and relax.

Juicy grapefruit. Cooling aloe vera. Fragrant ylang-ylang. Inspired by aromatic local plants. U Spa by Constance, a beach hut on the beautiful red rocks. Massages and spa treatments have never been closer to nature. View of the ocean and salty fresh air included. Get into the rhythm of the waves, let the birds tweet for you; the best signal is always under the sun. No need for phones, keys or watches. Nature got it all covered.

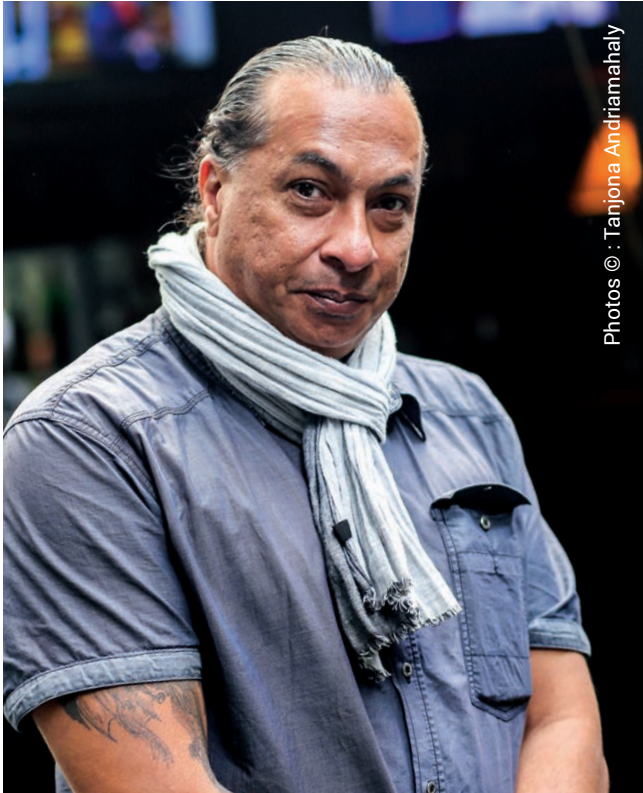
We have the water, the sand and the sun. The romazava is ready and so is your villa. Beautiful memories await, come experience our wonders.

Constance Tsarabanjina; unite with nature in untouched luxury.



# DJ Indy

## DJ



Photos © : Tanjona Andriamahaly

### DJ un jour DJ toujours

De son vrai nom David Randrianomenjanahary, David ou DJ Indy est né d'une mère française et d'un père malgache. Arrivé au pays depuis le mois de Janvier, il a rencontré la famille de son père et découvre enfin ses racines malgaches.

**J'ai toujours été autodidacte et passionné de musique, mais être passionné n'est pas suffisant.**

### DJ one day DJ always

In his real name David Randrianomenjanahary, David or DJ Indy was born to a French mother and a Malagasy father. Arriving in the country since January, he met his father's family and finally discovered his Malagasy roots.

**I have always been self-taught and passionate about music, but being passionate is not enough.**

#### Prime Media: Parlez-nous de vos débuts en tant que DJ

**David R.** : J'ai toujours voulu être DJ. DANS mon enfance, j'animais déjà des boums dans notre cave. A l'adolescence durant les sorties en boîte, les autres dansaient, moi, j'étais émerveillé par le DJ. Mais avant d'en devenir un, j'étais agent de sécurité dans une boîte (sourire). A 25 ans je suis finalement devenu DJ en France, comme quoi pour atteindre ses rêves, il faut avoir de la volonté et persévérer.

#### Prime Media: Tell us about your debut as a DJ

**David R.** : Since childhood, I've always wanted to be a DJ, I was already mixing tunes in our cellar. When I was a teenager, I was amazed by DJs. But before I became one, I was a security guard in a club (smile). At 25 years I finally realised my dream and became a DJ in France, which required will and perseverance.

#### Prime Media: Vous avez appris la musique par vous-même, quelles sont cependant les bases qu'il faut avoir si on veut devenir un bon DJ ?

**David R.** : J'ai toujours été autodidacte et passionné de musique, mais être passionné n'est pas suffisant. Le métier de DJ requiert avant tout une grande culture musicale. Ce n'est pas seulement mixer, il faut connaître les styles musicaux, voir si le public est réceptif, et être attentif.

#### Prime Media: You've learned the music by yourself, what are the basics you need to be a good DJ?

**David R.** : I have always been self-taught and passionate

about music, but being passionate is not enough. The DJ profession requires above all a great musical culture, it is not only to mix, it is necessary to know the musical styles, to see if the public is receptive, and to be attentive.

#### Prime Media: Arrivé à Madagascar vous avez non seulement rencontré la famille de votre père mais vous avez aussi le projet de monter une école de DJ, comment vous est venue cette idée ?

**David R.** : Arrivé à Madagascar depuis six mois, j'ai sillonné quelques boîtes de nuit, j'ai constaté que les DJ et les artistes malgaches sont talentueux, j'aimerais pouvoir les aider en montant une école de DJ mais aussi une association d'artistes qui pourrait les lancer. Après avoir rencontré ma famille malgache et voir tous les opportunités à saisir au pays j'ai décidé d'y rester définitivement.

#### Prime Media: Arriving in Madagascar you not only met your father's family but you also have the project of setting up a DJ school, how did you come up with this idea?

**David R.** : After arriving in Madagascar for six months, I visited various nightclubs and I found that DJs and Malagasy artists are talented; I would like to be able to help them by setting up a school of DJ but also an association of artists who could launch them. After meeting my Malagasy family and seeing all the opportunities to be seized in the country I decided to stay here permanently.



# TIVOLI ILOVIT



**CTmotors**  
www.ctmotors.mg



DISTRIBUTEUR OFFICIEL  
**020 23 320 52**

# Chef Léo

## Chef Cuisinier/ Chef



Photos © : Tanjona Andriamahaly

### Maître de son art

Homme simple et fort sympathique, Chef Léo, originaire d'Italie nous initie à sa cuisine métissée, un mélange de cuisine malgache et italienne. Arrivé à Madagascar dans les années 90, cet Italien a eu depuis un coup de cœur pour la grande île.

**A Madagascar, on a encore la chance d'avoir des légumes et des fruits de grande qualité, ici tout est bio.**

### Master of his art

A simple and very friendly man, Chef Léo, originated from Italy, introduces us to his mixed cuisine, a mixture of Malagasy and Italian cuisine. Arrived in Madagascar in the 90s, this Italian has since then had a crush for the Big Island.

**In Madagascar, We still have the chance to have high quality fruits and vegetables, everything is organic here.**

#### Prime Media: Comment avez-vous découvert la cuisine malgache ?

**Chef Léo :** Dès mes premières vacances à Madagascar, j'ai eu le coup de cœur pour le pays. Dans la famille de ma femme, qui est malgache, ils m'ont fait goûter le plat du « poulet au coco ». Depuis j'ai décidé de m'initier à la cuisine malgache. En 1992, j'ai décidé d'ouvrir ma pizzeria « alto che pizza », une des premières pizzerias de la capitale

#### Prime Media: How did you discover the Malagasy cuisine ?

**Chef Léo :** From my first vacation in Madagascar, fell in love with the country. My wife's family, who are Malagasy, made me taste the "chicken with coconut sauce" dish. Since then, I decided to initiate myself to the Malagasy cuisine. In 1992, I decided to open my pizzeria "alto che pizza", one of the first pizzerias in the capital city.

#### Prime Media: Vous faites vous-même vos courses pour le restaurant où vous travaillez actuellement, quels sont les atouts en matière de cuisine qu'on retrouve à Madagascar ?

**Chef Léo :** Je fais mes courses au marché de Talatamaty. En tant que cuisinier, je préfère moi-même choisir mes légumes. A Madagascar, on a encore la chance d'avoir des légumes et des fruits de grande qualité, ici tout est bio. A part les plages paradisiaques, Madagascar c'est aussi le paradis des légumes. (rires)

#### Prime Media: You do your own shopping for the restaurant you are currently working for, what are the kitchen related essentials that you find here in Madagascar?

**Chef Léo :** I shop at the Talatamaty market. As a cook, I prefer to choose the vegetables myself. In Madagascar, We still have the chance to have high quality fruits and vegetables, everything is organic here. Apart from the paradise-like beaches, Madagascar is also the paradise of vegetables. (laugh)

#### Prime Media: Vous avez une famille que vous priorisez avant la cuisine, comment faites-vous pour gérer votre temps, vous qui passez 12 heures de votre temps dans la cuisine ?

**Chef Léo :** Pour être heureux il suffit de peu, et c'est ici, à Madagascar, que je l'ai enfin compris. De nos jours, on accorde moins d'importance aux choses qui comptent vraiment. Pour moi le bonheur c'est ma famille. Durant mon temps libre, je prends le temps de les écouter et de m'occuper d'eux.

#### Prime Media: You have a family that you prioritize before cooking, how do you manage your time when you spend 12 hours of your time in the kitchen?

**Chef Léo :** To be happy, you do not need much, and it is here in Madagascar that I finally understood it. Nowadays, we give less importance to the things that really matter. To me, happiness is my family. During my free time, I take the time to listen and take care of them.



*Rendez vos espaces  
de vies agréables*



Fabricant de Mobiliers en Rotin synthétique  
Manufacturer of Synthetic Rattan Furnitures

« Quand Design rime avec Confort »



(+261) 34 58 540 93  
kutadesign@yahoo.com  
www.kutadesign.com

ZI (Zone Industrielle) FILATEX ANOSIZATO  
Antananarivo, Madagascar

**KUTA**  
SYNTHETIC RATTAN



# Emilio Yepes

## Gérant Hôtelier / Hotel Manager



Photos © : Tanjona Andriamahaly

### Passionné, engagé et déterminé

Gérant d'hôtels dans la capitale, Emilio Yepes âgé de 32 ans nous montre que la passion est parfois une histoire de famille. Souriant et sûr de lui, ce natif du pays de Cervantes nous ouvre les portes de son hôtel le temps d'une matinée.

**L'hôtellerie n'est donc pas seulement une passion, elle a pris une grande part de mon enfance.**

### Passionate, committed and determined

Hotel manager in the capital, Emilio Yepes aged 32 shows us that passion is sometimes a family story. Smiling and sure of himself, this native of the country of Cervantes opens the doors of his hotel for one morning.

**The hotel business is therefore not only a passion; it was a big part of my childhood.**

#### Prime Media: Gérant hôtelier de père en fils, comment cette passion a-t-elle débuté ?

**Emilio Yepes :** Prédestiné à faire de l'hôtellerie, cette passion a démarré très tôt. Je me souviens, qu'à chaque fois où il n'y avait pas de classe, mon père m'emmenait l'aider avec lui à l'hôtel. J'ai beaucoup appris de lui, tel qu' « il faut s'assurer du plaisir du client ». L'hôtellerie n'est donc pas seulement une passion, elle a pris une grande part de mon enfance.

#### Prime Media: Hotel Manager from father to son, how did this passion begin?

**Emilio Yepes :** Destined to follow in the hotel business, this passion started very early. I remember that every time there was no class, my father would take me with him to the hotel. I learned a lot from him, such as "you have to ensure the client's pleasure". The hotel business is therefore not only a passion; it was a big part of my childhood.

#### Prime Media: Vous êtes sortant de la grande école hôtelière de Lausanne en Suisse, racontez-nous votre parcours ?

**Emilio Yepes :** Etre passionné n'est pas suffisant dans l'hôtellerie, il faut viser l'excellence. Avant d'arriver à l'institut hôtelier de Lausanne j'ai fait des études de cuisine à Barcelone en Espagne. Depuis je gère des hôtels. Arrivé à Madagascar il y a deux ans de cela, nos hôtels font partis du groupe Andilana, un groupe hôtelier espagnol. Etant dans le domaine hôtelier, notre but est de promouvoir la destination Madagascar.

#### Prime Media: You are coming out of the big hotel school in Lausanne in Switzerland, tell us about your paths ?

**Emilio Yepes :** Being passionate is not enough in the hotel business, you must strive for excellence. Before arriving at the hotel institute of Lausanne I studied cooking in Barcelona in Spain. Since then, I have run hotels. Arriving in Madagascar two years ago, our hotels are part of the Andilana group, a Spanish hotel group. Being in the hotel domain our goal is to promote the destination Madagascar.

#### Prime Media: Quel est votre analyse sur le secteur du tourisme et de l'hôtellerie à Madagascar ?

**Emilio Yepes :** On commence à découvrir la destination Madagascar dans le reste du monde, et les hôteliers visent toujours une cible beaucoup plus grande et se mettent aux normes internationales requises. Certes, certaines infrastructures sont encore à améliorer mais le développement touristique prend de l'ampleur, il y a une offre assez compétitive par rapport aux concurrents.

#### Prime Media: What is your analysis of the tourism and hospitality sector in Madagascar?

**Emilio Yepes :** We are beginning to discover Madagascar's destination in the rest of the world, and hoteliers are still aiming for a much larger target and meeting the international standards required. Although some infrastructures are still to be improved, tourism development is growing and there is a fairly competitive offering compared to the competition.



# *Plus loin. Ensemble.*



**Investisseur cherche Entrepreneur talentueux  
pour relation ambitieuse autour d'un projet innovant.**

Financer :

- ➔ Le lancement de votre nouveau projet
- ➔ Le renforcement de votre entreprise
- ➔ Le rachat d'une affaire existante

**FIARO**  
VENTURE CAPITAL  
- SINCE 1989 -

# NJARA Windye

## Miss Madagascar 2017



Photos © :Tanjona ANDRIAMAHALY

### Re-belle, passionnée et passionnante Beautiful, passionate and exciting

Elue Miss Madagascar 2017, NJARA Windye Houarris, nous raconte sa vie en tant que Miss. Agée de 23 ans, la jeune femme est ambitieuse avec comme mot d'ordre «Il ne faut pas vivre sa vie mais vivre ses rêves ».

Elected Miss Madagascar 2017, NJARA Windye Houarris, tells us her life as a Miss. The 23-year-old girl is ambitious with the motto "You must not live your life but live your dreams".

**Et face aux engagements que j'ai pris en tant que Miss, j'ai acquis une grande maturité.**

**And in the face of the commitments I made as a Miss, I acquired a great maturity.**

**Prime Media: Qu'est-ce qui vous a poussé à concourir pour Miss Madagascar ?**

**Windye :** Depuis mon enfance, j'avais déjà une grande admiration pour les dames vêtues de tailleurs. De là commence mon souhait de devenir une ambassadrice de la mode. Aujourd'hui, la vie m'a offert le privilège d'être Miss Madagascar, une occasion pour moi de montrer aux gens qu'à force de rêver et d'avoir de l'ambition, on obtient toujours ce que l'on veut.

Et face aux engagements que j'ai pris en tant que Miss, j'ai acquis une grande maturité.

**Prime Media: Since the induction evening, how do you summarize your days?**

**Windye :** 2017 illuminated part of my life. Since surrendering the crown six months ago, things have been restricted. My days are limited to appointments, attending major events ... I realize the multiple responsibilities attributed to this title. And in the face of the commitments I made as a Miss, I acquired a great maturity.

**Prime Media: What made you compete for Miss Madagascar?**

**Windye :** Since my childhood, I had already a great admiration for the ladies dressed in tailors. From there begins my desire to become an ambassador of fashion. Today, life has offered me the privilege of being Miss Madagascar, an opportunity for me to show people that through dreams and ambitions, you always get what you want.

**Prime Media: Quelles sont les missions d'une Miss pour vous ?**

**Windye :** (sourire) Etre Miss c'est tout un job. Ma principale mission est de faire connaître mon pays, non seulement par sa richesse, sa culture, ses traditions, mais aussi par son authenticité. Bientôt je vais concourir pour Miss University Africa, une occasion de faire connaître Madagascar à travers l'Afrique et pourquoi pas, aussi, à travers le monde.

**Prime Media: Depuis la soirée d'intronisation, comment se résument vos journées ?**

**Windye :** 2017 a illuminé une partie de ma vie. Depuis la remise de couronne, il y a de cela six mois, les choses se sont enchaînées. Mes journées se résument aux rendez-vous et à assister aux grands évènements... Je me rends compte des multiples responsabilités attribuées à ce titre.

**Prime Media: What are the missions of a Miss for you?**

**Windye :** (Smile) To be Miss is quite a job. My main mission is to make my country known, not only by its wealth, culture, traditions, but also by its authenticity. Soon I will compete for Miss University Africa, an opportunity to promote Madagascar through Africa and why not also, around the world.





*For your Business Trip?*  
*Request your preferential rates now !*



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

reservation.colbert@moov.mg | +261 20 22 202 02 | Antaninarenina • Antananarivo • Madagascar

www.**hotel-restaurant-colbert**.com



## Le cocktail du mois avec / Cocktail of the month with Dzama Cocktail Café



### COCKTAIL : SALSA

Une boisson tropicale très légère qui vous amènera au rythme de la danse latino ! Dzama Cocktail Café propose pour ce mois la « SALSA ». Un cocktail très fin en bouche avec une note de dégustation aigre vanillée.

### COCKTAIL: SALSA

A very light tropical drink that will bring you to the rhythm of the latin dance! This month Dzama Cocktail Cafe offers the “SALSA” cocktail. A very fine cocktail with notes of sour vanilla taste.

### RHUM BLANC DE NOSY-BE PRESTIGE :

Un nez vanille, vanille et encore vanille. Une bouche épicée avec du gras, où l'alcool est présent. C'est une très belle base de cocktail. Avis donc aux amateurs.

### WHITE RUM OF NOSY-BE PRESTIGE:

A vanilla nose, vanilla and again more vanilla. A hint of spice, where alcohol is present. It is a very nice cocktail base.



#### Ingrédients :

- 15 cl Jus d'ananas
- 4 cl Blanc de Nosy Be Prestige
- 2 cl Sirop de grenadine
- Glaçons

#### Ingredients :

- 15 cl Pineapple juice
- 4 cl White Rum from Nosy Be Prestige
- 2 cl Grenadine syrup
- Ice cubes

#### Préparation :

Passer le jus d'ananas et le Blanc de Nosy Be Prestige et les glaçons au shaker. Secouer énergiquement. Verser la préparation tamisée dans un verre à cocktail. Ajouter de la glace pilée. Ajouter ensuite le sirop de grenadine. Touiller le mélange à la petite cuillère. Décorer avec des feuilles d'ananas et une rondelle de bigarreau. A déguster sans modération !

#### Preparation:

Pour the pineapple juice and Nosy Be Prestige White and the ice cubes in the shaker. Shake energetically. Pour the screened mixture into a cocktail glass. Add crushed ice. Then add the grenadine syrup. Touch the mixture with the teaspoon. Decorate with pineapple leaves and a “Bigarreau” slice. Taste and enjoy!

Photo © : Dzama



From **Madagascar** to the world.



Retrouvez notre pays  
et ses fragrances... le plaisir  
de déguster des arômes uniques,  
que notre volonté d'excellence  
vous invite à partager  
avec notre gamme  
de rhums Dzama.

les meilleurs rhums de Madagascar.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## DZAMA LA CUVÉE BLANCHE MEDAILLE D'OR MIAMI

Une fois encore, Dzama a eu ses mérites sur le plan international. Après avoir participé au concours « Miami Rum Festival », au mois d'avril dernier, la Cuvée blanche a été médaillée d'or. Face à des centaines de marque de rhums, le choix du jury constitué par des professionnels du métier s'est tourné vers Dzama, la boisson Vita Malagasy (Made in Madagascar).

A noter que ce concours résulte des dégustations à l'aveugle. Cette nouvelle médaille d'or de la Cuvée Blanche étoffe la précieuse collection de récompenses de Dzama qui est constituée par 30 médailles dont 12 en or, 10 en argent et 8 en bronze.

Des médailles qui ont été remportées lors des concours internationaux dans différents pays : à Paris, à Londres, à Madrid, à Bruxelles, à Berlin, à Las Vegas, à Shanghai et à Miami.

En visitant l'Atelier Dzama Prestige à Tanjombato, Robert Yamate, ambassadeur des Etats-Unis à Madagascar, n'a pas manqué de s'exprimer : « Nous félicitons Dzama de cette merveilleuse récompense. Preuve de la reconnaissance de l'excellent travail que l'équipe réalise chaque jour. Et nous sommes très heureux que la médaille ait été remise à Miami ».

Une telle récompense est une fierté pour l'entreprise mais surtout pour le pays. Ainsi, Dzama dédie cette médaille d'or à toute l'équipe de la Compagnie Vidzar, à tous les consommateurs et à tous les Malgaches ! « ZA MALAGASY ! »







## Buvez du » Drink

# Thé au cola » Cola tea

pour reprendre des forces » to regain strength

Fatigué de votre voyage ? Vous voulez reprendre un grand coup de punch ? Si vous voyagez vers le nord-ouest de Madagascar rien de mieux que de boire du « thé cola » bien chaud.

Comme le nom l'indique le thé au cola provient de la graine de cola. La noix de cola connue pour être un puissant stimulant est destinée à lutter contre la fatigue physique et intellectuelle. En effet, elle favoriserait la circulation du sang et serait également un excellent tonifiant musculaire.

Pour faire son propre thé au cola, rien de plus simple, il suffit d'avoir ces ingrédients : des graines de cola, du gingembre, et de la cannelle. Pour commencer, il faut découper les graines de cola et les faire sécher au soleil. Une fois les graines séchées, réduisez-les en poudre. Mettez cette poudre dans de l'eau avec du gingembre et de la cannelle, laissez bouillir, puis filtrez. Résultat : vous aurez du thé qui sent fortement bon avec une belle couleur caramel. Servi chaud, ce thé va vous redonner de l'énergie. Attention tout de même à ne pas en abuser, la consommation de cola est déconseillée aux femmes enceintes ou allaitantes, aux enfants, ainsi qu'aux personnes souffrant de maladies cardio-vasculaires.

Résultat : vous aurez du thé qui sent fortement bon avec une belle couleur caramel. Servi chaud, ce thé va vous redonner de l'énergie.

Tired from your trip? In need of a big lift? If you travel to the northwest of Madagascar there is nothing better than drinking "tea cola" hot.

As the name suggests cola tea comes from the cola seed. The cola nut is known to be a powerful stimulant and is intended to combat physical and intellectual fatigue. Indeed, cola would promote blood circulation and would also be an excellent muscle tonic.

To make your own tea with cola, nothing more simple, just have these ingredients: seeds of cola, ginger, and cinnamon. To begin, cut the cola seeds and dry them in the sun. Once the seeds have dried, reduce them to powder. Put this powder in water with ginger and cinnamon, let it boil, then filter. Result: you will have tea that smells strong and good with a nice caramel color. Served hot, this tea will give you energy again. Be careful not to abuse it, the consumption of cola is discouraged to pregnant or lactating women, children, as well as people suffering from cardiovascular diseases.

Result: you will have tea that smells strong and with a nice caramel color. Served hot, this tea will give you energy again.







**TSARA**

ARTISANAT CONTEMPORAIN  
DE MADAGASCAR



**Boutique BAMBOU**  
Rue de Lausanne 2  
CH-1530 Payerne, Suisse  
: +41 (0)26 660 46 22  
@: bambou.payerne@gmail.com

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

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

**TSARA**  
@: tsaracollection@gmail.com  
Tel : +261 (0)32 05 527 52  
Facebook : tsaracollection

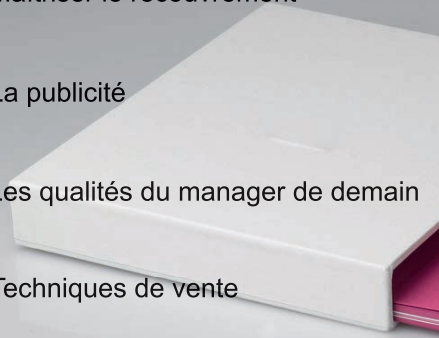


# PLANNING DE FORMATION

2017 **Septembre**

-  kit financier
-  1 kit juridique
-  kit marketing
-  Sharing Time
-  kit commercial
-  kit entrepreneur

- 07** **08** Contrôle de gestion
- 13** **14** Maîtriser le recouvrement
- 22** La publicité
- 27** Les qualités du manager de demain
- 28** Techniques de vente
- 29** Développer votre potentiel créatif



Partenaire



020 26 357 34  
034 11 357 34  
032 28 373 34  
033 04 113 13

[info@kentia-formation.com](mailto:info@kentia-formation.com)  
[www.kentia-formation.com](http://www.kentia-formation.com)  
Bureau n°3, Immeuble JACARANDA Ambatonakanga



- **Service de création de sociétés et d'entreprises (Société agréée par l'EDBM)**
- **Hébergement et domiciliation de sociétés**
- **Demande de visa Investisseurs et Travailleurs**
- **Demande de permis et licences**
- **Rédaction de business plan**
- **Représentation de sociétés**
- **Etude de marché et marketing**

**CONTACT US!**

(261) 20 26 357 34  
(261) 20 22 559 83  
[info@kentia-domiciliation.com](mailto:info@kentia-domiciliation.com)  
[kentia.domiciliation](http://kentia.domiciliation)  
Bureau n°3 Immeuble JACARANDA Ambatonakanga



**Les 3 Métis**  
LA TABLE D'ÉPIQUEURE  
Tananarive



Déposez votre annonce dans  
>> Have your own ad in

**prime**  
magazine

Contactez simplement >> Simply contact  
[direction.commercial@primemedia.international](mailto:direction.commercial@primemedia.international)





## Goutez aux » Taste the Raviolis à la varangue

Mélange d'un plat malgache et italien, le « ravioli à la varangue » est un pur délice qui ravira vos papilles. Mangé chaud ce plat est l'une des spécialités du chef Léo au restaurant le « Buffet du jardin ».

Farine, œuf et sel, rien de plus simple que la recette de la pâte du ravioli, plat typiquement italien. Associé avec un plat malgache appelé « la varangue », la cuisine devient métissée. La varangue est un effilé de viande de zébu, un mets qui date de l'époque royale durant le règne de Ralambo au 16ème siècle. Depuis, le succès de ce mets n'a pas changé. Reprise par de grands chefs, la varangue étant associée au ravioli.

Pour notre recette, cet effilé de viande de zébu sera macéré avec du parmesan puis mixé avec de l'ail, de l'oignon, du thym, de la crème fraîche et de l'huile d'olive. Cette mixture sera ensuite posée sur la pâte à ravioli pour être ensuite découpée, pliée et cuite. Une sauce appelée « Alfredo » accompagnera votre ravioli à la varangue, une sauce à base d'ail, de beurre, de persil et de crème fraîche.

Le goût des raviolis à sa varangue rappelle la cuisine de grand-mère. Grâce à la sauce, vos papilles se délecteront de ce mélange de beurre et du bœuf tendrement sur vos langues. L'idéal serait de manger le plat en soirée, avec un bon vin rouge en famille ou entre amis. Vous découvrirez une autre saveur de notre pays.

A mix of Malagasy and Italian dish, the "ravioli à la varangue" is a delight that will excite your taste buds. Eaten hot, this dish is one of Leo Chef's specialties at the Buffet du Jardin restaurant.

Flour, egg and salt, nothing simpler than the recipe of the dough of the ravioli, a typical Italian dish. Mixed with a Malagasy dish called "the varangue" the cuisine becomes mixed. The varangue is a tapered zebu meat, a dish that dates from the royal era during the reign of Ralambo in the 16th century. Since then, the success of this dish has not changed, taken over by great chefs, the varangue is associated with the ravioli.

For our recipe, this zebu meat slice will be marinated with Parmesan then mixed with garlic, onion, thyme, fresh cream and olive oil. This mix will then be poached and placed on the ravioli dough to be cut and cooked. A sauce called "Alfredo" will accompany your ravioli with the varangue, a sauce based on garlic, butter, parsley and fresh cream.

The taste of ravioli à la varangue is reminiscent of grandmother's cooking. Thanks to the sauce, you feel the mixture of butter and beef tenderly on your tongues. The ideal would be to eat the dish in the evening, with a good red wine between family and friends. You will certainly forget the stress of the day.





## DANSE

**À l'origine, le hazolahy était à la fois un instrument de musique et une danse réservés strictement aux cérémonies funèbres des rois Antesaka. Plus tard, il servira d'autres occasions, telles que décès d'un notable, fêtes nationales, communales ou familiales.**

Instrument de musique, le hazolahy est un grand tambour à forte sonorité symbolisant la voix des ancêtres, qui sert de canal de communication et qui, à l'origine, devait être deux : le hazolahy (bois mâle) et la valihavala (bois femelle). Il possède une sonorité qui ne permet pas au souverain vivant d'être inerte. Cette sonorité l'incite au contraire à bouger, à danser.

Selon l'histoire, au bal du 18 septembre 1856, la Reine Ranavalona 1<sup>ère</sup> fait demander à Ellis de danser qui est alors obligé d'avouer qu'il ne sait pas danser ! Tous les chefs, en cette occasion, étaient en costume

Plus tard, il servira d'autres occasions telles que décès d'un notable, fêtes nationales, communales ou familiales.

arabe. Le prince Rakotondradama portait un turban de soie verte avec un croissant d'or au centre. Le bal commence avec des danses Sakalava, accompagnées du tambour de bois local Hazolahy mais aussi de tambourins d'origine asiatique.

Au cours de la danse, les hommes font bouger leur tête, leurs bras, leurs mains et leurs pieds. Quelque fois, ils se mettent à genoux en continuant de

danser et exécutent des roulades. Les femmes exécutent une danse douce et harmonieuse faisant bouger tout son corps. Les danseurs n'ont pas de tenue spéciale. Toutefois, l'un d'entre eux porte une couronne faite de plumes de héron sur son front. La femme porte un lambaoany ou paréo et un chapeau.



## DANCE

Dancez au rythme du  
Dance to the rhythm of

# hazolahy

**Originally, the hazolahy was both a musical instrument and a dance which was strictly reserved for the funerary ceremonies of the King Antesaka. Later, it was practiced on other occasions such as death of a notable, national holidays, communal or family events.**

As a musical instrument, hazolahy is a large drum with a strong sonority symbolizing the voice of ancestors, which serves as a channel of communication and which originally had to be two: hazolahy (male wood) and valihavala (female wood). It has a sonority that does not allow the living sovereign to be inert. This sonority encourages him to move, to dance.

According to the story, at the ball of September 18, 1856, during which Queen

Ranavalona 1st had Ellis dance (he is then forced to confess that he cannot dance!). All the chiefs on this occasion were in Arab costume. Prince Rakotondradama wore a green silk turban with a gold crescent in the center. The dance begins with Sakalava dances, accompanied by the local Hazolahy wood drum but also with tambourines of Asian origin.

Later, it was practiced on other occasions such as death of a notable, national holidays, communal or family events.

During the dance, men move their heads, their arms, their hands and their feet. Sometimes they kneel by continuing to dance and perform rolls. A woman performs a gentle and harmonious dance moving her whole body. The dancers have no special attire. However, one of them wears a crown made of heron feathers on his forehead. The woman wears a lambaoany or pareo and a hat.





## MUSIQUE

**Un dimanche, en plein après-midi, du côté du jardin d'Ambohijatovo ou encore au jardin d'Andohalo, on entend des sons de tambours, les voix aigües des femmes, des rires et des applaudissements... C'est un spectacle de hiragasy qui se joue !**

« Hiran'ny andriana » ou chanson des nobles, le succès du hiragasy remonte au XVIII<sup>ème</sup> siècle, à l'époque de la royauté, durant le règne d'Andrianampoinimerina. Hagamainty le conseiller du Roi avait pour mission de divertir le Roi. Il invoqua donc les mpihira gasy, les chanteurs du hiragasy pour lui faire plaisir. C'était aussi un moyen pour rassembler les sujets durant le discours royal. Plus qu'un spectacle, actuellement le hiragasy est devenu un patrimoine culturel, la culture malgache y est véhiculée à travers les danses et les paroles.

A l'époque royale, les chanteurs étaient habillés de rouge, couleur de la vénération chez le roi. Les tenues sont maintenues, mise à part la couleur. Les femmes arborent des robes aux

Plus qu'un spectacle, actuellement le hiragasy est devenu un patrimoine culturel.

couleurs flamboyantes tandis que les hommes mettent de longues chemises rouges. Avant de débiter le spectacle de hiragasy, un orateur annonce le « kabary vaky sehatra » un discours de bienvenue et d'excuses envers le public. Vient ensuite la chanson où les paroles sont tirées de la sagesse populaire. Chaque spectacle renferme une morale, un enseignement pour les spectateurs. Durant le hiragasy les chanteurs utilisent des tambours, des flûtes et aussi des violons pour divertir la foule. Un spectacle dure environ 1 heure à 2 heures de temps.



Photos © : ORTANA

# Le hiragasy

ou chanson malgache, l'opérette à Madagascar  
or Malagasy song, the operetta to Madagascar

**A Sunday afternoon, on the side of the garden of Ambohijatovo or in the garden of Andohalo, one hears the sounds of drums, women with shrill voices, laughter and applause ... It is a spectacle of hiragasy which is played!**

“Hiran'ny andriana” or noble song, the success of the hiragasy goes back to the 18th century, during the period of royalty, during the reign of Andrianampoinimerina. Hagamainty, the King's counselor, had the mission of entertaining the King, so he invoked the mpihira gasy, the singers of the hiragasy to please him. It was also a means of gathering the subjects during the royal speech. More than a show, the hiragasy has now become a cultural heritage, the Malagasy culture is conveyed through dances and lyrics.

**More than a show, the hiragasy has now become a cultural heritage.**

In the royal period, the singers were dressed in red, the colour of veneration to the king. The outfits are maintained, apart from the colour, the women wear dresses in flamboyant colours while the men put on long red shirts. Before starting the hiragasy show, a speaker announces the “kabary vaky sehatra” a welcome speech to the audience. Then comes the song where the words are taken from popular wisdom. Each show contains a moral, a teaching for the spectators. During the hiragasy the singers use drums, flutes and also violins to entertain the crowd. A show lasts about 1 hour and a half to 2 hours time.



## ANIMAL ENDEMIQUE

# Sifaka soyeux

ou fantôme de la forêt  
(Propithecus candidus)

**Le sifaka soyeux est une espèce de lémuriens en danger critique d'extinction qui vit dans les petites poches de la forêt humide du nord-est de Madagascar. Il est surtout connu pour sa fourrure blanche, qui contraste nettement avec son visage sombre et ses curieux yeux jaunes.**

Cette espèce a été décrite pour la première fois en 1871 par Alfred Grandidier. Long de 93 à 105 cm, le sifaka soyeux a un poids entre 5 à 6 kgs. Un des plus rares lémuriens de Madagascar on soupçonne qu'il ne reste que 300 à 2000 individus (Patel, 2014). La déforestation de leur habitat, ainsi que la chasse pour leur viande, plongent ces espèces encore plus près de l'extinction.

WWF travaille avec les communautés des hauts plateaux du nord de Madagascar pour protéger l'habitat soyeux du sifaka lemur. La protection de la forêt et des arbres où il vit est la clé de sa survie. Les membres de ces communautés sont aujourd'hui très engagés pour ce faire ils organisent des patrouilles forestières ainsi qu'un suivi écologique.

Ces communautés sont regroupées dans des associations qui gèrent les ressources forestières et défendent la protection de cette espèce emblématique, le sifaka soyeux.

Un des plus rares lémuriens de Madagascar on soupçonne qu'il ne reste que 300 à 2000 individus.

## ENDEMIC ANIMAL

# Silky sifaka

or phantom of the forest  
(Propithecus candidus)

**The silky sifaka is a critically endangered lemur species, which lives in the small pockets of the northeastern humid forest of Madagascar. It is best known for its snow-white fur, which contrasts starkly with its dark face and curious yellow eyes.**

It is suspected that there are only around 300 to 2000 individuals left (Patel, 2014), and deforestation of their habitat, as well as hunting for their meat, plunges the species even closer to extinction.

WWF works along with communities of the northern highlands of Madagascar to protect silky sifaka lemur's habitat. Protecting the forest and the trees where it lives is key for its survival. Community members are today highly engaged to do so. They organize forest patrols and ecological monitoring.

These communities are regrouped in these associations, which manage the forest resources and stand for the protection of their iconic species, the silky sifaka.

It is suspected that there are only around 300 to 2000 individuals left.

Photos et article : WWF





Charme et confort  
au coeur de la capitale



Au cœur d'Antananarivo, dans un quartier en vogue de la capitale, le TANA HOTEL bénéficie d'une situation exceptionnelle. Un hôtel 3 étoiles installé dans un immeuble de caractère, où élégance et confort se sont donnés rendez-vous. Il dispose de 31 chambres et suites dont 21 chambres standards, 7 suites juniors et 3 suites seniors.

In the heart of Antananarivo, located in an exclusive area of the capital, TANA HOTEL enjoys an exceptional location. A 3-star hotel in a building of character where elegance and comfort have met. It has 31 rooms and suites including 21 standard rooms, 7 junior suites and 3 senior suites.

L'hôtel dispose également d'un Espace spa et d'une salle de réunion  
A spa area and a meeting room are also available

TANA HOTEL : 4, rue RABEHEVITRA IMMEUBLE FUMAROLI - Antaninarenina - ANTANANARIVO 101  
+ (261) 20 22 313 20/26 - Fax : +(261) 20 22 313 03 - tanahotel@moov.mg

Retrouvez-nous sur Facebook Tripadvisor Booking.com

RÉSERVATIONS : [www.tana-hotel-madagascar.com](http://www.tana-hotel-madagascar.com)



## TRADITION

**Le «Tsangatsaina» est la plus grande fête Antakarana, une des 18 tribus malgaches. Elle consiste à manifester son attachement à ses traditions et surtout à son roi.**

La cérémonie du « tsangatsaina » a lieu environ tous les cinq ans dans le village d'Ambatoharanana, capitale du Royaume Antakarana, situé dans la partie Nord de Madagascar. Ce rituel s'accompagne de l'élévation d'un nouveau mât remplaçant l'ancien. Ce mât représente la masculinité (le roi) et le sol, la fécondité (la terre). Ce support est taillé dans le tronc d'un arbre cherché en forêt et choisi par un devin.

La cérémonie du « Tsangatsaina » se déroule en quatre étapes: pèlerinage et bains royaux à nosy Mitsio, pèlerinage dans les grottes sacrées de l'Ankarana, recherche et coupe des bois pour la confection du mât royal et enfin élévation du drapeau national et de celui à croissant et étoiles rouges du roi.

Cette fête collective Antakarana est animée par de la danse appelée : «Manimpa», la danse du bâton, des

Tous ces rites ont cependant un but commun, qui est de rendre l'année plus propice pour l'abondance des récoltes.

chants folkloriques, accompagnée de prières et de sacrifices pour les ancêtres. Tous ces rites ont cependant un but commun, celui de rendre l'année plus propice pour l'abondance des récoltes et de réaliser les vœux de fécondité des hommes. Pour ce faire, les souverains d'Antakarana prient auprès du Zanahary ou Dieu pour le bon déroulement de cette cérémonie.



# Tsangatsaina

ou le levé de drapeau, | or the raising of the flag,  
fête symbolique du Nord | symbolic festival of the North



**The “Tsangatsaina” is the largest Antakarana festival, one of the 18 Malagasy ethnic groups. It consists of showing the attachment to its traditions and especially to its king.**

The “tsangatsaina” ceremony takes place approximately every five years in the village of Ambatoharanana, the capital of the Antakarana Kingdom, in the northern part of Madagascar. The ritual of the Tsangatsaina is accompanied by the elevation of a new mast replacing the old one. This mast represents masculinity (the king) and the soil, (the earth). The mast is cut from the trunk of a tree sought in the forest and chosen by a diviner.

The “Tsangatsaina” ceremony takes place in four stages: pilgrimage and royal baths at nosy Mitsio, pilgrimage in the sacred caves of Ankarana, search and cutting of the wood for the making of the royal mast and finally elevation of the national flag; the one with the crescent moon and red stars of the king.

This Antakarana collective feast is animated by a dance called “Manimpa”, stick dancing, folk songs, and is accompanied by prayers and sacrifices for the ancestors. All these rites, however, have a common aim, which is to make the year more favorable for the abundance of crops and to realize the vows of men's fertility. To do this, the Antakarana rulers, pray to the Zanahary or God for the smooth running of this ceremony.

All these rites, however, have a common aim, which is to make the year more favorable for the abundance of crops.





ARTISANAT

## Manier le cuir

un art qui s'apprend en famille

**A Madagascar certaines familles vivent de la fabrication du cuir. Comme le cas de Hery, un des artisans malgaches qui confectionne et vend du cuir de zébu depuis son plus jeune âge. Dans cet article, il nous explique comment les artisans malgaches travaillent le cuir.**

Traiter le cuir reste rudimentaire à Madagascar. Les outils n'ont guère changé : une planche, un maillet et un stylet et pourtant le résultat est digne des grandes usines de fabrication de masse. Dans la famille de Hery, manier le cuir est devenu un art, les jeunes générations étant initiées au travail du cuir dès leur plus jeune âge. Et ce n'est pas n'importe quel cuir. À Madagascar le cuir provient de la peau du zébu.

Manier le cuir est devenu un art, les jeunes générations sont initiées au travail du cuir dès leur plus jeune âge.

Le cuir de zébu est réputé pour sa bonne qualité, et les artisans malgaches, minutieux. Mais avant d'atterrir à vos pieds comme sandales ou encore dans vos sacs à main en tant que portefeuille, la peau de zébu doit passer par plusieurs étapes. Première étape, il faut tremper le cuir dans de l'eau avec un produit particulier durant une quinzaine de jours. Grâce à ces produits chimiques, on va faciliter l'élimination de l'épiderme et débarrasser les poils et autres résidus. Vient ensuite le séchage au soleil et le finissage pour donner son aspect final au cuir (couleur, relief, brillance, protection). Une fois ces agents fixés, le cuir sera séché au soleil et une fois sec, les artisans le transforment en sac à main, en ceinture ou autre.

CRAFTS

## Handling leather

An art that succeeds oneself in family

**In Madagascar some families live by the manufacture of leather, as the case of Hery, one of the Malagasy craftsmen who makes and sell zebu leather since his young age. In this article, he explains how the Malagasy craftsmen treat leather.**

Treating leather remains rudimentary in Madagascar. The tools have hardly changed: a board, a mallet and a stylus and yet the result is worthy of the large mass manufacturing factories. In Hery's family, handling leather became an art, the younger generations are initiated into this work from an early age. And it is not any leather. In Madagascar the leather comes from the skin of the zebu.

The zebu leather is famous for its good quality, and the Malagasy craftsmen, meticulous. But before landing at your feet as sandals or even in your handbags as a wallet the zebu skin must go through several stages. First step, it is necessary to treat the leather in water with a special product for a fortnight. Thanks to these chemicals, it will facilitate the removal of the epidermis and rid the hair and other residues. Then comes the sun drying and finishing to give its final appearance to the leather (color, relief, shine, protection). Once these agents set the leather will dry in the sun, once dry the craftsman turns it into a handbag, belt or other item.



Photos © :  
Tanjona Andriamahaly

Handling leather became an art, the younger generations are initiated into leather work from an early age.





## Découvrez comment on Fabrique des tampons personnalisés

Dans la capitale, sur les marches de l'escalier de pierre d'Antaninarenina vous découvrirez des artisans fabricants de tampons.

De leurs mains, ces artisans s'appliquent avec minutie à créer des images sur un bout de plastique. Au petit matin jusqu'à tard le soir, ils sont là pour satisfaire vos désirs. Pour fabriquer des tampons, nul besoin de grands matériels, un bout de plastique et une lame suffisent. Rien de bien compliqué, pourtant le résultat est impressionnant.

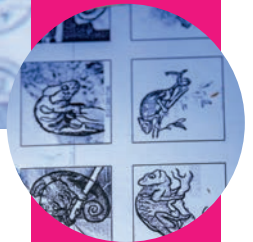
Christian vit de ce métier depuis 7 ans. Artisan fabricant de tampon, il nous raconte le processus à suivre. Ici, Christian s'exécute à la demande de ses clients qui sont pour la plupart des étrangers de passage. Selon votre choix, vous pouvez mettre des images ou des paroles bibliques sur votre tampon personnalisé. Pour commencer, il dessine sur le plastique et le façonne ensuite avec une lame. Compter une à deux heures pour réaliser un dessin, cela dépend de la difficulté. Comme objet de souvenir, vous pouvez mettre des motifs de baobabs, des caméléons ou encore une phrase de votre choix. Le tampon fini sera ensuite vendu entre 15 000 et 25 000 Ariary. Christian ne se plaint pas de son métier, il en est satisfait et arrive à subvenir aux besoins de sa famille.

## Discover how Custom stamps are made

In the capital city, on the steps of the stone staircase of Antaninarenina you will see craftsmen manufacturers of stamps.

With their hands, they apply meticulously to create images on a piece of plastic. In the early morning until late in the evening, these artisans are there to satisfy your desires. To make stamps, no need for large equipment, a piece of plastic and a blade are enough. Nothing very complicated, yet the result is impressive.

Christian has worked in this trade for 7 years, an artisan manufacturer of stamps, he tells us the process to follow. Here, Christian works at the request of his clients who are mostly passing strangers. You can choose to put images or biblical words on your custom stamp. To begin, he draws on the plastic and then shapes it with a blade, counting an hour to two hours to make a drawing; it depends on the difficulty. As a souvenir, you can put motifs of baobabs, chameleons or a phrase of your choice. The finished stamp will then be sold between 15,000 and 25,000 Ariary. Christian does not complain about his job. He is satisfied and manages to provide for the needs of his family.







# Hôtel-Restaurant H1

Notre Chaîne hôtelière...

NATURE - CONVIVIALITÉ - CONFORT



### TAMATAVE

033 28 358 33 / 020 53 316 03  
hotelh1mm@gmail.com

### ANTSIRABE

033 21 981 23 / 020 44 490 77  
hotelh1abe@gmail.com

### ISALO

033 05 539 48 / 032 84 680 84  
hotelh1isalo@gmail.com

[www.hotelh1-madagascar.com](http://www.hotelh1-madagascar.com)



## ENVIE D'UNE ESCALE DETENTE

Venez profitez de notre offre spéciale détente  
à seulement 5 Min de l'aéroport !

**Navette A/R**

+

**Un Repas**

(Entrée/Plat/Dessert)

+

**Entrée SPA**

(Accès au Jacuzzi, Hammam, Sauna, Salle de  
Sport & Piscine Chauffée Extérieur)

**129 000 MGA**  
/ Pers

## A RELAXING STOPOVER

Enjoy your transit at only 5 Min  
of the Airport !

**Shuttle Round Trip**

+

**Meal**

(Starter/Main course/Desert)

+

**SPA Entrance**

(Jacuzzi, Steamroom, Sauna, Gym & Heated  
Swimming pool)

**MGA 129 000**  
/ Pers



**RELAIS  
DES PLATEAUX**  
HOTEL - RESTAURANT - SPA  
★★★

Lot 66 B Antanetibe Ivato - Antananarivo 105 - Madagascar  
Ph. : +261 20 22 441 18 / Mob. : +261 32 05 678 92  
[commercial@relais-des-plateaux.com](mailto:commercial@relais-des-plateaux.com) / [www.relais-des-plateaux.com](http://www.relais-des-plateaux.com)



# 1ER TROPHEE GOLF MADAGASCAR EN ILE-DE-FRANCE

*Un évènement inédit pour  
promouvoir le tourisme de  
luxe sur l'Île Trésor*



***Dans le cadre de la promotion de la destination Madagascar, le Ministère du Tourisme de Madagascar, en partenariat avec Parcours Gourmands, a initié l'évènement « 1er Trophée Golf Madagascar ».***

***Cette première édition du « 1er trophée Golf Madagascar en Île-de-France » s'est déroulée en une série de 10 compétitions qui se sont étalées de Mai à Septembre 2017, sur de très beaux parcours de la région parisienne, dont la finale aura lieu le 15 Septembre 2017 sur le Golf de Courson Stade Français.***

Ce tournoi sera clôturé, en Novembre, par un séjour à Madagascar où seront regroupés golfeurs Français et Malgaches pour participer à une compétition conviviale. Une occasion pour faire découvrir la destination Madagascar auprès de ces invités de marque.

Cet évènement important a été initié dans l'optique de faire connaître l'Île Trésor dans le milieu du golf français et de promouvoir les produits authentiques malgaches. Aussi, ce 1er Trophée permettra non seulement de faire de Madagascar une destination de choix pour les compétitions de golf ainsi que les éventuels séminaires d'entreprises ; mais aussi de convaincre les investisseurs potentiels.

Cette initiative vise ainsi à contribuer à l'augmentation du nombre de touristes à Madagascar et à élargir les opportunités pour le développement du secteur tourisme.

Regroupant une centaine de participants par tournoi, de toutes nationalités confondues, l'évènement a remporté un franc succès dans le monde du golf en France et a permis le renforcement du lien entre les clubs de golf français et malgache. Sans oublier le but premier de cette initiative qui est l'ouverture du tourisme malgache à ce milieu élitiste afin d'attirer les chefs d'entreprises et les grands patrons français et européens.

**Le Ministère du Tourisme de Madagascar** tient vivement à remercier tous les sponsors et partenaires sans qui cet évènement n'aurait pu se faire. Aussi, nous adressons nos sincères remerciements au **Groupe STAR** pour leur appui significatif. Vues les retombées positives de ce projet, le Ministère du Tourisme de Madagascar compte faire du « **1er Trophée Golf Madagascar en Île-de-France** » un évènement phare pour les années à venir.





## FOIRE INTERNATIONALE DE DIEGO SUAREZ

Le Ministre du Tourisme, **Roland RATSIRAKA**, voulant poursuivre son initiative qui était d'organiser la Foire Internationale de 2005 à Toamasina, a décidé de relever le défi d'organiser une série annuelle de grandes **foires internationales** dont la 2ème édition s'est déroulée à Toamasina les **14-15-16 et 17 Octobre 2016**, ayant pour principal objectif de faire progresser cette partie de l'Île. A ce même titre, la ville de Diégo-Suarez a été choisie pour abriter la 3ème édition de ladite Foire, avec comme invité d'honneur « **LA REGION REUNION** ». Cette manifestation, destinée à redorer l'image de la **Région DIANA** et de la redynamiser sur le plan économique, aura lieu les 27,28 et 29 Octobre 2017.



Le Ministre du Tourisme, **Roland RATSIRAKA**, en compagnie des autorités locales, des Ambassadeurs et des représentants de la Région Réunion, à la cérémonie d'ouverture de la Foire du 21<sup>e</sup> siècle à Tamatave



## LES VEHICULES DE COLLECTION PEUVENT SERVIR D'ATTRACTION POUR LES TOURISTES

PEUVENT SERVIR D'ATTRACTION POUR LES TOURISTES



**19 Australiens**, certains écrivains connus en tourisme et d'autres gestionnaires de parcs naturels, venus à Madagascar pour tenir une conférence le 15 Août dernier, ont fait le tour d'Antananarivo à bord de véhicules 2 Chevaux et des motos de la marque mythique **Harley Davidson**, dont une conduite par le Ministre du Tourisme, **Roland RATSIRAKA**.

Ces touristes Australiens ont affirmé que Madagascar est plus attractif que plusieurs autres pays Africains grâce, entre autres, à ses richesses naturelles et ses paysages magnifiques. Le Ministre du Tourisme d'expliquer que ce genre d'initiatives contribue au développement du tourisme, afin de faire de Madagascar le numéro un en tourisme dans l'Océan Indien.



## DES AMBASSADEURS DU TOURISME MALGACHE

POUR REDORER L'IMAGE DU PAYS

Les Ambassadeurs de la destination Madagascar, à l'instar d'**Ambre N'GUYEN**, Miss Réunion 2016, et de **Julien LEPERS**, Présentateur Français de la télévision, ont pour principale mission de convaincre leurs concitoyens à venir visiter la Grande Île. Ils sont des leader d'opinion qui œuvrent pour la promotion du tourisme malgache. A titre d'information, le nombre de touristes Français et Réunionnais, qui visitent Madagascar, a doublé en un an.



Le Ministre du Tourisme, **Roland RATSIRAKA** avec Miss Réunion 2016, **Ambre N'GUYEN**, à la Foire du 21<sup>e</sup> siècle à Tamatave



Le Ministre du Tourisme, **Roland RATSIRAKA**, et **Julien LEPERS**





Photos © : Tanjona Andriamahaly

## FESTIVAL DE LA MER

### Succès de la première édition

**D**urant les trois jours de festival de la mer à Fort-Dauphin, les habitants de la cité dauphine ainsi que les centaines de visiteurs ont profité d'une ambiance exceptionnelle.

Le 28 au 30 juillet, L'Office Régional du Tourisme (ORT) de Fort-Dauphin a organisé l'événement économique intitulé « Festival de la Mer » dans la ville de Taolagnaro. Fort-Dauphin est une ville touristique réputée pour sa diversité et surtout ses plages à proximité. De plus, la ville est célèbre pour ses fruits de mer et le passage des baleines aux mois de juillet et d'août.

Durant le festival, l'ORT a pu montrer les activités liées à la mer : surf et beach soccer. Le week-end, la ville a été animée par une soirée after work et l'élection Miss festival de la mer. Les animations sportives et culturelles ont été au rendez-vous. Pour cette occasion, les organisateurs ont décidé de valoriser la tradition locale afin de faire apprécier les danses traditionnelles aux visiteurs.

### Success of the first edition

**D**uring the three days of the sea festival in Fort-Dauphin, the inhabitants of the dauphine city and hundreds of visitors experienced an exceptional atmosphere.

The 28th to 30th July, the Regional Tourist Office (RTO) of Fort Dauphin organized economic event entitled "Festival of the Sea" in the city of Taolagnaro. Fort-Dauphin is a tourist city renowned for its diversity and especially its beaches nearby. In addition, the city is famous for its seafood and the passage of whales from July to August.

During the festival, the ORT was able to show the activities related to the sea: surfing and Beach soccer. The weekend the city was animated by an evening after work and the election of Miss Festival of the Sea. Sports and cultural animations were at the rendez vous. For this occasion, the organizers decided to enhance the local tradition in order to showcase the traditional dances to the visitors.



# Clos des tonnelles



*Là où il fait bon vivre*

Androhibe Antananarivo  
+261 34 02 150 66  
residence@sirr.mg

**ABC**

*L'expert en construction  
et aménagement*



*Construction et aménagement*

Magasin ANTANANARIVO  
Enceinte La City Ivandry  
Tél : +261 20 22 499 00

contact@abc.mg  
www.abc.mg



Magasin TOAMASINA  
Boulevard Augagneur  
Tél : +261 20 53 311 28



**LE FESTIVAL EST UN PUISSANT RAPPEL DU LIEN ENTRE LA CULTURE LOCALE ET LA CONSERVATION.**

**THE FESTIVAL SERVED AS A POWERFUL REMINDER OF THE NECESSARY RELATIONSHIP BETWEEN CONSERVATION AND CULTURE.**



Photos © : WWF

## Le premier festival Baobab-Fosa souligne la valeur de l'écotourisme pour la conservation



La première édition du Festival Annuel Baobab-Fosa, qui s'est déroulée le week-end du 21 juillet dernier en collaboration avec WWF, avait pour but d'engager les jeunes et d'aider la population locale à apprécier la valeur de l'environnement par l'expérience. Les habitants et les touristes se sont déplacés

pour voir l'animal qui a donné son nom au festival, le "Fosa", en plus d'autres espèces floristiques et faunistiques durant une visite du parc de Kirindy. Les randonneurs ont ensuite profité de l'autre aspect du nom du festival alors qu'ils savouraient du jus de baobab en contemplant l'Allée des Baobabs.

Le festival est un puissant rappel du lien entre la culture locale et la conservation. Hoséa Randriamanantena, directeur de Office Régional du Tourisme du Menabe, espère « que la collaboration avec l'ONG WWF va porter ses fruits... et que les touristes découvriront la destination Menabe ».

## First Baobab-Fosa festival highlights the value of ecotourism for conservation

The First Annual Baobab-Fosa Festival in the Menabe region, held over the weekend of July 21 in collaboration

with WWF, strove to show the local population the value of the environment through experiencing it. Both locals and tourists got to witness the festival's namesake, the fosa, in addition to other endemic flora and fauna during a visit to the Kirindy Reserve. The hikers later enjoyed the other aspect of the festival's name as they sipped baobab juice while looking out over Baobab Alley.

The festival served as a powerful reminder of the necessary relationship between conservation and culture. Looking back on the festival, Hoséa Randriamanantena, the director of the Regional Tourism in Menabe, had a sense of pride in the accomplishments and hope for the future of the festival. "We hope that the collaboration with WWF will bear its fruit," he reflected, "...and tourists will learn about the destination of Menabe."







ballou®



SALON & MEUBLE • LITERIE • USTENSILE DE CUISINE • LINGE DE MAISON  
DÉCORATION • REVÊTEMENT DE SOL • FILM VITRAGE & STORE • PEINTURE

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

 Andraharo

 23 223 33



PLACEMENTS  
FINANCIERS



Filan-kevitra  
034 20 00 650

DES PLACEMENTS  
QUI VOUS DONNENT  
DES AILES

DISPONIBLES DANS NOS AGENCES

 Baobab by Microcred - Madagascar / [www.microcred.com/mg](http://www.microcred.com/mg)

Voir plus grand.

  
microcred  
BANQUE





Photos © : Nosy-Be Symphonies

# Nosy-Be Symphonies

La musique classique s'invite à Madagascar  
Classical music arrives in Madagascar

Le Festival de musique classique de l'Océan Indien « Nosy-Be Symphonies » vit sa quatrième édition. La particularité de cette édition 2017 est, incontestablement, son implantation sur la capitale par 2 concerts les 25 et 26 Août. Les 5 concerts sur Nosy-Be se dérouleront du 29 Août au 2 septembre.

Les organisateurs et la marraine du festival Elzbieta Dedek, Virtuose internationale du répertoire de CHOPIN, ont voulu programmer un instrument inédit pour la musique classique : l'accordéon diatonique. Cet instrument, bien connu à Madagascar, montre à travers l'artiste international Jonathan DENECK accompagné du pianiste Vincent ROUARD, que l'accordéon n'est pas que populaire, mais trouve complètement sa place dans la musique classique. Les artistes mauriciens seront aussi présents avec l'ensemble 415.

Et bien sûr, les meilleurs talents malgaches, qui travaillent depuis longtemps à la préparation de ce festival, avec cette année un quatuor de saxophonistes qui vient rejoindre les Mozarteum (quintet à cordes), le groupe vocal (les plus belles voix de Madagascar), et les pianistes d'exception qui composent l'ensemble.

The "Nosy-Be Symphonies" Festival of Classical Music in the Indian Ocean will be held in its fourth edition. This 2017 edition is happening in the capital with 2 concerts on 25th and 26th August. The 5 concerts in Nosy-Be will take place from 29th August to 2nd September.

The organizers and godmother of the festival Elzbieta Dedek, international virtuoso of the repertoire of CHOPIN, wanted to program a new instrument for classical music: the diatonic accordion. This instrument, well known in Madagascar, shows, through the international artist Jonathan DENECK accompanied by the pianist Vincent ROUARD, that the accordion is not only popular but completely has a place in classical music. The Mauritian artists will also be present with the 415 ensemble.

And of course, the best Malagasy talent, who have worked for a long time to prepare this festival, this year with a quartet of saxophonists joining the Mozarteum (string quintet), the vocal group (the most beautiful voices in Madagascar) and the exceptional pianists who compose the ensemble.





## Suzy's Corner

Concept Store  
Creations originales de Madagascar

Immeuble Anjarasoa, Ivandry (Face Dzama Café) Antananarivo 101  
Contact : +261 32 23 122 27  
Email : suzyscornermg@gmail.com



PATCHWORK CRÉATION

L'art au service de la maison !



Téléphone : (+261) 20 24 239 52  
Mobile : (+261) 34 05 046 04  
Mail : fiona.morin@gmail.com  
Site : www.patchwork-madagascar.com

- Adresse Atelier & Showroom -  
Villa SABRINA Lot AD 19  
Ankadindravola Ivato  
ANTANANARIVO 105 - Madagascar

MAMAN MÉLIS

PRINCESSE MÉLIS





DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
**VOYAGE**

# VOS PAGES AIR MADAGASCAR

---







Le programme de fidélisation d'Air Madagascar

Complice de votre voyage



CUMULEZ

20  
POINTS

et bénéficiez de

 **10 kgs**

d'excédent de bagages  
sur le Réseau Régional  
(aller ou retour)

160 points

Billet gratuit Aller simple sur Réseau Intérieur  
classe "Economique"

250 points

Surclassement Aller simple,  
Premium normal en classe "Affaires"  
sur long courrier

750 points

Billet gratuit Aller et retour  
sur Réseau Régional classe "Affaires"

**4** catégories de membres  
à hauteur de votre fidélité

- **Black** (+ de 7000 points)
- **Platinum** (à partir de 4000 points)
- **Gold** (à partir de 1500 points)
- **Silver** (à partir de 160 points)

Possibilité d'acheter vos points manquants

Possibilité d'offrir vos avantages à une personne de votre choix

NAMAKO AIR MADAGASCAR  
17, avenue de l'Indépendance  
Antananarivo 101  
MADAGASCAR

(+261) 20 22 222 22

(+261) 34 02 222 17

namako@airmadagascar.com

www.airmadagascar.com [rubrique namako]



**Air Madagascar**





## PRÉSENTATION

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

---

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

**Le réseau :**

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

---

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

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

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

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

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



# OFFRE FAMILLE



## Voyage en famille

Pour vos voyages internationaux en famille,  
bénéficiez de

**5%**

de remise

**0 Ar**

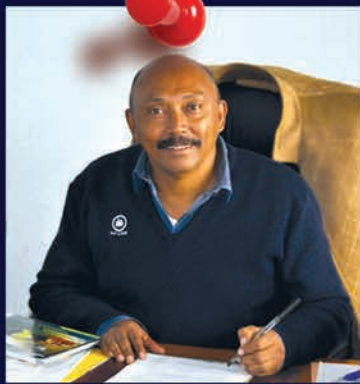
de frais de service  
pour les enfants à charge  
de moins de 18 ans

**+1**

pièce de  
bagage de  
**23<sup>KGS</sup>**  
par famille

Offres soumises à conditions  
Renseignement auprès des agences AIR MADAGASCAR





*« La FAPBM salue chaleureusement ce partenariat avec notre compagnie aérienne nationale. Au-delà d'une simple action citoyenne, ce geste de Air Madagascar témoigne de l'importance de la préservation de notre capital naturel et du fait que chacun peut agir à son niveau dans ce sens ».*

**Gérard Rambeloarisoa,**  
Directeur Exécutif de la FAPBM

A Madagascar, où que votre regard se pose, il embrassera une infinitude d'endémicité : la Grande Ile se fait l'unique domicile de plusieurs centaines d'espèces animales et végétales qu'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Parée de sa magnificence et de son endémicité, cette nature unique au monde est aussi généreuse : elle pourvoit en air pur, en consommables, en eau et parfois même en médicaments. Ce sont les services écosystémiques indispensables à notre existence.

Mais ce capital naturel dépérit sous la pression exercée par les mains humaines, mettant ainsi en exergue la nécessité et l'urgence de se mobiliser pour sa conservation.

De sa conscience de l'urgence de la situation et de par son statut de compagnie aérienne nationale, Air Madagascar apporte sa contribution à la préservation de la biodiversité unique de la Grande Ile.



**Ensemble, Préservons la vie !**

Together, Let's Preserve life!





Cette contribution de Air Madagascar s'inscrit dans le cadre de la campagne «**Ensemble, préservons la Vie**» initiée par la Fondation pour les Aires Protégées et la Biodiversité de Madagascar et qui vise une mobilisation de tous les acteurs pour la protection des aires protégées qui abritent ces richesses naturelles de la Grande Ile.

A la genèse du manque d'implication des acteurs nationaux en faveur de la conservation des aires protégées se trouve en partie la méconnaissance de ces richesses qui fondent la singularité Madagascar. En collaboration avec la FAPBM, Air Madagascar promouvra la biodiversité unique de la Grande Ile et ces aires protégées qui font d'elle un lieu d'exception.

A l'image de cette compagnie aérienne, les pages de la compagnie dans le magazine Prime emmèneront le public en voyage au cœur de la biodiversité de Madagascar. Des images vidéos dévoilant Madagascar dans toute sa beauté seront, par ailleurs, bientôt disponibles en vidéos à bord des avions Air Madagascar.

En se faisant l'écrin d'une biodiversité exceptionnelle, Madagascar peut devenir une destination incontournable. La perte de ce capital naturel équivaut à une perte de l'identité de la Grande Ile et, par voie de conséquence, de son potentiel touristique.

Ce partenariat entre la FAPBM et Air Madagascar signe les prémices de la conjugaison des efforts de toutes les parties prenantes pour préserver cet avatar de Madagascar qu'est son exceptionnelle biodiversité.

# Main dans la main

pour la conservation de la biodiversité  
et des aires protégées de Madagascar



# PRÊT VOYAGE



PLANIFIEZ VOS VOYAGES TRANQUILLEMENT !

AVEC LE

# PRÊT VOYAGE

FINANCEZ VOS VOYAGES EN FAMILLE  
ET VOS DÉPLACEMENTS FRÉQUENTS

**EN PARTENARIAT AVEC LA BFV SG**

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

Offres soumises à conditions  
Renseignements auprès des agences AIR MADAGASCAR

Vous pouvez réserver et acheter  
votre billet sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



DEVELOPPONS ENSEMBLE  
L'ESPRIT D'EQUIPE

Contact : 22 510 00

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



**Air Madagascar**





# FHORM & AIR MADAGASCAR

En partenariat avec la Fédération des Hôteliers  
et Restaurateurs de Madagascar (FHORM),



## 20% de remise sur les nuitées dans les établissements hôteliers partenaires \*

Offre réservée exclusivement aux clients d'Air Madagascar

REGION	HÔTEL	CAT.	CONTACTS	SITE WEB
AMBATOLAMPY	AU RENDEZ-VOUS DES PECHEURS	*	032 05 098 43	
ANDASIBE	INDRI LODGE	3R	034 06 340 89 / 033 11 311 49	<a href="http://www.indrilodgeandasibe.com">www.indrilodgeandasibe.com</a>
ANTSIRANANA	LE VICTORIA	***	020 82 225 44 / 034 11 225 44	<a href="http://www.hotelvictoriadiego.com">www.hotelvictoriadiego.com</a>
ANTSIRANANA	VILLA SAMANTHA	*	020 82 920 33 / 032 55 501 93	<a href="http://www.villasamantha-diegosuarez.com">www.villasamantha-diegosuarez.com</a>
FORT DAUPHIN	HOTEL DU PHARE	**	020 92 905 10 / 032 04 853 36 / 034 43 874 16	
IFATY	NAUTILUS	***	032 04 848 81 / 032 07 418 74	
MAHAMBO	LA PIROGUE	2R	033 08 768 10 - 11	<a href="http://www.pirogue-hotel.com">www.pirogue-hotel.com</a>
MANTASOA	ERMITAGE HOTEL	****	020 42 660 54 / 034 04 960 64 / 034 05 094 11	<a href="http://www.ermitagehotel-mantasoa.com">www.ermitagehotel-mantasoa.com</a>
NOSY BE	NOSY BE HOTEL	****	020 86 061 51 / 034 06 771 89	<a href="http://www.nosybehotel.com">www.nosybehotel.com</a>
NOSY SABA	NOSY SABA ISLAND RESORT	****	020 22 434 18 / 032 03 333 02	<a href="http://www.nosysaba.mg">www.nosysaba.mg</a>
RANOHIRA	ISALO ROCK LODGE	****	020 22 328 60 / 034 02 034 00 / 034 16 064 59	<a href="http://www.isalorocklodge.com">www.isalorocklodge.com</a>
SAINTE MARIE	BORAHA VILLAGE	*	020 57 912 18 / 032 54 547 68	<a href="http://www.boraha.com">www.boraha.com</a>
ANTALAHA	OCEAN MOMO	2R	032 02 340 69 / 032 02 164 23	
TOLIARA	ESCAPADE	3R	020 94 411 82 / 034 94 411 82	<a href="http://www.escapadetulear.com">www.escapadetulear.com</a>
TOLIARA	VICTORY HOTEL	***	020 94 440 64 / 034 14 440 63	<a href="http://www.hotelvictory.com">www.hotelvictory.com</a>
TOAMASINA	APPART'HOTEL PLAISANCE	***	020 53 340 49 / 034 45 335 75 / 032 05 811 19	<a href="http://www.plaisance-tamatave.com">www.plaisance-tamatave.com</a>
TOAMASINA	SHARON HOTEL	****	020 53 304 20-21-22 / 032 05 304 20	<a href="http://www.sharonhotel.mg">www.sharonhotel.mg</a>
ANTANANARIVO	HOTEL BRAJAS	***	020 22 263 35 / 034 07 263 35	<a href="http://www.hotelbrajas.com">www.hotelbrajas.com</a>
ANTANANARIVO	LE MAHAVELO	2R	032 07 720 68	<a href="http://www.hotel-antananarivo.com">www.hotel-antananarivo.com</a>
ANTANANARIVO	LOKANGA BOUTIQUE HOTEL	3R	020 22 235 49 / 034 14 555 02	<a href="http://www.lokanga-hotel.mg">www.lokanga-hotel.mg</a>
ANTANANARIVO	RADAMA HOTEL	**	020 22 319 27	<a href="http://www.radama-hotel.com">www.radama-hotel.com</a>
ANTANANARIVO	RELAIS DES PLATEAUX	***	020 22 441 18 / 032 05 678 93	<a href="http://www.relais-des-plateaux.com">www.relais-des-plateaux.com</a>
ANTANANARIVO	TANA HOTEL	***	020 22 313 20 - 26	<a href="http://www.tana-madagascar-madagascar.com">www.tana-madagascar-madagascar.com</a>
ANTANANARIVO	TANA JACARANDA	2R	020 22 562 39 / 034 22 562 39	<a href="http://www.tana-jacaranda.com">www.tana-jacaranda.com</a>
ANTANANARIVO	WHITE PALACE	3R	020 22 669 98 / 032 07 669 98	<a href="http://www.hotel-whitepalace.com">www.hotel-whitepalace.com</a>
FIANARANTSOA	TSARA GUEST HOUSE	**	020 75 502 06 / 032 05 516 12	<a href="http://www.tsaraguest.com">www.tsaraguest.com</a>
ANTSIRABE	HOTEL DES THERMES	***	020 44 487 62 / 034 65 487 61 / 033 18 961 20	<a href="http://www.sofitran-sa.com">www.sofitran-sa.com</a>

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

Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



020 22 510 00

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



**Air Madagascar**





# OFFRE EASY PASS

Prolongez la magie  
avec **30% ou 50%**  
de réduction sur le  
Réseau Intérieur.

- Basé sur le tarif hors-taxe.
- Offre destinée aux détenteurs de billets internationaux Air Madagascar en Aller / Retour.
- Réduction non-applicable sur le vol Tuléar / Antananarivo.



Réservez et achetez votre billet  
sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)



020 22 510 00

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



**Air Madagascar**





# CONTACT AIR MADAGASCAR



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

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

### Antananarivo

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

**Call Center :** 020 22 510 00 / 034 02 222 47 / 032 07 222 23  
callcenter@airmadagascar.com  
callcenter.md@airmadagascar.com

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

**La City Ivandry :** 020 22 510 00  
resa.corporate@airmadagascar.com

**Affrètement :** 034 07 222 68  
affretement@airmadagascar.com

**Namako :** 034 02 222 17  
namako@airmadagascar.com

### Ivato

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

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

**FRET (export) :** 020 22 451 49 / 032 07 222 18  
reservationfret@airmadagascar.com

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

### Représentations à Madagascar

**Antalaha :** 032 07 222 13  
anmssmd@airmadagascar.com

**Mahajanga :** 032 05 222 06 / 034 11 222 07  
mjnssmd@airmadagascar.com

**Nosy Be :** 020 86 612 18 / 020 86 613 57 / 032 05 222 51  
nosssmd@airmadagascar.com

**Tolagnaro :** 020 92 211 22 / 032 05 222 80 / 034 11 222 08  
ftussmd@airmadagascar.com

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

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

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

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

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

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



# CONTACT AIR MADAGASCAR



EN FRANCE

## CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :  
De 8h à 18:00 (Heure France)

## CENTRE D'APPEL LA RÉUNION

Tél : 08 92 68 00 14 (0.306€/mn/ttc)

Heures d'ouverture

Du Lundi au Vendredi :

Lundi à Jeudi: 08h15 à 12h15 // 13h30 à 17h00

Vendredi: 08h15 à 12h15 // 13h30 à 16h00

## AGENCE PARIS

Adresse : **49, rue des Mathurins, 75008 Paris**

Email: [agence@airmadagascar.fr](mailto:agence@airmadagascar.fr)

Aéroport: [escale@airmadagascar.fr](mailto:escale@airmadagascar.fr)

Horaires:

9h à 17h, du lundi au jeudi

9h à 16h le vendredi

## AGENCE MARSEILLE

Adresse: **176 Cours Lieutaud 13006 Marseille**

tél. : 04 84 08 00 /41 ou 42 ou 43

e-mail : [agence.marseille@airmadagascar.com](mailto:agence.marseille@airmadagascar.com)

Horaires :

Lundi au Vendredi de 09H00 à 16H30.

Tous nos contacts sur [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)





DONNEZ  
DU  
**SENS**  
AU  
VOYAGE

## Où nous trouver ?

-  31, Avenue de l'Indépendance  
Antananarivo - Madagascar
-  [callcenter@airmadagascar.com](mailto:callcenter@airmadagascar.com)
-  [www.airmadagascar.com](http://www.airmadagascar.com)
-  [facebook.com/air.madagascar.official](https://facebook.com/air.madagascar.official)
-  [twitter.com/AirMad](https://twitter.com/AirMad)





Découvrez le » Discover the

# Morne Brabant

de l'île Maurice | of Mauritius



Morne Brabant

L'île Maurice, située dans la partie sud-ouest de l'Océan Indien est surtout connue pour ses plages, mais il y a aussi toute une nature à découvrir. Le Morne Brabant vous permettra de profiter du tourisme vert.

The Island of Mauritius, located in the south-western part of the Indian Ocean is best known for its beaches, but there is also a whole world of nature to discover. Le Morne Brabant will allow you to enjoy its greenery.



Photo © : Serge MARIZY



Photos © : Serge MARIZY

Culminant à plus de 550m d'altitude, le Morne Brabant est un mont abrupt et sauvage situé au sud-ouest de l'île Maurice et doté d'un écosystème particulier. C'est l'un des sommets les plus spectaculaires de l'île.

Plusieurs types d'excursions existent pour gravir le Morne Brabant. La randonnée se fait en trois heures et toute la famille peut y participer. Le trekking de trois à quatre heures se fait en deux étapes et nécessite une bonne condition physique. Vous suivrez d'abord un sentier abrupt sur la moitié de la montagne et à atteindrez ensuite la cime grâce à des cordes installées sur les parois rocheuses. Le trail running quant à lui est destiné aux plus sportifs.

Classé patrimoine mondial de l'Unesco, le Morne Brabant est aussi un lieu chargé d'histoire car la montagne était le refuge des marrons, un sanctuaire pour les esclaves.

Situé au sud-ouest de l'île Maurice et doté d'un écosystème particulier. C'est l'un des sommets les plus spectaculaires de l'île.



Au sommet vous attend une vue imprenable sur l'île aux Bénitiers, l'îlot Fournaux, les plus beaux lagons de l'île et les Fonds Blancs. Les plages du Morne sont situées sur la partie ouest de la péninsule au pied du Morne Brabant. La plage publique avec son sable blanc et ses eaux turquoise est l'une des plus accueillantes de l'île.



At an altitude of over 550m, Morne Brabant is an abrupt and wild mountain located in the south-west of Mauritius with a special ecosystem. It is one of the most spectacular summits of the island.

Several types of excursions exist to climb the Morne Brabant. The hike takes place in three hours and the whole family can participate. The trek of three to four hours is done in two stages and requires good stamina. First, you will follow a steep path halfway up the mountain and then reach the summit by ropes installed on the rock walls. Trail running is for the more athletic.

Classified as a Unesco world heritage site, Morne Brabant is also a place full of history because the mountain was the refuge for chestnuts, a sanctuary for slaves.

At the summit you can enjoy a breath-taking view of the Bénitiers island, the Fournaux islet, the most beautiful lagoons on the island and the Fond Blancs. The

Located in the south-west of Mauritius and endowed with a particular ecosystem. It is one of the most spectacular summits of the island.

Morne beaches are located on the western part of the peninsula at the foot of Morne Brabant. The public beach with its white sand and turquoise waters is one of the most welcoming on the island.







Photo © : Serge MARIZY



## Quand y aller? / When to go?

Vous pouvez vous rendre au Morne Brabant toute l'année. L'ascension de la montagne ne peut toutefois se faire sans l'assistance des guides spécialisés en trekking. Les randonnées se font du lundi au samedi.

You can go to Morne Brabant all year round. The ascent of the mountain cannot be done without the assistance of guides specialised in trekking. The hikes are from Monday to Saturday.



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

Le moyen de locomotion le plus pratique pour se rendre au Morne Brabant est de louer une voiture qui vous accueillera dès votre arrivée à l'aéroport international. Vous devez vous organiser à l'avance pour se faire. Autrement, vous pourrez également marchander un taxi.

The most convenient way to get to Morne Brabant is to rent a car once you arrive at the international airport. You have to organize this in advance. Alternatively, you can also arrange a taxi.



## Où se loger? / Where to stay?

Les chaînes hôtelières ont su profiter des atouts du site et ont installé sur la péninsule leurs établissements haut de gamme. Luxe le Morne, Hôtel Riu le Morne, Mornea Hôtel et bien d'autres encore vous accueilleront chaleureusement.

The hotel chains have been able to take advantage of the site's assets and have installed



## Où manger? / Where to eat?

Le Restaurant The Beach propose des fruits de mer et poisson et une cuisine variée (méditerranéenne, européenne, végétarienne...), Floating market est spécialisé en cuisine asiatique et Thaï. Vous aurez un large choix avec les différents restaurants qui y sont implantées

The Beach Restaurant offers seafood and fish and a varied cuisine (Mediterranean, European, vegetarian ...), Floating Market specialises in Asian cuisine and Thai. You will have a wide choice with the different restaurants that are located there.



## Que voir? / What to see?

L'ascension de la montagne du Morne Brabant est indispensable pour tous les randonneurs. Pratiquez la plongée et la pêche dans les eaux turquoise du lagon. Découvrez les alentours typiques en déambulant dans le Tamarin, la Preneuse, la Gulette ou la Rivière Noire. Pour les surfeurs, c'est le paradis terrestre.

The climbing of the Morne Brabant Mountain is indispensable for all hikers. Practice diving and fishing in the turquoise waters of the lagoon. Discover the typical surroundings by strolling through the Tamarin, the Preneuse, the Gulette or the Black River. For surfers, it is simply paradise.



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



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



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

— Mark Twain, Author

**HARGRAVE**  
CUSTOM YACHTS

1887 WEST STATE ROAD 84, FORT LAUDERDALE, FL 33315 800.551.9590 954.463.0555 [WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM](http://WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM)



Nosy Be

# Nosy Be

Plongez dans l'univers...  
de la plongée !

Immerse yourself in the  
universe of ... diving!



Des sensations de liberté et de bien-être tel un poisson dans l'eau, mais aussi d'émerveillement face à l'immersion dans le monde aquatique : « la plongée » ! Débutants ou professionnels, le centre de plongée sous-marine Scuba Nosy-Be vous attend.

Feelings of freedom and well-being like a fish in water, but also to wonder at the immersion in the aquatic world of "diving"! Beginners or professionals, the centre of Scuba Diving in Nosy Be awaits.



Photo © : ORT NOSY BE



L'île de Nosy-Be recense une vingtaine de prestataires de plongée sous-marine. Depuis trois ans, le club de plongée sous-marine « Scuba Nosy Be » a créé la « Fédération Malgache de Plongée Sous-Marine » FMPSM. Cette fédération est reconnue dans le monde grâce à la qualité de son enseignement et ses hauts standards de formation. Elle est également membre de la « Confédération Mondiale des Activités Sous-marine » CMAS.

Il est possible de suivre des formations à tous les niveaux, de débutant à instructeur SCUBA Schools International SSI en passant par moniteur de plongée. A l'heure actuelle, Scuba Nosy Be est le seul centre de plongée à proposer la formation de moniteur. La formation dispensée par la FMPSM-CMAS inclut celle de moniteur stagiaire au formateur de moniteur.

The Nosy Be Island identifies twenty scuba diving providers. For three years, the scuba diving club "Scuba Nosy Be" created the FMPSM "Federation Malgache de Plongée Sous-Marine" (Malagasy Federation of Scuba Diving). This federation is recognized in the world thanks to the quality of its teaching and high training standards. It is also a member of the CMAS "Confédération Mondial des Activités Sous-marine" (World Confederation of Underwater Activities).

It is possible to take courses at all levels, from beginner to instructor, through SCUBA Schools International SSI with a diving instructor. At the current time, Scuba Nosy Be is the only diving centre to offer instructor training. The teaching provided by the CMAS-FMPSM includes trainee through to instructor level training.

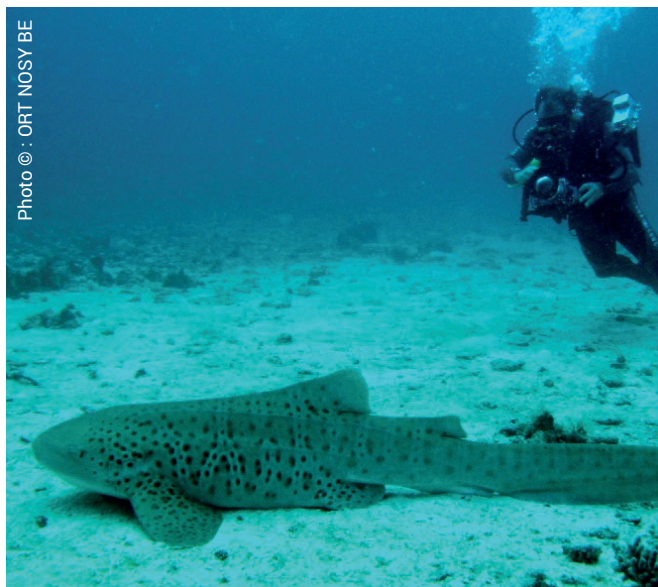


Photo © : ORT NOSY BE



Photo © : Scuba Nosy Be



Photo © : Scuba Nosy Be



Photo © : Scuba Nosy Be



Photo © : Scuba Nosy Be

### Aquarium grandeur nature

Le parc national marin de Nosy Tanikely est exceptionnel tant pour la plongée que pour le "snorkeling" (palme masque tuba). Le site, bien qu'ayant souffert du réchauffement climatique dans la zone 2-8m, reste une référence mondiale compte-tenu de sa diversité corallienne. C'est un véritable aquarium. A chaque plongée ou presque, vous rencontrerez des tortues, carangues, raies, poissons crocodiles, antennaires, poissons scorpions ... Vous verrez aussi des barracudas, requins léopards, requins à pointe blanche de récif ainsi qu'une grande variété de nudibranches.

### Life size aquarium

The National Marine Park of Nosy Tanikely is both exceptional for diving and for "snorkelling" (palm, mask, snorkle). The site, despite having suffered from global warming in the 2-8 zone, remains a world reference in view of its coral diversity. It is a real aquarium. During almost each dive you will encounter turtles, jacks, stingrays, fishes, crocodiles, frogfish, scorpion fishes ... You will also see barracudas, leopard sharks, white tip sharks from reefs and a wide variety of nudibranchs.



## Les sites au large de Nosy Be

Atnam est un superbe canyon recouvert sur les parois de gorgones géantes avec une visibilité de plus de 30 m. Il offre un paysage somptueux mais n'est accessible qu'aux plongeurs expérimentés. Le superbe tombant de Shark Point est accessible au niveau 1, en marée montante. Il est peuplé de poissons, bancs de vivaneaux, bancs de fusiliers. Et pour agrémenter ce spectacle, les requins qui tournent autour de ce garde-manger notamment le requin gris et le requin à pointe blanche de récif ainsi que le majestueux requin marteau. Dans le Manta Point, vous irez à la rencontre du plus majestueux et gracieux des poissons : la « raie manta », mesurant jusqu'à 6-7 mètres. « Elle ne nage pas, elle danse. Elle vous offre à chaque plongée un superbe ballet, un spectacle à en couper le souffle ». Les raies mantas sont présentes sur le site par courtes périodes de plusieurs semaines et plusieurs fois par an. Le site des Mitsio est une épave exceptionnelle. Il est peuplé de petits poissons entourés de prédateurs comme les barracudas, les thazards et les carangues.

Le site des Mitsio est une épave exceptionnelle. Il est peuplé de petits poissons entourés de prédateurs comme les barracudas, les thazards et les carangues.

## The sites off Nosy Be

Atnam is a superb canyon coated on giant gorgonians walls with a more than 30 m visibility. It offers a sumptuous landscape but is accessible to experienced divers. The stunning fall from Shark Point is accessible to Level 1, in rising tide. It is populated with fish, bench snapper, bench rifleman. And to enrich this show, sharks abound including grey shark, the white tip reef shark and the majestic shark hammer. In the Manta Point, you will encounter the most majestic and graceful fish: the "manta ray" measuring up to 6-7 meters. It does not swim, it dances. At each dive it offers a superb ballet, a breath-taking sight. Manta rays are present on the site in short periods of several weeks and several times a year. The Mitsio site is an exceptional wreck. It is covered with small fish surrounded by predators like barracudas, king mackerel and kingfish.

The Mitsio site is an exceptional wreck. It is covered with small fish surrounded by predators like barracudas, king mackerel and kingfish.





La plongée avec  
Scuba Nosy-Be  
sera une aventure  
inoubliable.



Photo © : Scuba Nosy Be



Photo © : Scuba Nosy Be



Photo © : Serge MARIZY

Les saisons à retenir



Seasons to remember

**Août à mi-octobre**  
Baleine à bosse

**Octobre à mi-décembre**  
Requin baleine

**Décembre et Janvier**  
Requin marteaux

**Août à Janvier**  
Rorqual d'Omura

**August to mid-October**  
Humpback whale

**October to mid-December**  
Whale shark

**December and January**  
Hammer Shark

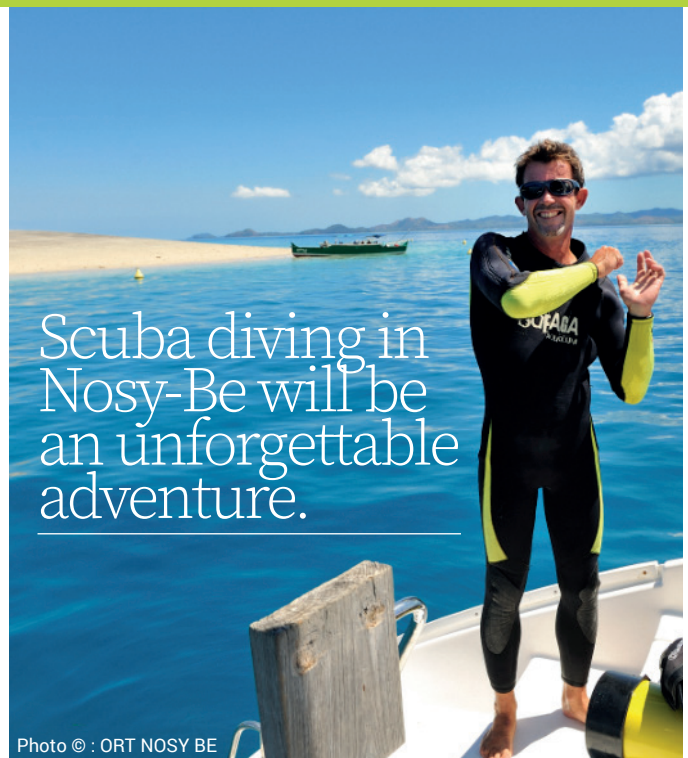
**August to January**  
Omura whale



Photo © : Serge MARIZY



Photo © : ORT NOSY BE



Scuba diving in  
Nosy-Be will be  
an unforgettable  
adventure.

Photo © : ORT NOSY BE





Photo © : Serge MARIZY



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

Vous pourrez faire de la plongée toute l'année. Les espèces marines que vous rencontrerez varieront cependant selon la période.

You can go diving all year. Marine species that you will meet will vary according to season.



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

Depuis la capitale Antananarivo, la voie aérienne est la plus grande porte d'entrée pour se rendre à Nosy-Be. Vous pouvez également rouler en voiture jusqu'à Ankify en passant par Ambanja. Arrivé au port, vous allez prendre une navette rapide pour la traversée. Si vous voulez que la voiture arrive jusqu'à Nosy Be, d'Ankify il va falloir qu'elle traverse par le bac.

From the capital city, Antananarivo, the airplane is the largest gateway to Nosy-Be. You can also ride by car to Ankify through Ambanja. Arriving at the Port you will have to take a quick shuttle to the crossing. If you want to take the car to reach Nosy Be from Ankify you will have to take the ferry.



### Où se loger? / Where to stay?

Comme votre croisière peut prendre quelques Dans le cadre de cette aventure aquatique, l'hébergement est gratuit pour les routards (simple mais propre). 1 jour de plongée soit 2 plongées = une nuit offerte ! On peut également trouver un hôtel pour petit budget, avec un très bon rapport qualité- prix comme c'est le cas de l'Hôtel Restaurant au Clair de Lune.



### Où manger? / Where to eat?

L'Hôtel Restaurant au Clair de Lune est vivement recommandé avec ses mélanges incroyables de saveur dans un cadre calme et convivial. Nul besoin de rappeler que Nosy Be est riche en poissons et en fruits tropicaux, inspirant les différents restaurateurs dans la création de nouvelles recettes.

The Hotel restaurant Au Clair de Lune is highly recommended with its incredible mix of flavours in a peaceful and friendly setting. Let's not forget that Nosy Be is rich in fish and tropical fruits, inspiring the different restaurants in the creation of new recipes.



### Que voir? / What to see?

Outre l'observation de trésors marins, l'île de Nosy Be offre de nombreuses activités de découvertes de la beauté de la nature. Excursion, équitation, pêche ...sont aussi possibles.

Besides the observation of marine treasures, the island of Nosy Be offers many activities to discover the beauty of nature. Trips, horse riding fishing ... are also possible.





Photo © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Aventurez-vous au » Venture to the  
**Parc National  
de Midongy**  
dans le Sud | in the South



PN de Midongy Sud





Les parcs nationaux constituent un attrait touristique majeur. Celui de Midongy du Sud est l'un des plus beaux endroits que vous pouvez visiter et explorer avec l'aide de bons chauffeurs-guides.

Le Parc National Midongy du Sud se trouve dans la partie Sud-Est de Madagascar à environ 90 kms de Vangaindrano et 42 kms de Befotaka dans la Région Atsimo-Atsinanana à 872 kms d'Antananarivo. Il s'étend sur 192 198 hectares, avec le Mont Papango comme point culminant.

Le Parc National de Midongy Befotaka est devenu le 9ème Parc National à Madagascar en 1997. Plusieurs rivières et fleuves coulent à Midongy du Sud. Le plus important est l'itomampy.

Le parc national de Midongy Befotaka abrite une grande variété d'oiseaux. Le Centropus toulou, une espèce d'oiseau endémique à Madagascar, survole le magnifique

parc. Les birdwatchers peuvent aussi y croiser la fameuse espèce d'oiseau forestier : le rollier terrestre écaillé. Ce parc sert aussi de refuge à plusieurs variétés de lémuriens et héberge plusieurs catégories de reptiles.

La forêt de Midongy Befotaka est peuplée d'ébènes et de palissandres, de 48 espèces de fougères et de plantes médicinales. Les feuilles de *Mystroxylon aethiopicum* sont utilisées pour soigner les blessures. La sève du *Medinilla* sp, pour sa part est une sève utilisée contre la toux et cette plante permet de calmer les maux d'estomac.

Midongy du Sud vous permettra ainsi de vous retrouver dans une nature surprenante.

National parks are a major tourist attraction. Southern Midongy is one of the most beautiful places you can visit and explore with the help of good tour guides.

The South Midongy National Park is located in the Southeast part of Madagascar about 90 kms from Vaingaindrano and 42 kms from Befotoka in the Atsimo-Atsinana Region to 872 kms from Antananarivo. It covers 192,198 hectares, with Mount Papango as a culminating point.

The National Park Midongy Befotaka became the 9th National Park of Madagascar in 1997. Several streams and rivers flow to the South of Midongy. The most important is the Itomampy.

The Midongy Befotaka National Park is home to a wide variety of birds. The Centropus Toulou or a bird species endemic to Madagascar, flies over the beautiful park. Birdwatchers can also discover along the way, Meuse forest bird species : the scally ground roller. This park also serves as a refuge for several varieties of lemurs and is home to several categories of reptiles.



Photo © : WWF Madagascar

The Midongy Befotaka forest is populated by ebony and rosewood, 48 species of ferns and medicinal plants. The leaves of *Mystroxylon aethiopicum* are used to treat wounds. The sap of *Medinilla* sp, for its part is a sap that is used against coughs and this plant helps soothe an upset stomach.

The South of Midongy has astounding nature waiting to be discovered.



Photo © : WWF Madagascar



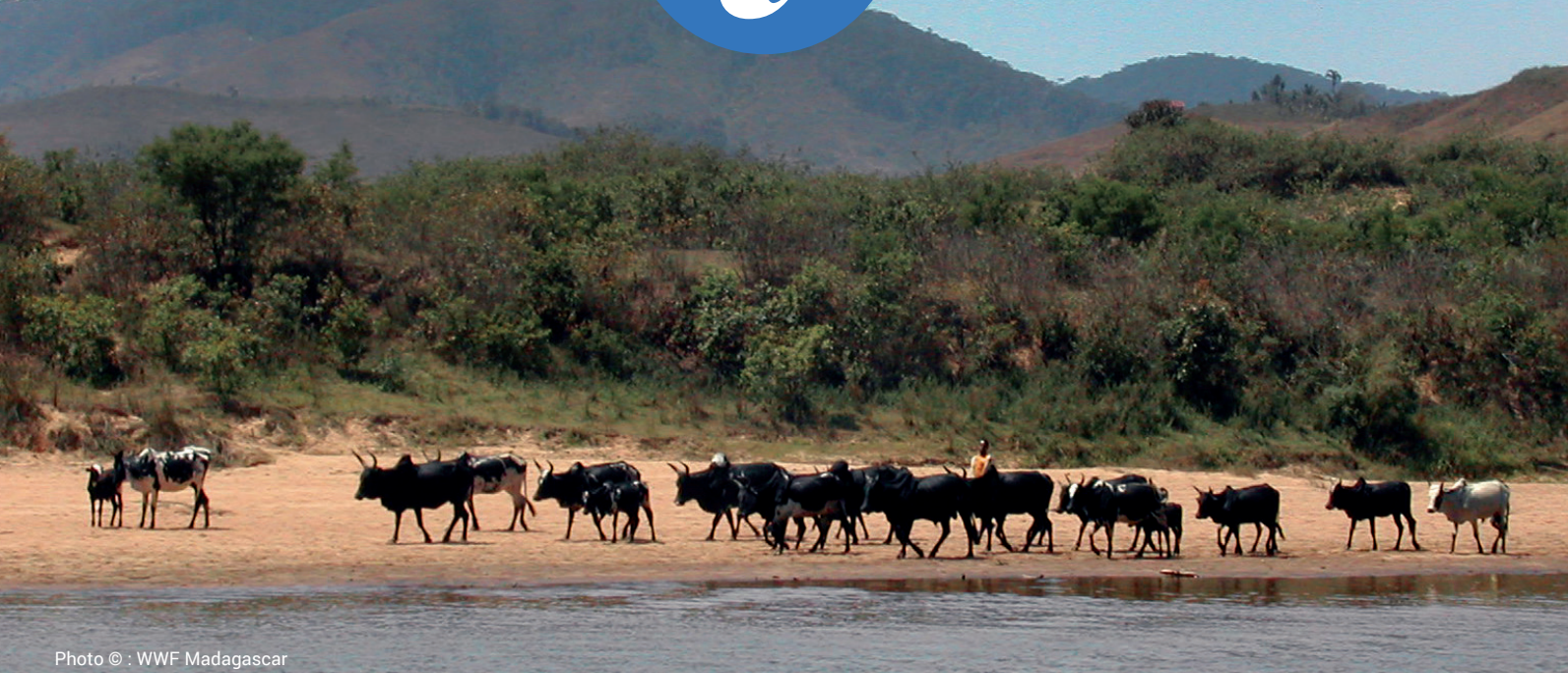


Photo © : WWF Madagascar



## Quand y aller? / When to go?

Il est recommandé d'y aller entre juin et décembre. A noter qu'on y observe un climat de montagne, frais et humide et qu'il n'y a pas de saison sèche à Midongy Befotaka.

It is recommended to go between June and December. Note that there is a mountain climate, cool and wet and that there is no dry season in Midongy Befotaka.



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

Il est préconisé d'utiliser un véhicule robuste du type 4x4. Au départ d'Antananarivo, vous prenez la RN7 jusqu'à Ambohimahaso, puis la RN25 jusqu'à Irondro. Vous continuez ensuite sur la RN12A jusqu'à Vangaindrano et empruntez la RNT18 jusqu'à Midongy du Sud-Befotaka.

It is recommended to use a robust 4x4 vehicle. Start in Antananarivo, take the RN7 until Ambohimahaso, then the RN25 to Irondro. You then continue on RN12A until Vangaindrano and take the RNT18 until Midongy in South Befotaka.



## Où se loger? / Where to stay?

Le Parc n'a pas encore d'infrastructure d'accueil. Les visiteurs amènent parfois leur propre matériel de camping. Aux alentours du Parc, vous pouvez loger chez l'habitant dans des conditions très modestes. Il existe également des hôtels de gamme moyenne. Autrement, il vous faudra aller jusqu'à Farafangana par exemple et séjourner à l'Austral Hôtel, Coco Beach, les Cocotiers...



## Où manger? / Where to eat?

Si vous décidez de rester à Midongy du Sud, emmenez la nourriture dont vous aurez besoin durant votre séjour. Néanmoins, des produits locaux tels que riz, poulet, légumineuses secs et pommes de terre peuvent être achetés sur place. Certains restaurants peuvent aussi vous préparer des repas.

If you decide to stay in South Midongy, bring the provisions you'll need during your stay. Nevertheless, local products such as rice, chicken, dry legumes and potatoes can be purchased on site. Some restaurants can also prepare meals.



## Que voir? / What to see?

Vous y verrez des oiseaux, reptiles, lémuriens endémiques. La région Midongy du Sud-Befotaka connaît la cohabitation pacifique de deux ethnies les Bara et les Antaisaka qui sont respectivement éleveurs et agriculteurs.

You will see birds, reptiles, endemic lemurs. The Midongy region of the South of Befotaka knows the peaceful coexistence of two ethnic groups, the Bara and the Antaisaka, who are respectively breeders and farmers.







*“Le charme de l’an 1930”*

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

Route d’Ambositra -110  
Antsirabe Madagascar

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

email: [couleurcafe@moov.mg](mailto:couleurcafe@moov.mg)

**PRINCESSE DU LAGON**  
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

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

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



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

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

*Lodge Eco-responsable  
de 25 chambres haut de gamme.  
Vue panoramique sur la forêt primaire.*



Ouverture AVRIL 2018



**MANTADIA LODGE**

RAINFOREST - ANDASIBE



Découvrez le site agro-touristique de la

Discover the agro-tourism site of the

# Palmeraie de l'Ivondro







Photos © : Office Régional du Tourisme de Toamasina

Avez-vous déjà emprunté la Route Nationale 2, reliant Antananarivo et Tamatave ? Si oui, une allée de palmiers, à Melville, à 20 kms de la ville portuaire ne vous a sans doute pas échappé. C'est l'occasion de découvrir ce site de la Savonnerie Tropicale dont la partie agro-touristique est dénommée « Palmeraie de l'Ivondro ».

Le trajet en voiture depuis Tamatave se fait en 30 mn. Le site s'étend sur une superficie de 3000 ha. La visite de la plantation villageoise de palmiers ainsi que celle de l'usine de transformation certifiée « biologique » et « développement durable » figure dans le circuit. En effet, le processus utilisé prend en compte la préservation de la biodiversité.

Un circuit « senteur » vous permettra par ailleurs de découvrir non seulement les plantes parfumées comme la vanille, la cannelle, le girofle et d'apprécier leurs parfums enivrants mais aussi des plantations de bananes, cacao, ananas, bambous...

La visite sur les hauteurs du domaine, qui donne un aperçu de l'étendue de la palmeraie, permet de savourer le paysage aux alentours de la rivière Ivondro. L'artisanat occupe également une place importante dans cette localité pour ne citer que les paniers en rafia, les chapeaux en feuilles de bananiers... bref, différents produits artisanaux sont fabriqués en fibre végétale.

À midi, un déjeuner bio aux saveurs tropicales vous y attend sans oublier le jus de coco pour vous désaltérer et les fruits de saison. Cette excursion sera inédite !

Have you ever taken the National Road 2 connecting Antananarivo and Tamatave? If so, a palm alley in Melville, 20 km away from the city's port has probably not escaped you. This is an opportunity to discover the site of the "Savonnerie Tropicale" whose part in agro tourism is referred to as "Ivondro Palmgrove."

The journey by car from Tamatave takes 30 minutes. The site covers an area of 3,000 hectares. The village palm plantation, as well as the factory processing plant is certified "organic" and a "sustainable development" is en route. In fact, the process used takes into account the preservation of biodiversity.

A route full of scents, you will not only discover fragrant plants such as vanilla, cinnamon, cloves and enjoy their intoxicating fragrance but also banana plantations, cocoa, pineapple, bamboo....

At the top of the area one gets an overview of the extent of the palm groves and allows you to enjoy the landscape around the Ivondro River. Craftmanship also has an important place in this locality such as raffia baskets, hats in banana leaf ... well, different handicrafts manufactured with vegetable fibres.

At noon, an organic lunch with tropical flavours awaits you, not forgetting coconut juice to quench your thirst and seasonal fruit. This excursion will be unforgettable!







Photos © : Office Régional du Tourisme de Toamasina



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

Le site est accessible toute l'année, mais des réservations sont requises. Il vous faut soit contacter un tour opérateur ou un guide à Tamatave, soit joindre directement le responsable de la Palmeraie.

The site is accessible all year, but booking is required. You must either contact a tour operator or guide in Tamatave, or contact the Palmeraie directly.



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

Le plus simple pour se rendre à la Palmeraie de l'Ivondro est d'y aller en voiture de location ou en taxi-brousse. Mais il est aussi possible d'y aller en bateau via le Canal des Pangalanes.

The easiest way to get to the Palmeraie of Ivondro is to go by car or by bush taxi. But it is also possible to go by boat via the Channel Pangalane.



### Où se loger? / Where to stay?

La Palmeraie de l'Ivondro ne dispose pas d'infrastructures d'hébergement. Il s'agit d'une petite escapade aux alentours de la capitale Betsimisaraka. Vous devrez rejoindre Tamatave avant la tombée de la nuit. Une fois à Tamatave, vous aurez un large choix d'hôtels tels que Calypso, Java, Sharon, Melville et bien d'autres encore.

The Palmeraie of Ivondro has no lodging facilities. This is a day trip around the capital Betsimisaraka, returning to Tamatave before nightfall. Once in Tamatave, you have a wide choice of hotels such as Calypso, Java, Sharon, Melville and many others.



### Où manger? / Where to eat?

Vous pourrez apporter votre panier pique-nique où savourer au restaurant du site les délicieux plats, au coco, au cœur de palmier et autres produits du terroir qui vous seront concoctés.

You may bring your picnic basket or enjoy the onsite restaurant's delicious dishes with coconut, palm heart and other local products that will be concocted for you.



### Que voir? / What to see?

En plus de la visite de la plantation et de l'usine, vous aurez également l'occasion d'observer différentes espèces d'oiseaux. Munissez-vous de jumelles. La Palmeraie offre également une vue imprenable sur le grand bleu de Tamatave.

In addition to the tour of the plantation and the factory, you will also have the opportunity to observe different species of birds. So bring binoculars. La Palmeraie also offers an unobstructed view of the blue Tamatave.





# Reine Tina

## LE CANAL DES PANGALANES MADAGASCAR



DÉCOUVREZ LES RICHESSES DE LA CÔTE OCÉANE SUR LE CANAL DES PANGALANES, EN NAVIGUANT DANS LE PLUS GRAND CONFORT À BORD DE REINE TINA, **L'UNIQUE BATEAU-HÔTEL DU CANAL**

[www.reinetina-pangalanes.com](http://www.reinetina-pangalanes.com) | [reinetina.pangalanes@gmail.com](mailto:reinetina.pangalanes@gmail.com)

INFORMATIONS, CONTACT ET RÉSERVATIONS

 **MADAGASCAR**

AMINA MANSOOR +261 32 027 62 08

 **SUISSE**

ROLAND VAUTHIER + 41 79 637 32 42

SERGE LUY +41 79 409 46 08







Photo © : Nathanaël Oliveira

Offrez-vous des sculptures à  
Treat yourself to sculptures in

# Marofandilia



Les artisans n'utilisent que les chutes de bois ou les bois morts. Grâce aux bénéfices générés par l'artisanat, des activités sociales sont réalisées pour tout le village.

Craftsmen use fallen or dead wood. With the profits generated by this craft, social activities are implemented for the whole village.

As the Morondava region is known for its alley of baobabs, lakes and resorts, this area, in the heart of the Sakalavady dynasty is also characterised by art sculptures. Welcome to the village of sculptors: Marofandilia.



Photo © : ONG FANAMBY

Si la région de Morondava est surtout connue pour son allée des baobabs, ses lacs et stations balnéaires, cette région qui se trouve au cœur de la dynastie Sakalava se caractérise aussi par l'art qu'est la sculpture. Rendez-vous donc au village de sculpteurs : Marofandilia.

A 20 kms de l'allée des baobabs se trouve le village de Marofandilia, un village où la principale source de revenus des habitants repose sur la réalisation de sculptures qu'ils vendent aux touristes. Les sculpteurs du village façonnent des aloalo, des baobabs et d'élégants échassiers... L'art sakalava est très connu à Madagascar aux travers des aloalo, ces grands totems sculptés en bois placés sur les tombeaux et qui représentent la vie du défunt.

Des villageois ont été accompagnés et formés par l'ONG Fanamby, une ONG œuvrant pour la sauvegarde de la nature, le développement du travail du bois.

Les artisans n'utilisent que les chutes de bois ou les bois morts. Grâce aux bénéfices générés par l'artisanat, des activités sociales sont réalisées pour le village entier. S'acheter un objet souvenir c'est ainsi contribuer au développement socio-économique de Marofandilia.

Au cœur de la forêt de Marofandilia, à 44 kms de Morondava, se trouve le Camp Amoureux où vous pourrez séjourner durant vos vacances. Un gros baobab amoureux se trouve sur le campement qui constitue aussi un point de départ des deux circuits, à la découverte des baobabs, des lémuriens et de plusieurs espèces d'oiseaux. Marofandilia est véritablement une destination enchantée.



Photo © : ONG FANAMBY

20 km from the driveway of baobabs is the village of Marofandilia, a village where the main source of resident's incomes are based on the creation of sculptures which they sell to tourists. The sculptors of the village shapes aloalo, baobabs and elegant waders... The Sakalava art is very well known in Madagascar through the aloalo; these large wooden carved totems are placed on tombs which represent the life of the deceased.

Villagers were trained by the NGO Fanamby; an NGO working for the protection of nature, for

the development of working with wood. Craftsmen use fallen or dead wood. With the profits generated by this craft, social activities are implemented for the whole village. Buying a souvenir is thus contributing to the socio economic development of Marofandilia.

In the heart of the forest of Marofandilia, 44km from Morondava, lies Camp Lovers, where you can stay during your vacation. A big love baobab is located on the camp which is also a starting point of the two circuits, to discover baobabs, lemurs and many bird species. Marofandilia is truly an enchanting destination.





Photo © : Nathanaël Olivéira



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

Un séjour à Marofandilia peut s'organiser à tout moment. La saison humide va du mois de novembre au mois d'avril et la saison sèche s'étalant du mois de mai à octobre ; la meilleure période pour y séjourner.

A stay at Marofandilia can be organized at any time. The wet season runs from November to April and the dry season extends from May to October; the best time to stay.



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

Pour se rendre au village Marofandilia, vous emprunterez la RN7 jusqu'à Antsirabe. De là, vous prendrez la RN35 en direction de Morondava. Situé à environ 1h de route de Morondava vers le Nord, on traverse la célèbre allée des baobabs pour s'y rendre, en voiture, en taxi-brousse ou même en moto.

To get to the village Marofandilia, take the RN7 to Antsirabe. From there, take the RN35 towards Morondava. Located about 1 hour to the north of Morondava, one must cross the famous avenue of baobab trees to get there, by car, by bush taxi or even by motorcycle.



### Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez rester au Camp Amoureux où vous aurez l'opportunité de vivre l'expérience unique de dormir dans des bungalows de type « tented-camp », dressés sur des plateformes fabriquées avec des matériaux locaux, équipés de matelas et de sanitaire privé ». Autrement, vous pouvez trouver des hôtels à Morondava comme le Sun Beach, chez Maggie Hôtel, Renala au Sable d'Or...



### Où manger? / Where to eat?

Au Camp Amoureux ou Friendly Camp, les repas à base de produits locaux sont servis au restaurant chalet du camp avec une vue dégagée sur le grand Baobab amoureux. Des panier-repas sont également proposés pour les excursions à la journée.

At Camp Loving or Friendly Camp, meals made with local products are served at the camp cottage restaurant with a clear view of the great Love Baobab. Packed lunches are also available for the day trips.



### Que voir? / What to see?

A la découverte des sculptures peut s'ajouter une découverte de la nature. La Camp Amoureux à Marofandilia est une escale idéale pour découvrir aisément toutes les richesses d'une aire protégée dont les trois quarts sont occupés par des sites naturels. Parmi eux, la fameuse « allée des baobabs ».

Discovering sculptures can add a discovery of nature. The Lovers Camp Marofandilia is an ideal stopover to discover easily all the richness of a protected area of which three quarters are occupied by natural sites. Among them, the famous "alley of baobabs."





*Coco Lodge*



**HOTEL COCOLODGE**  
*au coeur de la ville de MAJUNGA*

Restaurant - Bar - Piscine - Suite . Chambres Climatisées . TV Satellite . Salles de réunion . Parking



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



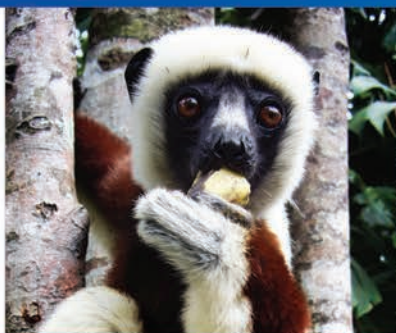
49 avenue de France · Majunga \* Email : [cocolodge@moov.mg](mailto:cocolodge@moov.mg) \* [www.facebook.com/CocoLodgeMajunga](http://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga)  
**[www.cocolodgemajunga-madagascar.com](http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com)**



**Madagascar**  
*sur Mesure*



**Holidays**  
Madagascar  
tour operator



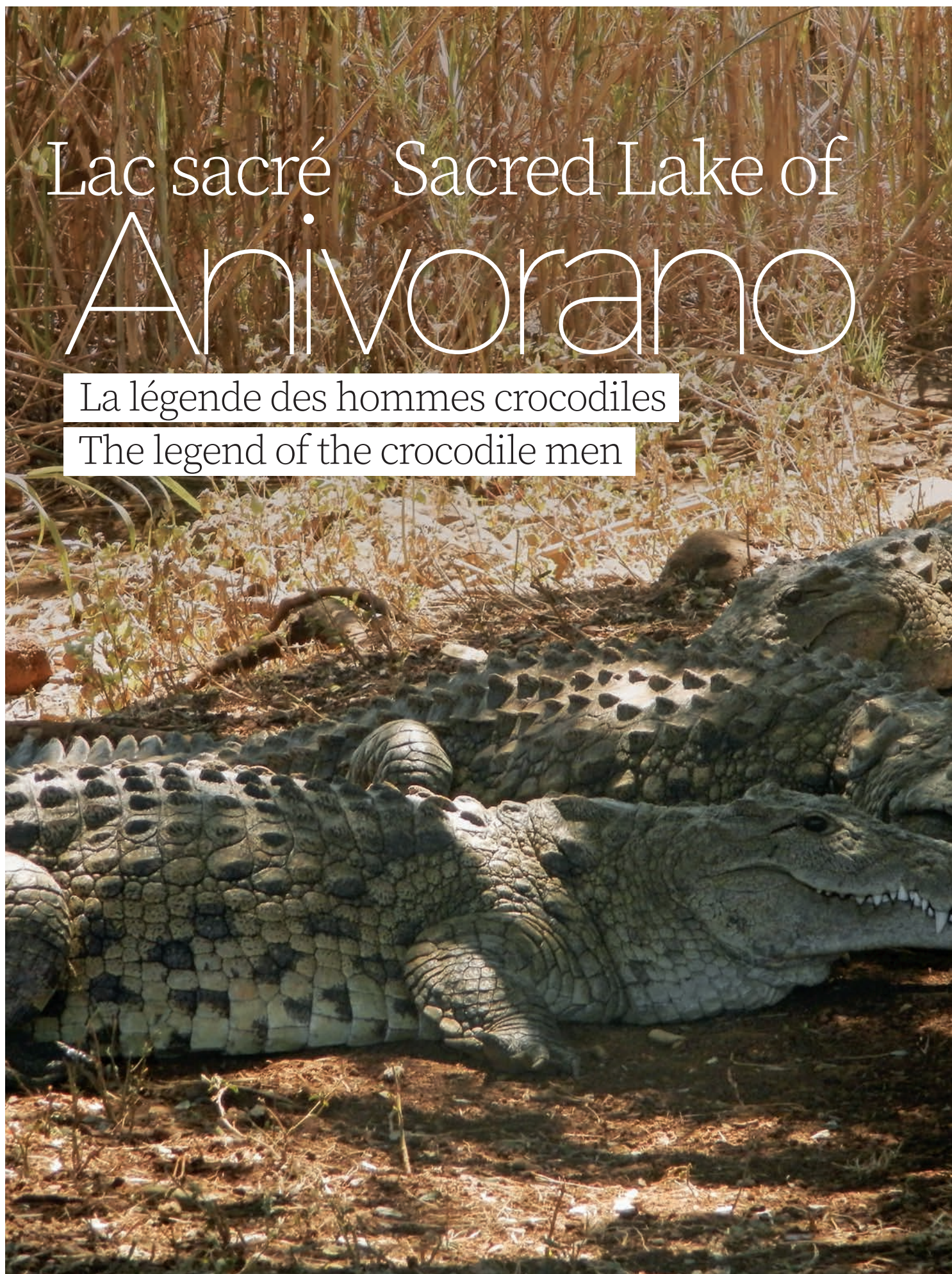
Tel.: +261 20 22 222 93 | Email: [holymad1996@gmail.com](mailto:holymad1996@gmail.com) | [www.holidays-mada.com](http://www.holidays-mada.com)  
Adresse: 6, rue Stéfani Ambatonakanga Antananarivo 101



# Lac sacré Sacred Lake of Anivorano

La légende des hommes crocodiles

The legend of the crocodile men







Lac sacré d'Anivorano

Lors d'un séjour à Diego, vous pourriez vous rendre au Lac Sacré d'Anivorano ou Antagnavo. Ce lac contient nombreux crocodiles qui autrefois, étaient...des hommes.

Le Lac Sacré d'Anivorano représente un atout pour le tourisme culturel. Il y a très longtemps, un voyageur était de passage dans le village. Il demanda de l'eau pour étancher sa soif mais les habitants refusèrent, à l'exception d'une femme. Pris de colère, il noya le village qui devint un lac.



Il maudit les villageois en les transformant en crocodiles. Seule la femme qui lui a offert à boire a été épargnée. Celle-ci veille toujours sur les crocodiles et ses descendants continuent à faire des offrandes au Lac Sacré. Plusieurs crocodiles portent encore des bijoux, attestant qu'ils étaient des hommes dans le passé.

During a stay at Diego, you could visit the Sacred Lake of Anivorano or Antagnavo. This lake contains many crocodiles that were once...men.

The Sacred Lake of Anivorano is an asset for cultural tourism. A long time ago, a traveller was passing through the village. He asked for water to quench his thirst but the locals refused, with the exception of a woman. Enraged, he drowned in the village which became a lake.

He cursed the villagers by transforming them to crocodiles. Only the woman who offered him a drink was spared. She watched over the crocodiles and his descendants continue to make offerings to the sacred lake. Several crocodiles still wear jewellery, stating that they were men in the past.

The children sing and clap rhythmically to make the crocodiles come to the surface.

Sacrifices of zebu, food offering rituals are held there on Saturdays. The villagers sacrifice a zebu if a wish they made near the lake, came true. The children sing and clap rhythmically



Les enfants chantent et tapent des mains en cadence pour faire monter les crocodiles en surface.

Des sacrifices de zébu, des rituels d'offrandes de nourritures s'y déroulent souvent le samedi. Les villageois sacrifient un zébu si un vœu qu'ils ont prononcé aux abords du lac s'exauce. Les enfants chantent et tapent des mains en cadence pour faire monter les crocodiles en surface. Au bruit sec d'un morceau de viande jeté à terre, les hommes crocodiles hâtent de récupérer cette offrande sur les berges.

La propreté est de mise et l'accès au Lac Sacré doit être négocié avec les autorités locales. Si vous y allez un samedi, vous découvrirez ces crocodiles. Si les crocodiles n'apparaissent pas, la beauté de ce lac et cette légende vaut absolument le déplacement.

to make the crocodiles come to the surface. At the sound of a piece of meat thrown down on the ground, the crocodile men rush to catch this offering on the shore.

Cleanliness is advised and access to the Sacred Lake must be negotiated with the local authorities. If you go on a Saturday you will meet these crocodiles. Sometimes this is not the case, but the lake is worth the trip.







Photos © : Office Régional du Tourisme Diego Suarez



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

Il est interdit d'y aller un « mardi », c'est sans doute le jour où le voyageur a maudit le village. Vous pouvez faire le déplacement les autres jours de la semaine notamment le samedi où des rituels ont parfois lieu.

It is forbidden to go there on a Tuesday, it is believed to be the day when the traveller cursed the village. You can make the trip on other days of the week including Saturdays where rituals sometimes take place.



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

Les Vols Air Madagascar de Antananarivo vers la ville de Diego Suarez. Il faut prendre une voiture pour arriver à Anivorano, à 70 km de Diego. Il vous faut ensuite parcourir 5km de piste boueuse. Un droit de visite est requis.

Air Madagascar flights from Antananarivo to the Diego Suarez city. You have to take a car to get to Anivorano, 70 km from Diego. You then have to walk 5km of muddy track. An access permit is required.



### Où se loger? / Where to stay?

La visite du Lac Sacré se limite à une excursion. Vous n'aurez pas à y passer la nuit. Une fois de retour à Diego, vous pourrez séjourner au Grand Hôtel Diego (Antsiranana), Hôtel LE SUAREZ (ex-Panorama Hôtel), Hôtel Allamanda, Hôtel Miavana (Nosy Anka), Hôtel Mantasaly, etc.

The tour of the Sacred Lake is limited to one excursion. You will not have to spend the night there. Once returned to Diego, you can stay at the Grand Hotel Diego (Antsiranana), Hotel Le Suarez (ex-Panorama hôtel), Hotel Allamanda, Hotel Miavana (Nosy Anka), Hotel Mantasaly, etc.



### Où manger? / Where to eat?

Le lac d'Anivorano est un lac sacré avec différents « fady ». Dans la plupart des sites sacrés du pays, il est interdit d'y manger du porc ou sanglier si vous prévoyez d'apporter un panier pique-nique. Informez-vous auprès de votre guide. L'idéal serait de manger une fois à Diego. Grand Hôtel Diego (Antsiranana)<sup>\*\*\*\*</sup>, Hôtel LE SUAREZ<sup>\*\*\*</sup> (ex-Panorama Hôtel), Hôtel Allamanda<sup>\*\*\*</sup>, Hôtel Miavana (Nosy Anka), Hôtel Mantasaly<sup>\*\*\*</sup>, Moramora...constituent autant d'endroits où vous pourrez savourer les produits du terroir.

Lake Anivorano is a sacred lake with different "taboos". In most sacred sites of the country, it is forbidden to eat pork or boar if you plan to bring a picnic basket. Ask your guide. Ideally eat once in Diego. Grand Hôtel Diego (Antsiranana) Hôtel LE SUAREZ (ex-Panorama Hôtel), Hôtel Allamanda, Hôtel Miavana (Nosy Anka), Hôtel Mantasaly, Moramora... are all places where you can savour local products.



### Que voir? / What to see?

Ce qui importe le plus est de découvrir ce fameux lac. Les enfants du village ne manqueront pas de vous conter la légende. Vous pourriez observer au cours des rituels ces hommes crocodiles qui sont des réincarnations des habitants du village.

What is most important is to discover this famous lake. The children of the village will not miss the opportunity to tell you the legend. During the course of the rituals, you may observe these crocodile men who are reincarnations of the inhabitants of the village.





# GH LE GRAND HOTEL

Diego-Suarez - Madagascar  
www.grand-hotel-diego.com



Pour vos vacances 2017, Le Grand Hôtel Diego met à votre disposition diverses prestations avec son service 4 étoiles (62 chambres standards et 4 suites, une grande piscine, 2 restaurants, 1 pâtisserie, 1 bar, 1 SPA, 1 casino machine à sous et une galerie marchande). Les samedis et dimanches midi, son restaurant annexe « le Diana Beach » (sur la plage ramena), vous propose un menu varié principalement à base de fruits de mer dans une ambiance tropicale, les pieds dans l'eau...

Contactez-nous par email au [grandhotel\\_diego@yahoo.fr](mailto:grandhotel_diego@yahoo.fr) ou par téléphone au +261 (0)32 40 881 43 ou +261 (0)20 82 230 63



Apprenez l'histoire de  
Learn about the history of

# Tsinjoarivo

et appréciez ses chutes d'eau  
and enjoy its waterfalls

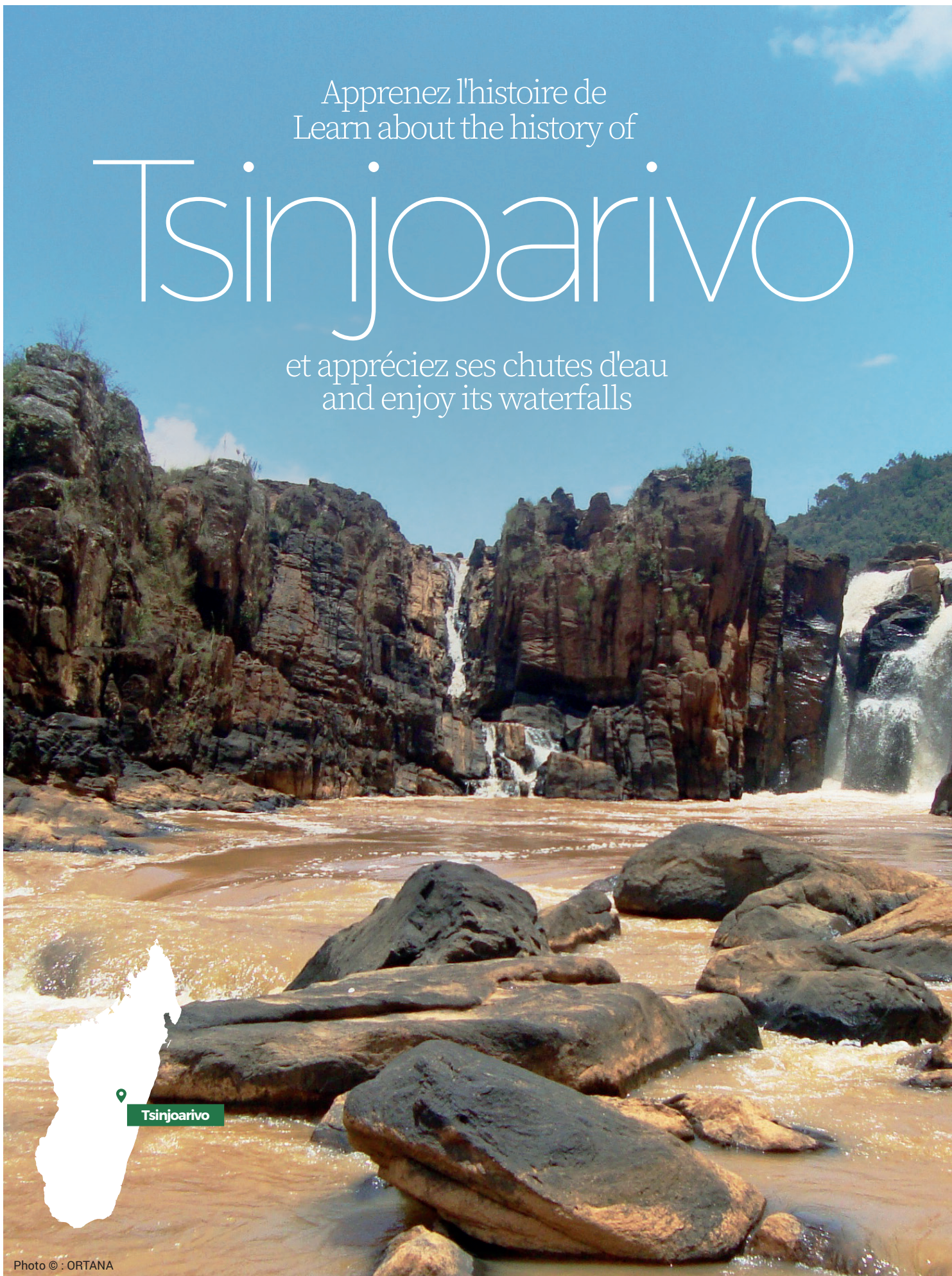


Photo © : ORTANA



Tsinjoarivo est un site chargé de souvenirs royaux, qui a séduit les reines de par son paysage unique.

Perché sur un piton à 1675 m d'altitude, le site de Tsinjoarivo permet de scruter les environs aux mille vues. Situé à 50 kms d'Ambatolampy, ce fut le lieu de villégiature des souverains de Madagascar, dont la Reine Ranavalona I qui y fit construire un palais ou « Rova » aujourd'hui transformé en musée.

s'engouffrent entre deux rochers formant une gueule de fauve. L'une des distractions préférées de la reine Ranavalona I était de regarder une vache, jetée dans le fleuve, être emportée vers les cascades. Ces sites constituent un véritable attrait touristique de cette localité que vous pouvez visiter lors de votre séjour dans la grande île.

Le Rova est entouré, par le puissant fleuve Onive comportant deux cascades spectaculaires: Andriamamovoka (cascade brumeuse) et Ambavaloza (la porte de danger).

Le « Rova » a été utilisé comme résidence d'été des Souveraines Ranavalona I, Ranavalona II, et Ranavalona III. Il abrite cinq constructions rustiques en bois et en terre battue : le pavillon du Premier Ministre qui accompagnait la Reine dans ses déplacements, la demeure des aides de camp, le pavillon de la Reine et de ses demoiselles d'honneur, la maison abritant la salle à manger et celle des officiers de la cour.

Le Rova est entouré, par le puissant fleuve Onive comportant deux cascades spectaculaires : Andriamamovoka (cascade brumeuse) et Ambavaloza (la porte de danger). Le nom d'Ambavaloza vient du fait que les chutes



Photo © : ORTANA



Photo : © Diorit



Photo © : ORTANA

Tsinjoarivo is a site full of royal memories, a site that has seduced queens by its unique landscape.

Perched on a piton at 1675 m altitude, the site of Tsinjoarivo allows one to explore the surroundings with a thousand views. Located 50 km from Ambatolampy, it was the holiday resort of the sovereigns of Madagascar, including Queen Ranavalona I who built a palace or "Rova" now transformed into a museum.

The Rova is surrounded by the mighty Onive river with two spectacular waterfalls: Andriamamovoka (foggy waterfall) and Ambavaloza (the danger gate).

The "Rova" was used as a summer residence of Sovereigns Ranavalona I, Ranavalona II, and Ranavalona III. It houses five rustic wooden and clay houses: the Prime Minister's Pavilion who accompanied the Queen on her trips, the aides-de-camp house, the Queen's Pavilion and her ladies in waiting, the house containing the dining room and the officers of the court.

The Rova is surrounded by the mighty Onive river with two spectacular waterfalls: Andriamamovoka (foggy waterfall) and Ambavaloza (the danger gate). The name of Ambavaloza comes from the fact that the falls are engulfed between two rocks forming a face of a wild beast. One of the favorite distractions of Queen Ranavalona I was to watch a cow thrown into the river, to be carried to the waterfalls. These sites constitute a true tourist attraction of this locality that you can visit during your stay in the big island.





Photo © : ORTANA



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

Tsinjoarivo est accessible tout au long de l'année, vous pouvez ainsi vous y rendre quand vous le souhaitez.

Tsinjoarivo is accessible throughout the year, so you can go there whenever you want.



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

Tsinjoarivo se situe à 120 kms environ de la capitale. Vous pouvez y aller aussi bien en taxi-brousse qu'en voiture de location. A partir d'Ambatolampy, il est aussi possible de s'y rendre en vélo.

Tsinjoarivo is about 120 km from the capital. You can go there either by bush taxi or by rental car. From Ambatolampy, it is also possible to go there by bike.



### Où se loger? / Where to stay?

Les adeptes du tourisme solidaire pourront être accueillis par les villageois. Vous vous imprégnez ainsi du quotidien des villageois, ce qui vous permettra d'en apprendre davantage sur la culture et pourquoi pas d'apprendre le malgache.

Those who like responsible tourism can engage with the locals. You will soak up the daily life of the villagers, which will allow you to learn more about culture and why not learn Malagasy.



### Où manger? / Where to eat?

Si vous êtes hébergés par les villageois, ils vous prépareront des plats malgasy avec les différents produits du terroir. A Ambatolampy vous pouvez déjeuner.

If you are hosted by the villagers, they will prepare Malagasy dishes with different local products. In Ambatolampy you can have lunch.



### Que voir? / What to see?

Votre séjour à Tsinjoarivo vous permettra de découvrir le palais des reines mais aussi de voir les nombreuses activités agricoles de la région. Vous pouvez effectuer des randonnées sur les collines environnantes, traverser la rivière Onive en pirogue ou aller à la rencontre des artisans (vannerie, broderie, menuiserie) où vous pourrez confectionner vous-mêmes des objets avec les techniques locales. Une longue randonnée jusqu'à Mahatsinjo au cœur de la forêt primaire peut aussi être programmée pour y découvrir les variétés endémiques de lémuriniens diurnes et nocturnes.

Your stay in Tsinjoarivo will allow you to discover the palace of queens but also to see the many agricultural activities of the region. You can go hiking in the surrounding hills, cross the river Onive by canoe or go to meet craftsmen (basketwork, embroidery, carpentry) where you can make your own objects with local techniques. A long trek to Mahatsinjo in the heart of the primary forest can also be booked in order to discover the endemic varieties of diurnal and nocturnal lemurs.







H O M E  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

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

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



*Votre foyer pour vos vacances à Nosy-be*



Découvrez les vestiges de » Discover the remains of  
Jean-Laborde in  
Mantaso

Le tombeau Jean Laborde qu'il a bâti et baptisé lui-même « Soamandrakizay » ou « le bonheur éternel » figure parmi les édifices les plus visités de la localité.

The tomb of Jean Laborde which he built and named himself "Soamandrakizay" or "everlasting happiness" is among the most visited structures in the locality.



Une destination d'évasion calme et paisible, un lieu historique, un endroit unique. C'est ainsi qu'on peut qualifier le village de Mantasoa.

Située à 68 kms d'Antananarivo sur la RN2, il faut 1h30 à 2h de trajet pour se rendre à Mantasoa, une destination qui doit sa renommée à son histoire.

Mantasoa conserve des vestiges de la première cité industrielle de Madagascar réalisée par le français Jean Laborde au XIXe siècle. Il érigea un complexe industriel comprenant haut-fourneau, fonderie, verrerie, savonnerie, atelier de fabrication d'armes ... et un palais de plaisance pour la reine Ranavalona I. Présenté à la reine par un planteur français, M. de Lastelle, Jean Laborde forgea les premiers canons, mousquetons et mortiers malgaches à la demande de la reine, gagnant ainsi sa confiance.

Au cours de votre séjour à Mantasoa, vous visiterez la maison de Jean Laborde, transformée en musée. Le tombeau Jean Laborde qu'il a bâti et baptisé lui-même « Soamandrakizay » ou « le bonheur éternel » figure parmi les édifices les plus visités de la localité.

Le lac artificiel de Mantasoa sous forme de doigts de la main, constitue un autre attrait. D'une superficie de 2 000 ha, ce lac a été créé en 1936 pour la régularisation du cours d'eau de l'Ikopa et l'irrigation des rizières de la plaine du Betsimitatatra. Aujourd'hui, des loisirs nautiques (pédalo, ski nautique, balade en vedette) y sont pratiqués. Mantasoa vous attend !



An escape destination, quiet and peaceful, a historic place, a unique place. This is what we can call the village of Mantasoa.

Located 68km from Antananarivo on the RN2 it takes 1h30 to 2 hours drive to get to Mantasoa, a destination that is renowned for its history.

Mantasoa retains ruins of the first industrial city in Madagascar conducted by the French Jean Laborde in the nineteenth century. He erected an industrial complex comprising blast furnace, foundry, glassware, soap, arms workshop... and a pleasure palace for Queen Ranavalona I. Presented to the Queen by a French planter, Mr. Lastelle, Jean Laborde forged the first cannon, muskets and Malagasy mortars at the request of the queen, gaining her trust.

During your stay in Mantasoa you will visit the house of Jean Laborde, transformed into a museum. The tomb of Jean Laborde which he built and named himself "Soamandrakizay" or "everlasting happiness" is among the most visited structures in the locality.

The Mantasoa artificial lake shaped like fingers, is another attraction. With an area of 2.000 hectares, this lake was created in 1936 for the regularisation of the Ikopa river and the irrigation of the rice fields of the Betsimitatatra plain. Today, water sports (pedal boats, water skiing, and speedboats) are practiced. Mantasoa awaits!



Photos © : SERGE MARIZY





Photo © : SERGE MARIZY



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

Peu importe le mois ou encore la saison, vous pouvez vous rendre à Mantasoa au cours de votre séjour dans la grande île, selon vos convenances.

No matter the month or the season, you can go to Mantasoa during your stay in the big island, at your convenience.



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

Le moyen de transport le plus économique qui permet également d'entrer facilement en contact avec la population est le « taxi-brousse », mais il serait toutefois plus pratique de louer un véhicule pour aller à Mantasoa.

The most economical means of transport, which also allows easy access to the population is the bush taxi, but it would nevertheless be more convenient to rent a vehicle to go to Mantasoa.



### Où se loger? / Where to stay?

Un large choix se présente en matière d'infrastructures hôtelières pour ne citer que le Domaine de l'Ermitage, Mantasoa Lodge, Le Riverside, le Domaine de MES AS Edena, le Chalet Suisse et bien d'autres encore.

A wide choice is available in terms of hotels such as the Domaine de l'Hermitage, Mantasoa Lodge, Le Riverside, le Domaine de MES AS Edena, the Chalet Suisse to name a few as well as many others.



### Où manger? / Where to eat?

L'Ermitage, dans son restaurant propose une cuisine locale et internationale composée de produits frais provenant du lac (Tilapia...) et les légumes et herbes aromatiques fraîchement cueillies du potager. Au cours des douces soirées d'hiver, Mantasoa Lodge vous fera découvrir leurs infusions et rhums arrangés maison autour de la grande Cheminée du Lounge.

The Hermitage in its restaurant offers local and international cuisine with fresh products from the lake (Tilapia ...) vegetables, and freshly picked herbs from the garden. During mild winter evenings Mantasoa Lodge will offer their infusions and house rums around the large fireplace in the lounge.



### Que voir? / What to see?

Un séjour à Mantasoa ne se limite pas à la découverte du Lac artificiel, du tombeau de Jean Laborde et autres vestiges. Vous pouvez également visiter Nosy Soa Park, une réserve naturelle à vocation pédagogique et touristique. Il est aussi possible de faire de la promenade en bateau, de l'équitation et bien d'autres activités qui agrémenteront votre séjour.

A stay in Mantasoa is not limited to the discovery of the artificial lake, the tomb of Jean Laborde and other remnants. You can also visit Nosy Soa Park, a nature reserve and educational tourist destination. It is also possible to go for a boat ride, horseback riding and many other activities that will enhance your stay.







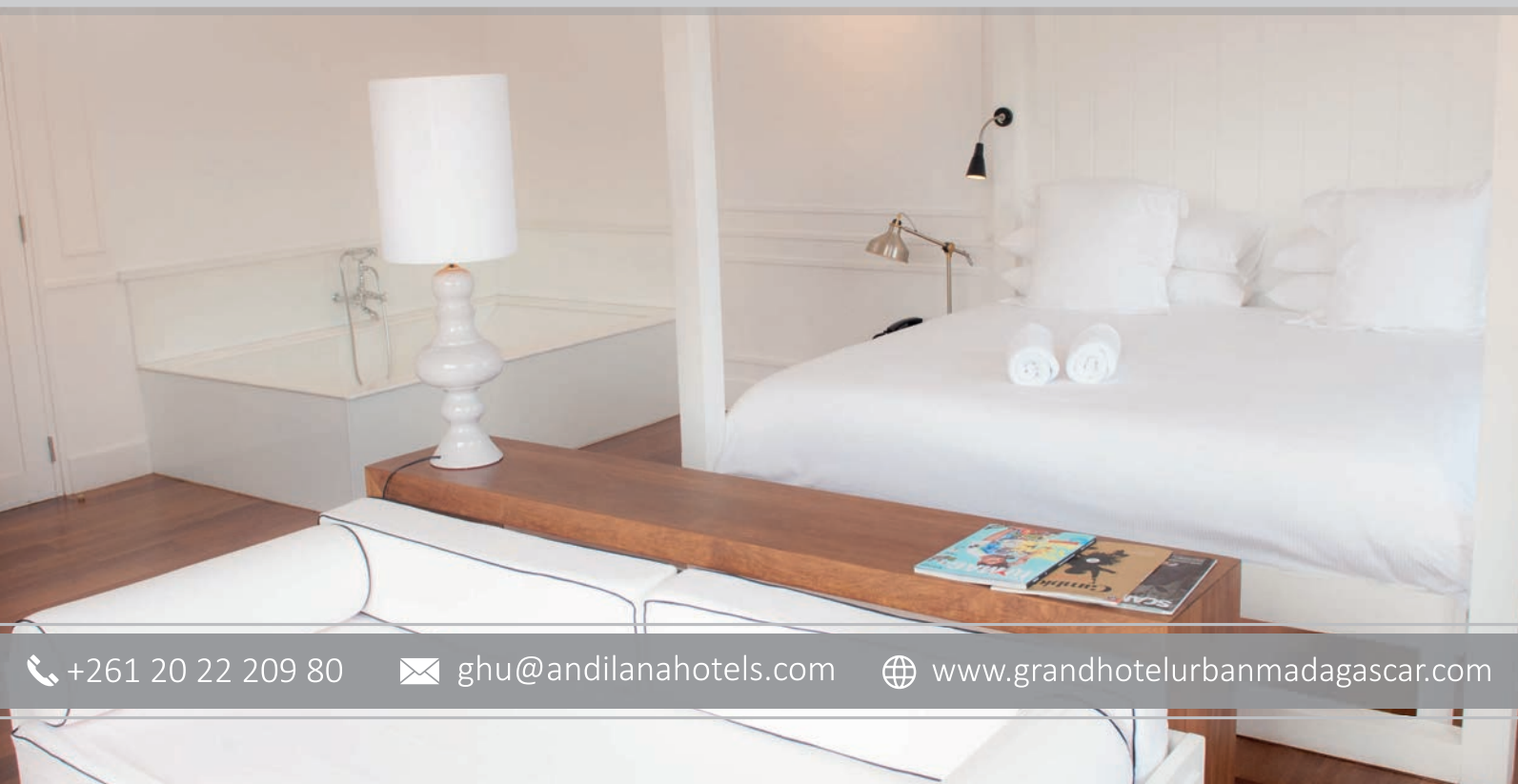
## LUMIERE, MAGIE ET CHARME AU COEUR DE MADAGASCAR

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

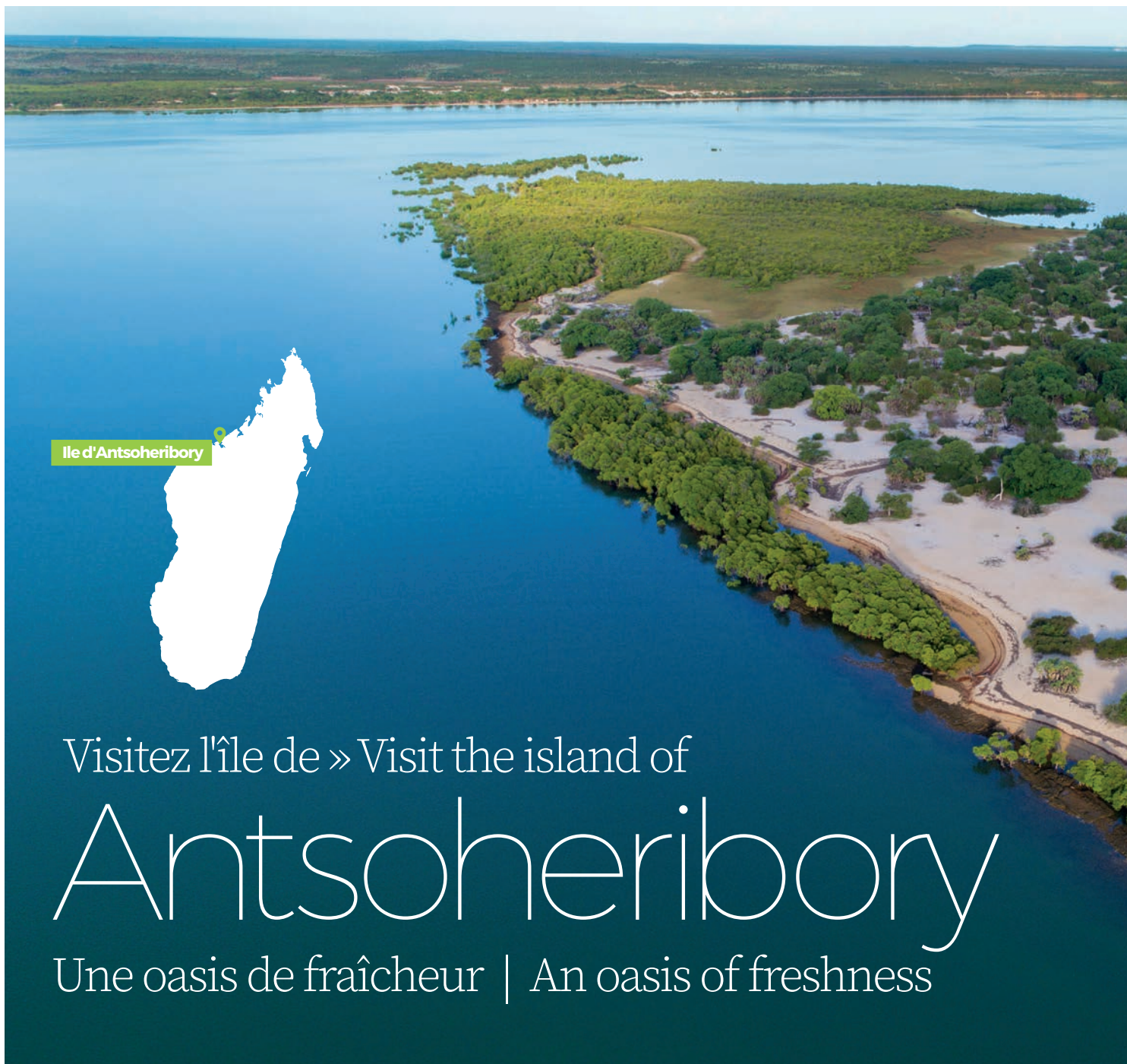
.....

Le style colonial de la décoration donne un air élégant et accueillant à l'établissement.

Les clients disposent également d'un restaurant de charme et une terrasse panoramique avec vue sur la ville.







Visitez l'île de » Visit the island of

# Antsoheribory

Une oasis de fraîcheur | An oasis of freshness

Un îlot méconnu dans le Nord-Ouest de Madagascar mérite d'être promu : Antsoheribory. Le site est difficile d'accès mais il est riche en histoire et en biodiversité.

**A**ntsoheribory est un petit coin de paradis situé à une vingtaine de minutes en pirogue, au large de Majunga. Il s'agit d'un ancien comptoir arabe, un domaine des sultans Manafy et Kabamba au 16ème siècle. L'îlot qui s'étend sur 2 kms de long et 70 m de large se singularise ainsi par ses sites archéologiques. Vous pourrez y voir les vestiges d'une mosquée, de la résidence princière, ainsi que différents types de tombeaux anciens. Les ruines de

l'ancienne demeure de sultans arabes érigées sur l'île figurent parmi les attractions culturelles du site.

Cet îlot du nord-ouest de Madagascar constitue une oasis de fraîcheur, riche en faune et en flore. La végétation locale est en effet, dominée par la présence des baobabs. On y recense aussi différentes espèces d'oiseaux. Etant donné qu'Antsoheribory est un îlot, l'un de ses points forts est donc la mer. Les eaux sont dotées de merveilleux récifs coralliens. Dans la partie nord de l'île, les fonds marins sont particulièrement

poissonneux. Lors d'une plongée, vous pourriez rencontrer des cabots, sardines, poissons perroquet, raies, rougets, murènes, excets...

Cet îlot du nord-ouest de Madagascar constitue une oasis de fraîcheur.

Antsoheribory est sans nul doute un nom difficile est à prononcer et à retenir, mais votre visite sur les lieux pour sa part promet d'être inoubliable.





Photo © : ORT BOENY

A little-known island in the North-West Madagascar deserves to be promoted: Antsoheribory. The site is difficult to access but it is rich in history and biodiversity.

**A**ntsoheribory is a small corner of paradise located about twenty minutes away by boat, off Majunga. This is an old Arab counter, a field of Manafy and Kabamba sultans in the 16th century. The small island which extends over 2km long and 70 m wide singles and its archaeological sites. You could see the remains of a mosque, the princely residence, as well as different types of ancient tombs. The ruins of the former home of Arab Sultans erected on the island are among the cultural attractions of the site.



Photo © : ORT BOENY

This îslet in the northwest of Madagascar is an oasis of freshness, rich in fauna and flora. The local vegetation is indeed dominated by the presence of baobabs. There are also different species of birds. Given Antsoheribory is an island, one of its strengths is in the sea. The water is equipped with amazing coral reefs. In the northern part of the island, the seabed is particularly full of fish. During a dive, you could see sardines, parrotfish, rays, mullet, eels, flying fish...

Antsoheribory is undoubtedly a difficult name to pronounce and to remember, but your site visit promises to be unforgettable.



Photo © : Cyrille Cornu



This îslet in the northwest of Madagascar is an oasis of freshness.

Photo © : Cyrille Cornu





Photo © : Cyrille Cornu



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

L'îlot est difficile d'accès quel que soit la période de l'année. Néanmoins, il est possible de s'y rendre aussi bien durant la saison sèche que durant la saison des pluies.

The island is difficult to access whatever the time of year. It is easier to get there during the dry season than it is during the rainy season.



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

Pour rejoindre Mahajunga vous pouvez prendre des vols réguliers de la compagnie Air Madagascar au départ d'Antananarivo. C'est uniquement durant la saison sèche qu'il est possible de rallier l'île en 4x4 après avoir relié Mahajunga et Katsepy en bac à moteur. Tout au long de l'année, des taxis-pirogues assurent la liaison directe entre l'île avec Majunga.

To reach Majunga you can take a regular flight with the Air Madagascar company from Antananarivo. It is only during the dry season that you can rally the island 4x4 after connecting in Mahajunga and Katsepy with a ferryboat. Throughout the year, ferryboat provide a direct connection to the island with Mahajunga.



### Où se loger? / Where to stay?

L'îlot ne comporte pas d'infrastructure d'hébergement. A Majunga, vous aurez un large choix aussi bien en centre ville que dans les alentours pour ne citer que Sunny Hotel,

Karibou Lodge, Roches Rouges ou vous rendre à Antsanitia Resort.

The island has no hotel accommodation. In Mahajanga, you have a wide choice in both downtown and the surrounding areas such as: Sunny Hotel, Karibo Lodge, Roches Rouges or visit Antsanitia Resort.



### Où manger? / Where to eat?

Fruits de mer, grillade... autant de plats que vous pourrez savourer dans les restaurants de ces hôtels, une fois de retour de votre escapade sur l'îlot Antsoheribory. Coco Lodge, Chez Papi Râleur, Maki Beach, La Petite Cour...constituent autant de suggestions.

Seafood, grilled ... you will enjoy so many dishes in the restaurants of these hotels, once you've returned from your getaway on the island of Antsoheribory. Coco Lodge, Chez Papi Râleur, Maki Beach, La Petite Cour ... are all suggestions.



### Que voir? / What to see?

Outre les différents vestiges que l'îlot renferme, on peut y voir différentes espèces d'oiseaux et de poissons rares. Ses eaux sont aussi favorables à la pratique de la plongée sous-marine.

Besides the various ruins that the island contains, you can see different species of birds and rare fish. Its waters are also good for underwater dives.







*Nosy Be  
Hotel* \*\*\*\*

RESORT & SPA



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

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

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



Naviguez sur l'île de | Sail on the island of

# NOSY VE

L'île aux oiseaux  
The bird island

Vous avez sans doute entendu parler de « Nosy Be » mais jamais de « Nosy Ve ». Si la première est appelée l'île aux parfums, la seconde est une « île aux oiseaux ».

**A** 5 kms au large du village côtier d'Anakao (Sud de Toliara) se trouve un petit bout de paradis baptisée « Nosy Ve ». Pour y parvenir, il vous faut naviguer en pirogue ou en bateau. Si cet endroit est aussi appelé « île aux oiseaux » c'est parce qu'elle abrite une colonie d'oiseaux endémiques, les phaétons à queue rouge ou « pailles en queue ». Nosy Ve serait le seul lieu de reproduction de cette espèce.

Au calme bruit des vagues s'ajoutent les chants des oiseaux (hérons, aigrettes, mouettes), composant la musique relaxante de la nature. Le ciel bleu azur, le sable

blanc, la plage et ses coquillages ainsi que l'eau turquoise laissent les visiteurs sans voix. Le lagon est favorable pour faire de la plongée. De nombreuses possibilités de kitesurf s'offrent également autour de Nosy Ve.

Historiquement, Nosy Ve aurait servi de refuge à des pirates puis à des commerçants. Elle devint plus tard le site de la première administration française de la côte sud-occidentale de Madagascar. Un résident français s'y établit au XIXe siècle. Faute d'y vivre confortablement, ceux qui habitaient l'île se sont installés par la suite à Toliara.

Aujourd'hui Nosy Ve est laissée aux pêcheurs et aux touristes qui peuvent se faire déposer pour quelques heures sur cette île exceptionnelle.



Nosy Ve

The azure blue sky, the white sand, the beach and its shells as well as the turquoise water leave the visitors speechless.

You have probably heard about "Nosy Be" but never "Nosy Ve". If the first is called the island of perfumes, the second is a "bird island".

5 kms off the coastal village of Anakao (south of Toliara) is a small piece of paradise called "Nosy Ve". To do this, you have to sail by canoe or boat. If this place is also called "bird island" it is because it is home to a colony of endemic birds, red-tailed phaetons or "straws in tail". Nosy Ve would be the only breeding site for this species.

Added to the quiet sound of the waves are the songs of the birds (herons, egrets, seagulls), composing the relaxing music of nature. The azure blue sky, the white sand, the beach and its shells

as well as the turquoise water leave the visitors speechless. The lagoon is good for diving. Numerous kitesurfing opportunities are also available around Nosy Ve.

Historically, Nosy Ve would have served as a refuge for pirates and then for traders. It became later the site of the first French administration of the south-west coast of Madagascar. A French resident settled there in the 19th century. Failing to live comfortably there, those who once lived on the island settled thereafter in Toliara.

Today Nosy Ve is left to fishermen and tourists who can be dropped off for a few hours on this exceptional island.



Photo © : Raveloson A. Bruno

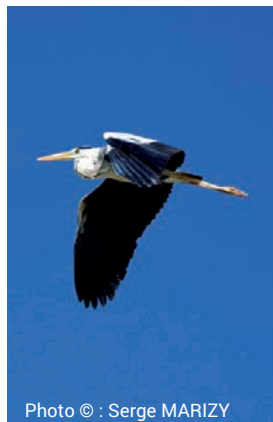


Photo © : Serge MARIZY

Le ciel bleu azur, le sable blanc, la plage et ses coquillages ainsi que l'eau turquoise laissent les visiteurs sans voix.



Photo © : Serge MARIZY



Photo © : Serge MARIZY





## Quand y aller? / When to go?

Évitez de rejoindre Nosy Ve durant les fortes intempéries. Autrement vous seriez contraints de rester sur l'île si le temps ne permet pas de refaire la traversée pour rejoindre Anakao.

Avoid joining Nosy Ve during severe weather. Otherwise you would be forced to stay on the island if the weather does not allow the crossing to reach Anakao.



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

Depuis le village d'Anakao à une quarantaine de kms de Toliara, vous pourrez être transportés en pirogue par les pêcheurs vezo ou prendre un bateau en participant aux excursions organisées par les hôtels à Anakao.

From the village of Anakao about forty kilometers from Toliara you can be transported with a canoe by vezo fishermen or taking a boat by participating in excursions organized by Hotels in Anakao.



## Où se loger? / Where to stay?

L'Hôtel Lalandaka organise lui-même l'excursion pour Nosy Ve. Ses bungalows sont construits dans le style d'un écolodge dans la recherche de la simplicité, du bien-être, de l'intégration et du respect de la nature environnante. Vous pouvez aussi loger chez Anakao Ocean Lodge ou autres.

The Hotel Lalandaka organizes the excursion to Nosy Ve itself. Its bungalows are built in the style of an Eco lodge in search of simplicity, well-being, integration and respect for the surrounding nature. You can also stay at Anakao Ocean Lodge or others.



## Où manger? / Where to eat?

Pour une excursion en bateau organisée par l'Hôtel Lalandaka, un cuisinier est à bord. Des abris sont installés sur l'île et des plats succulents sont préparés. Les piroguiers aussi peuvent vous concocter un menu avec du poisson frais et du riz.

For a boat trip organized by Hotel Lalandaka, a cook is on board. Shelters are installed on the island and succulent dishes are prepared. Canoeists can also prepare a menu with fresh fish and rice.



## Que voir? / What to see?

Nombreux seront ceux qui viendront de loin uniquement pour observer et photographier les oiseaux rares. Comme Nosy Ve est une île, vous pouvez aussi vous promener, nager et faire de la plongée. Certains retournent à l'hôtel en kitesurf, avec la sécurité du bateau à proximité.

Many will come from afar only to observe and photograph the rare birds. As Nosy Ve is an island, you can also stroll, swim and snorkel. Some return to the hotel by kitesurfing, with the safety of the boat nearby.







*Voyage à travers le temps  
Un des plus beaux lagons  
au monde*

### MIKEA DISCOVERY\*:

- Ligne journalière La Bâtisse (Tuléar) -  
Mikea Lodge (Andravona)

Tarif unique :

25€  
par personne  
au forfait

50€  
par personne  
au forfait

- Transfert La Bâtisse (Tuléar) - Mikea Lodge, avec  
**safari baleine** Déjeuner Ankaasy Lodge\*\*

Tarif unique :

90€  
par personne  
au forfait

110€  
par personne  
au forfait

**Mikea Lodge**, 20km au Nord de Salary, Andravona, Domaine Manohisoa

Tuléar II MADAGASCAR

+261 34 94 100 31 contact@mikealodge.com www.mikealodge.com

f Mikea Lodge



La Bâtisse by Mikea,  
Boulevard Philibert Tsiranana,  
601 Tuléar MADAGASCAR  
+261 32 07 100 33  
discovery@mikealodge.com

\*Offres sous réserve de disponibilité \*\*Non inclus dans le forfait



Faites une escapade sur la  
Take a trip to the

# Baie de Lokaro



Baie de Lokaro

De l'eau turquoise, une plage de sable fin, des criques, des rochers où viennent se fracasser les vagues... Bienvenue sur la Baie de Lokaro, un site encore préservé du tourisme de masse.

Turquoise water, fine sandy beach coves, waves crashing into rocks... Welcome to Lokaro Bay, a site still preserved from mass tourism.



Photo © : Serge MARIZY



P our rendre plus agréables vos vacances à Fort-Dauphin, profiter d'un séjour sur la Baie de Lokaro, située à 40 kms. Votre escapade débutera en 4X4 depuis la ville de Fort-Dauphin jusqu'aux rives du lac Lanirano. Vous naviguerez ensuite sur la rivière de mangroves en croisant de beaux oiseaux pour atteindre le village de pêcheurs d'Evatra. Quelques heures de marche vous permettront de rejoindre finalement la Baie de Lokaro en passant par des criques désertes, les unes aussi belles que les autres.



La Baie de Lokaro est réputée pour ses criques favorables pour à la baignade ou la plongée sous-marine. Une excursion en bateau à travers les marais et les canaux permet d'observer une végétation particulière : « oreilles d'éléphant », pandanus, roseaux... Vous pourriez aussi pratiquer le snorkelling et le surf.

Les pêcheurs que vous croiserez et qui vous salueront en chemin ne manqueront pas de vous proposer des fruits de mer grillés ou des poissons prix que vous pourrez déguster au cours d'un pique-nique.

Vous pouvez rester une journée ou plus sur la Baie de Lokaro où l'on peut trouver un Ecolodge. Tout y est prévu pour que vos vacances sur ce petit bout de paradis soient exceptionnelles.

T o have a pleasant holiday in Fort Dauphin, enjoy a stay on the Lokaro Bay, located 40 km. Your getaway will begin in a 4x4 from the town of Fort Dauphin to the shores of Lake Lanirano. You will then navigate the mangrove river, watching beautiful birds before reaching the fishing village of Evatra. A few hours walk you will finally join the Lokaro Bay through deserted coves which are also beautiful.

The Bay of Lokaro is known for its favorable coves for swimming or diving. A boat trip through the marshes and canals can observe a particular vegetation, "elephant ears", pandanus, reeds ... You could also practice snorkelling and surfing.

The fishermen you will meet and who will greet you on the way will not fail to offer you grilled seafood that you can enjoy during a picnic.

You can stay a day or more on the Bay of Lokaro where you can find an Ecolodge. Everything provided for your vacation on this little piece of paradise is exceptional.



Photos © : Serge MARIZY







Photo © : Dave Meyer



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

Il est préférable d'y aller entre le mois de Juillet et le mois de Novembre, au cours de la saison sèche.

It is best to go there between the month of July and the month of November, during the dry season.



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

Vous pouvez rejoindre Fort-Dauphin par des vols réguliers de la compagnie Air Madagascar au départ d'Antananarivo. Au départ de Fort-Dauphin, il vous faut une voiture tout terrain pour parvenir au lac Lanirano. Vous prendrez ensuite un bateau jusqu'à la baie de Lokaro. L'idéal serait de passer par un tour opérateur ou de recourir à un guide certifié pour organiser l'itinéraire.

You can join Fort-Dauphin with Air Madagascar regular flights that departs from Antananarivo. From Fort-Dauphin, you need An off-road car to reach Lanirano lake. You then take a boat to the bay Lokaro. Ideally one would go through a tour operator or arrange for a certified guide to organize the route.



### Où se loger? / Where to stay?

Le Camp Pirate est un Ecolodge qui fonctionne en autonomie et de façon écologique sur la Baie de Lokaro. Des panneaux solaires alimentent en électricité les chambres et terrasses, ainsi que les pompes à eau. Les chambres en matériaux du pays sont rustiques, propres avec une literie de qualité. Des tentes équipées de matelas et draps peuvent être misent à disposition en cas de groupe ou famille importante.



### Où manger? / Where to eat?

Le responsable du Camp Pirates vous concoctera des plats à base de fruits de mer et de grillades, sans oublier ses merveilleuses crêpes ou son pain maison au petit déjeuner. Des pêcheurs peuvent aussi vous proposer des fruits de mer divers.

The manager of the Pirates Camp will cook seafood dishes and grills, sage forget his wonderful pancakes or homemade bread for breakfast. Fishermen can also offer you various seafood.



### Que voir? / What to see?

Loin de toute civilisation, l'essentiel à voir s'articule autour de la nature, la mer et toutes les richesses qu'elles renferment. Le Camp Pirates propose aussi diverses activités dont les sports nautiques comme le Surf et le Kitesurf.

Far from civilization, the main sights to be seen are based on nature, the sea and all the riches they contain. The Pirates Camp also offers various activities including water sports such as surfing and kitesurfing.







*Multipliez vos chances  
de vivre la différence...*

*Voici la clef du paradis*



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

contact : [info@vanila-hotel.com](mailto:info@vanila-hotel.com)  
tel : +261 32.03.921.01/02/03



Découvrez » Discover

# Nosy Komba

Un paradis caché | A hidden paradise

A 20 minutes de pirogue depuis Nosy Be, se trouve un endroit paradisiaque : l'île aux Lémuriens ou « Nosy Komba ». De loin, vous n'apercevrez qu'un volcan qui sort de l'eau, baptisé Antaninaomby ou terre des zébus et culminant à 622 mètres d'altitude.

Au-delà de cette apparence, cette petite île volcanique constitue un véritable joyau de la nature avec des plages idylliques, des eaux couleurs émeraude et une biodiversité riche. La forêt tropicale qui s'est développée sur

cette île abrite ; outre les lémuriens, une multitude d'espèces animales tropicales et endémiques ainsi qu'une variété de plantes médicinales.

Une fois que vous aurez débarqués au village d'Ampangorina, les cabanes artisanales avec ses nappes brodées vous captiveront. L'endroit porte bien son nom, « l'allée des nappes ». Vous pourrez y acheter divers produits artisanaux comme souvenirs de voyage. Les lémuriens makis Macaco, avec leur caractère peu farouche constituent une autre attractivité à Ampangorina.

Chaque village a sa spécificité. Anjiabe est un village de pêcheurs, les eaux bordant l'île étant très poissonneuses. Le village d'Ankiriky pour sa part est connu pour ses différents fruits de saisons (ananas, mangues, papayes, corossols...) et les plantations de vanille, poivre, café ou encore l'ylang ylang. En cette période de l'année, la floraison du caféier et de la vanille apporte un décor inouï à la nature environnante. La sympathie des villageois fera aussi de vos vacances à Nosy Komba, un séjour inédit !



A 20 minute canoe ride from Nosy Be, finds you in a place of paradise: the island of Lemurs or "Nosy Komba". From a distance, you will only see a volcano that breaks out of the water, named Antaninaomby or land of zebu and reaches 622 metres above sea level.

Beyond this appearance, this small volcanic island is a true gem of nature with idyllic beaches, emerald-colored waters and rich biodiversity. The tropical forest that developed on this island shelters besides lemurs, a multitude of tropical and endemic animal species as well as a variety of medicinal plants.

Once you have landed in the village of Ampangorina, the craft huts with its embroidered tablecloths will captivate you. The place bears its name well, "the alley of the tablecloths". You can buy various handicraft products



as souvenirs of travel. The lemurs Macakis Macaco, with their little wild character, constitute another attractiveness to Ampangorina.

Each village has its own specificity. Anjiabe is a fishing village, the waters bordering the island being very full of sea-life. The village of Ankiriky is known for its various fruit seasons (pineapple, mango, papayas, soursop ...) and vanilla, pepper, coffee or Ylang Ylang plantations. At this time of the year, the blossoming of coffee and vanilla brings an unheard-of decor to the surrounding nature. The sympathy of the villagers will also make your holiday in Nosy Komba, an unprecedented stay!



Nosy Komba



Cette petite île volcanique constitue un véritable joyau de la nature.

This small volcanic island is a true gem of nature.



Photos © : PRIME TEAM





Photo © : PRIME TEAM



## Quand y aller? / When to go?

Il le climat ensoleillé de Nosy Komba permet de s'y rendre toute l'année. Néanmoins, la saison sèche entre Avril et Décembre est vivement recommandée.

The sunny climate of Nosy Komba allows you to get there all year. Nevertheless, the dry season between April and December is strongly recommended.



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

Nosy Komba étant une île voisine de Nosy-Be, la pirogue est le moyen de transport le plus préconisé avec 15 à 20 minutes de trajet, mais il est aussi possible de louer une coque depuis l'île aux parfums.

Nosy Komba being a neighbouring island of Nosy-Be, the pirogue is the most recommended means of transport with 15 to 20 minutes of travel, but it is also possible to rent a boat from the perfume island.



## Où se loger? / Where to stay?

Les Ecolodges sont de plus en plus appréciés. Vous pourriez par exemple séjourner au Tsara Komba ou au Jardin Vanille Ecolodge, un hôtel restaurant qui surplombe la mer. Vous trouverez d'autres infrastructures hôtelières comme Chambre d'hôtes 293 On Komba, Chambre d'hôtes Le Maki Lodge, Chambre d'hôtes Nosy Komba Lodge, Coco Komba, Floraly Komba, ou même louer une maison équipée avec personnel chez « La Maison des Iles » sur la plage Ouest du village d'Ampangorina.



## Où manger? / Where to eat?

Les différents restaurants de l'île vous proposeront des fruits de mer frais apportés par les pêcheurs du village d'Anjiabe pour ne citer que les capitaines, calamars, langoustes, carpes rouges... Des plats aussi succulents les uns que les autres. Vous pourriez également acheter des poissons et les faire préparer.

The different restaurants of the island offer fresh seafood brought by the fishermen of the village of Anjiabe such as the captain's calamari, crayfish and red carps to name a few ... The dishes are as succulent as the others. You could also buy fish and have them prepared for you.



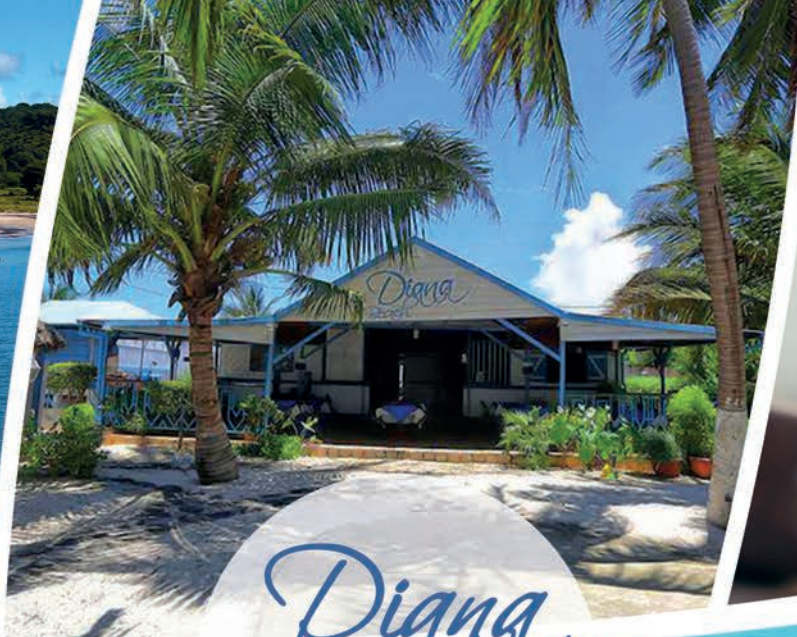
## Que voir? / What to see?

Il vous faut à tout prix visiter le parc de lémuriens, le village des pêcheurs et aller à la rencontre des artisans locaux. Nosy Komba est aussi conseillé pour les plongées qui vous permettront d'observer la faune aquatique.

You must visit the park of lemurs, the fishing village and meet the local artisans. Nosy Komba is also recommended for dives that will allow you to observe the aquatic fauna.







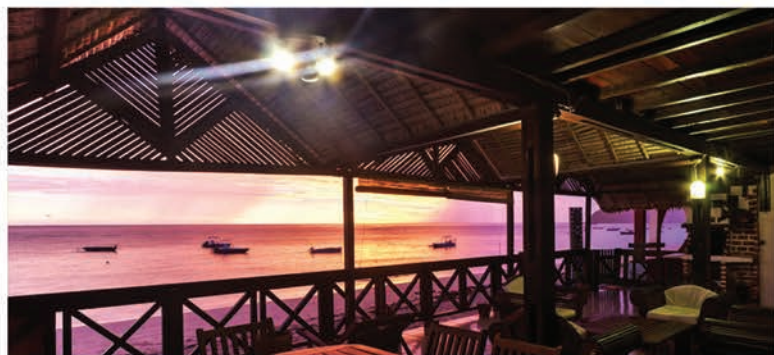
# Diana Beach

Le Grand Hôtel Diego Suarez vous propose son restaurant annexe le " Diana Beach " sur la plage de Ramena.

*Vous-y dégustez divers plats et grillades, accompagnés d'un cocktail typiquement tropical tout en profitant de sa vue panoramique sur la baie de Diego.*

**OUVERT  
LES SAMEDIS  
& DIMANCHES MIDI**

Réservation au : [grandhotel\\_diego@yahoo.fr](mailto:grandhotel_diego@yahoo.fr) - 032 40 881 43



## Villas Catherine et Razambe

**VILLAS À LOUER À NOSY BE**

**3 CHOIX DE LOCATION**

VILLA CATHERINE  
VILLA RAZAMBE  
ANNEXE RAZAMBE

Téléphone: 00261 32 04 533 15 / 00261 32 400 70 91  
Téléphone en France : 00 33 6 17 44 29 14  
E-mail: [villas.nosybe@gmail.com](mailto:villas.nosybe@gmail.com)  
<http://www.villas-catherine-razambe.com>  
Ambatoloaka BP 26 - Nosy Be 207 - Madagascar



Partez à l'aventure dans  
la réserve spéciale de

Go on an adventure in  
the special reserve of

# Ankarana

Réserve spéciale d'Ankarana



La réserve spéciale de l'Ankarana se trouve au Nord, dans la région de Diana. Tsingy, lac sacré, sentier botanique, canyons et dolines d'Andohalambo, palette de grottes et rivières souterraines, chauve-souris, et crocodiles en font sa singularité. C'est le plus grand réseau souterrain de l'Afrique, un site touristique pour des grandes aventures entre natures sauvage et mystique. Ce site géré par Madagascar National Parks (MNP) s'étend sur 18 225 ha.

Etonnante formation de calcaire surmontée de Tsingy acérés et parcourue de grottes, cette réserve est née sous la mer, il y a cent cinquante

millions d'années. Cette formation de grès tectoniques n'a cessé d'évoluer au fil du temps et des changements climatiques.

## Etonnante formation de calcaire surmontée de Tsingy acérés et parcourue de grottes.

Des espèces uniques au monde y ont évolué malgré, la sécheresse et l'obscurité, à l'abri entre les Tsingy chauves-souris, lémuriers et crocodiles adaptés à la vie des grottes donnent à l'Ankarana un cachet particulier.

Dans les grottes formées, des stalagmites, des stalactites et des draperies de calcites servaient également de refuges aux Antankarana. Grâce à ses sépultures royales, de nombreuses cavités a un caractère sacré. Ce qui fait le renommé de ce site culturel.

La « Perte de rivière », perte d'eau gigantesque aux allures d'amphithéâtre romain, sculptée par l'eau et le temps, vous émerveillera par sa beauté naturelle. Et si vous êtes passionnés par l'aventures dans une nature sauvage, la réserve spéciale de l'Ankarana vous réservera de belles surprises dans la forêt de pierre et sur le pont suspendu au cours de vos randonnées !





The Ankarana Special Reserve is in the north of the Diana region. Tsingy, the sacred lake, botanical trails, canyons and sink holes of Andohalambo, caves and subterranean rivers, bats, and crocodiles make up its uniqueness. It is the largest underground network in Africa, a tourist site for great adventures between wild and mystical natures. This site is managed by Madagascar National Parks (MNP) and covers 18,225 ha.

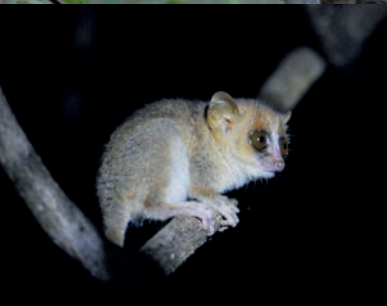
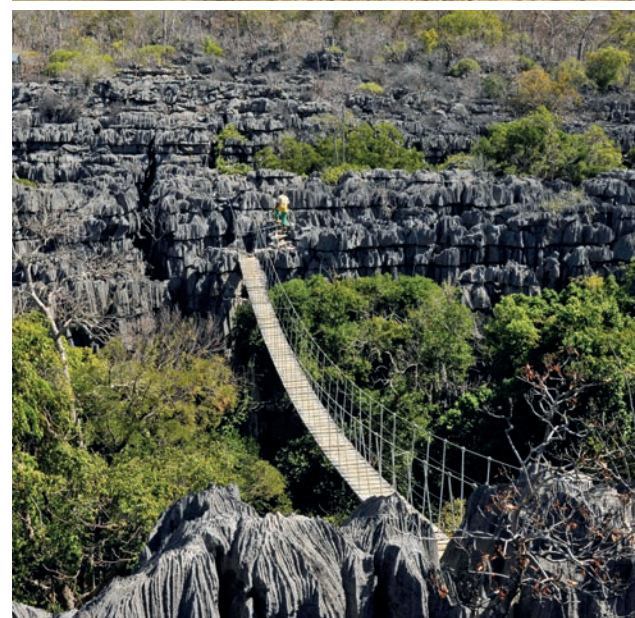
An astonishing limestone formation surmounted by sharp Tsingy and traversed by caves, this reserve was born under the sea, one hundred and fifty million years ago. This formation of tectonic sand stones has evolved over time and climate change.

Unique species in the world have evolved in spite of the dryness and the darkness, sheltered between the Tsingy: bats, lemurs, and crocodiles adapted to the life of the caves giving Ankarana a special status.

## An astonishing limestone formation surmounted by sharp Tsingy and traversed by caves.

In the formed caves, stalagmites, stalactites and draperies of calcite also used to be a place of refuge to Antankarana. Thanks to its royal burials, many cavities have a sacred character. What makes this cult site renowned.

The "Loss of the river", a gigantic area of water shaped like a Roman amphitheatre and sculpted by water over time, will amaze you with its natural beauty. And if you're passionate about adventures in wild nature, the special reserve of Ankarana will reserve you beautiful surprises in the forest of stone and on the suspended bridge during your hikes!





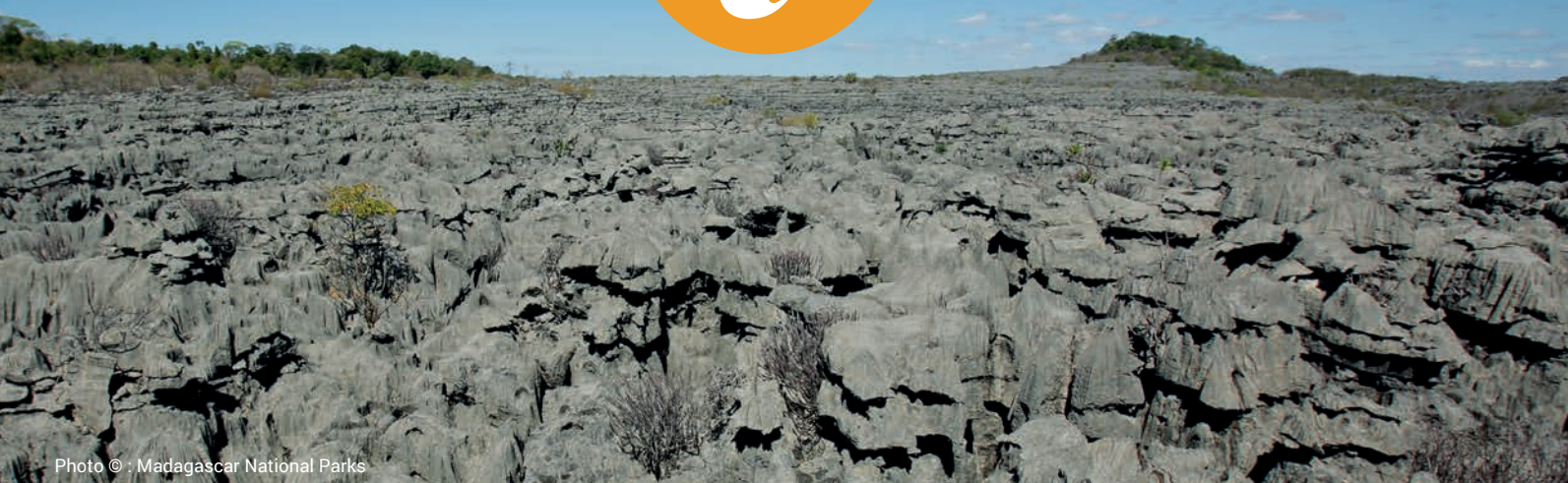


Photo © : Madagascar National Parks



## Quand y aller? / When to go?

Bénéficiant d'un climat sec presque tout au long de l'année, ce joyau de la biodiversité de Madagascar est accessible toute l'année, vous permettant ainsi de profiter des 14 circuits différents qui vous sont offerts afin de découvrir la beauté de la réserve spéciale de l'Ankarana. Ouvert de 8h à 16h, l'équipe de Madagascar National Parks vous réserver un accueil chaleureux.

Enjoying a dry climate almost all year round, this gem of Madagascar's biodiversity is accessible all year, allowing you to enjoy the 14 different routes that are offered to you to discover the beauty of the Special reserve of Ankarana. Open from 8 am to 4 pm, the Madagascar National Parks team will give you a warm welcome.



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

Vous pouvez y aller, soit en voiture, à partir d'Antananarivo, en prenant la route RN4 jusqu'à Ambondromamy (410Km), bifurquer à droite sur la RN6 jusqu'à Ambilobe (609Km) et continuer jusqu'au village de Mahamasina. Soit en avion sur un vol régulier Antananarivo-Antsiranana. Atterrissage à l'aéroport d'Arrachart, puis transfert en voiture (particulier, taxi brousse) jusqu'à la réserve.

You can go by car from Antananarivo, taking the RN4 road to Ambondromamy (410Km), turn right on the RN6 to Ambilobe (609Km) and continue to the village of Mahamasina. Alternatively you can travel by plane on a regular Antananarivo-Antsiranana flight, landing at Arrachart airport, then transfer by car (private, taxi bush) to the reserve.



## Où se loger? / Where to stay?

Pour ceux, férus d'aventure, optez pour le camping dans la réserve où vous pourriez vous

réveiller au son des animaux sauvages. En option, réservez des gîtes et des hôtels modestes aux alentours, du côté de Mahamasina.

For those that are adventurous, opt for camping in the reserve where you could wake up to the sound of wild animals. As an option, book low-budget hotels and hotels in the vicinity of Mahamasina.



## Où manger? / Where to eat?

Pour visiter la réserve spéciale de l'Ankarana, munissez-vous d'un repas léger (sandwichs, bouteille d'eau...) et profiter du spectacle qui vous est offert par la biodiversité grandiose des Parcs de Madagascar. Sinon, vous pouvez également vous attabler dans les divers restaurants à Mahamasina.

To visit the Ankarana Special Reserve, have a light meal (sandwiches, bottle of water ...) and enjoy the spectacle offered to you by the magnificent biodiversity of the Parks of Madagascar. Alternatively, you can also sit in the various restaurants in Mahamasina.



## Que voir? / What to see?

Faire un tour dans la réserve spéciale de l'Ankarana, c'est apprécier la forêt dense sèche, la forêt des canyons, les Tsingy et les espèces uniques qui s'y sont fait un nid et qui y ont évolué. Autres Parcs et Réserves Spéciales AUX ALENTOURS Le Parc National de la Montagne d'Ambre, La Réserve Spéciale Manongarivo.

A visit to the Ankarana Special Reserve is to enjoy the dry dense forest, the canyon forest, the Tsingy and the unique species that have nested there and evolved. Other parks and Special reserves in the surrounding : The National Parc La Montagne d'Ambre, The special reserve Manongarivo.







# ↑le Privée - Eco Resort & Spa

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



Blessed with miles of sun kissed pearly white beaches and surrounded by turquoise blue waters teeming with exotic fishes and rare marine species like the dugongs and green sea turtles, its size and natural beauty makes **Nosy Saba** one of the most seductive spots in Madagascar.



Nosy Saba Island Resort & Spa  
+261 20 22 434 00 | +261 32 03 033 02  
[contact@nosysaba.mg](mailto:contact@nosysaba.mg)

NOSY  
SABA  
ISLAND RESORT  
MADAGASCAR





# 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.