

LE TRIMESTRIEL DU GROUPEMENT DES OPERATEURS DU TOURISME DE MADAGASCAR

GoTo Madagascar

M A G A Z I N E

n°05
AVRIL 2004

CE MAGAZINE VOUS EST OFFERT GRACIEUSEMENT PAR GO TO MADAGASCAR.

COLLINES DE L'IMERINA

Si loin dans le temps...

Imerina hills, so far in the past...

ROLAND RAPARIVO

Artiste peintre

A self-taught painter

LES ZAFIMANIRY

"Des descendants qui désirent"

Children of the forbidden rice

SAHAMBAVY

Au champ des femmes, le thé est roi

Green fields of King Tea

SUR LES PISTES MALGACHES :

Diego-Suarez

Au Pays de Libertalia

Pour que la femme soit un joyau



PALA



22 224 84

Fax : 22 225 01

E-mail : pala@wanadoo.mg

TANANARIVE

ANTANINARENINA - ZOOM, SCORE DIGUE - Galerie HILTON - IVATO: Duty Free Sous-douane - LA REUNION: 58, rue Jean Châtel Tél.: 21 32 88
MONTPELLIER: 4 Bld Jeu de Paume Tél.: 67 92 72 88 - LONDRES: 3A Coronet Parade Ealing Road WEMBLEY MIDDX Tél.: 0181 902 34 97

LE TRIMESTRIEL DU GROUPEMENT DES OPERATEURS DU TOURISME DE MADAGASCAR
GoToMadagascar
MAGAZINE

Publication

Groupement des Opérateurs
du Tourisme de Madagascar



GO TO MADAGASCAR

5, rue Raveloary, Lot IB 6 Isoraka

Antananarivo 101

Tél. : (261 20) 22 245 63

E-mail : go2mada@wanadoo.mg

www.go2mada.com

Edition



BP 5168 Antananarivo 101

Tél. : (261 20) 22 207 40

Fax : (261 20) 22 206 75

E-mail : carambol@dts.mg

www.madagascar-guide.com

Directeur de Publication

Roger Henri

Rédacteur en chef

Thompson Andriamanoro

Comité de Rédaction

Vincent Verra

Mimie Ravaroson

Thompson Andriamanoro

Supervision Carambole

Mimie Ravaroson

Publicité

Carambole Visuel

Tél. : (261 20) 22 286 68

carambole-goto@wanadoo.mg

Crédit photos

Vincent Verra

Mamy Randrianasolo

Pierre-Yves Babelon

Maquette

Stève Ramiamanantsoa

Impression

Imprimerie Newprint

Dépot légal

EDITORIAL

Des pôles de croissance

Aussi simple aussi vraie que l'œuf de Colomb est cette évidence qu'un convoi ne quittera pas le quai sans sa locomotive. Avec l'adoption du concept de Pôle Intégré de Croissance (PIC) les vertus de l'effet d'entraînement sont désormais préférées à une politique de saupoudrage qui en 40 ans d'Indépendance a été génératrice plus de survie que de réel développement. Sur financement de la Banque Mondiale trois zones ont ainsi été retenues suivant une longitudinale allant du Nord Ouest au Sud Est où Fort-Dauphin qui était la première côte touchée par les navigateurs européens revient donc aux avant-plans. Avec les mines pour levier principal, les gisements d'ilménite y seront le catalyseur d'un boom appelé à révolutionner non seulement la ville et son futur port, mais tout ce Sud dont le Président Marc Ravalomanana souhaiterait faire la plus belle province de Madagascar. Avec ses atouts écotouristiques et sous la seule réserve de ne point verser dans une quelconque antinomie dans les priorités la gageure est loin d'être déraisonnable.

Au Centre l'axe Antananarivo-Antsirabe se placera sous le sceau de l'industrie et de l'agro-business. La terre du Vakinankaratra est généreuse, le tissu infrastructurel existe et ne demande qu'à se densifier, la main d'œuvre est nombreuse et qualifiée, l'équation se pose dès le départ en terme d'extensions, de normes et de marchés à conquérir. Sur le plan du tourisme, avec la multiplication des lignes internationales directes sur les provinces de nouvelles donnes s'imposent aux instances touristiques de la région. A elles de les transformer en autant d'occasions d'une meilleure affirmation de soi.

Au Nord-Ouest enfin, Nosy Be renouera avec cette vocation que lui attribuait déjà une étude de développement touristique bipolaire réalisée par la Sedes dans les années 70 mais égarée dans quelque labyrinthe. Sans parler des aménagements qui ouvriront dès Juillet de cette année son aéroport aux gros porteurs, une soixantaine de millions d'euros seront injectés de 2004 à 2009 dans le PIC de Nosy Be. Les travaux multisectoriels concerneront aussi bien l'infrastructure sanitaire que les deux ports (ceux de l'île et d'Ankify sur la Grande Terre), les routes dont celle d'Andilana par le Nord-Est, l'électricité et l'eau, les télécommunications et un sérieux relifiting du chef lieu Hellville. Aujourd'hui un ballet de 14 Long Courrier hebdomadaires amenant 200.000 touristes sur l'île aux Parfums à la place des 10.000 de l'an passé n'est encore qu'un rêve. Il ne le sera plus, pas plus tard que demain.

T. Andriamanoro

Development through poles of growth.

With the adoption of the new concept of Integrated Poles of Growth and with the World Bank financing, 3 zones that will serve as driving forces were retained according to a longitudinal line from the South-East to the North-West.

In the South-East, Fort-Dauphin will be the catalyst of a tremendous economic boom the lever of which will be mining and which will affect not only the city and its future port but also all the South of Madagascar known furthermore through its econometric wealth.

In the center, the main road Antananarivo Antsirabe will be developed around industry and agro-business. The infrastructure fabric only asks for its densification, the labour is skilled, the land of Vakinankaratra is fruitful.

Nosy be in the North-West will finally benefit under this policy from sixty million euros not to mention the opening of the airport to big aircrafts already scheduled for July. The works will concern the health infrastructure, the ports of Nosy Be and Ankify, the roads, the electricity and water, the telecommunications and the county town of Hellville.

In the end, Nosy Be will be able to receive 200,000 tourists while there were only 10,000 of them in 2003.



Photo Couverture : Vincent Verra

MADAGASCAR

SOMMAIRE



8 **Collines de l'Imerina**, si loin dans le temps.....
Imerina hills, so far in the past



10 **Roland Rapaarivo**, artiste peintre.....
A self-taught painter



14 **Les Zafimaniry**, "des descendants qui désirent".....
Children of the forbidden rice



24 **Diego-Suarez**, au pays de Libertalia.....
The land of Libertalia



34 **Arboretum d'Antsokay**, voyage au pays des épines.....
Travel to the country of spines



38 **Sahambavy**, au champ des femmes, le thé est roi.....
Green fields of King Tea



Les sites touristiques où les membres de
GO TO MADAGASCAR sont présents
Towns and sites having GO TO MADAGASCAR members

“Les gens commencent à se dire que Tana a changé”



M. le Maire, la capitale était une ville très politique, frondeuse et plutôt brouillonne. Aujourd'hui les tananariviens se préoccupent d'urbanisme, de développement, d'embellissement. Comment s'est opérée la mue ?
 Patrick Ramiarahamanana : Les gens sont conscients que le temps aujourd'hui est aux actes et non plus à la palabre. Ils se soucient moins de vos tendances que de ce que vous pouvez et voulez faire pour eux. D'autre part ce n'est plus la même génération qui est aux commandes, ce ne sont plus les mêmes conceptions. J'aime répéter par exemple que Tana n'est pas la propriété de la municipalité mais celle des ses habitants.

On constate effectivement un plus grand respect de la chose publique ?
 P.R. : C'est le but recherché. Mes maître-mots sont la politique transversale et l'approche participative. Quand les gens ont conscience que l'argent utilisé est le leur, c'est normal qu'ils respectent et défendent cette chose publique.

Parlez-nous de la préservation et de la réhabilitation du patrimoine notamment historique ?
 P.R. : Le patrimoine de la ville est riche et ne concerne pas seulement des bâtiments. Il y a par exemple les escaliers comme celui reliant les hauteurs d'Andohalo à la cuvette de Mahamasina qui a été totalement réhabilité. Nous allons

Du patrimoine permettez-moi de sauter directement aux marchés. Le Zoma est-il définitivement enterré ?
 P.R. : Je souhaiterais que l'on arrête de raisonner «Zoma = Analakely». L'histoire nous a légué la tradition d'un marché par jour de la semaine, celui du Vendredi peut très bien se tenir ailleurs au lieu de paralyser tout le centre ville. Vous remarquerez que personne n'a parlé de la “mort” du marché d'Anosibe parce qu'il n'était pas dans les mœurs. Il est en train de renaître, ce sera le plus grand marché que la ville ait connu.

Les grands chantiers, justement, et ils sont nombreux. Dans quel esprit sont-ils menés ?
 P.R. : Ce qui a fait mal au cœur au Président Ravalomanana quand il était Maire de la capitale et à nous qui lui avons succédé c'était de toujours entendre parler du Tana d'autrefois comme d'un Age d'Or. Le défi est que l'on parle désormais du Tana d'aujourd'hui. Restaurer ce qui était bien pour effacer tout passéisme et se focaliser dorénavant sur le présent et le futur.

Ne risque-t-on pas d'avoir un Tana-vitrine d'un côté et celui des petites gens de l'autre ?

8 questions à Patrick Ramiarahamanana Maire d'Antananarivo

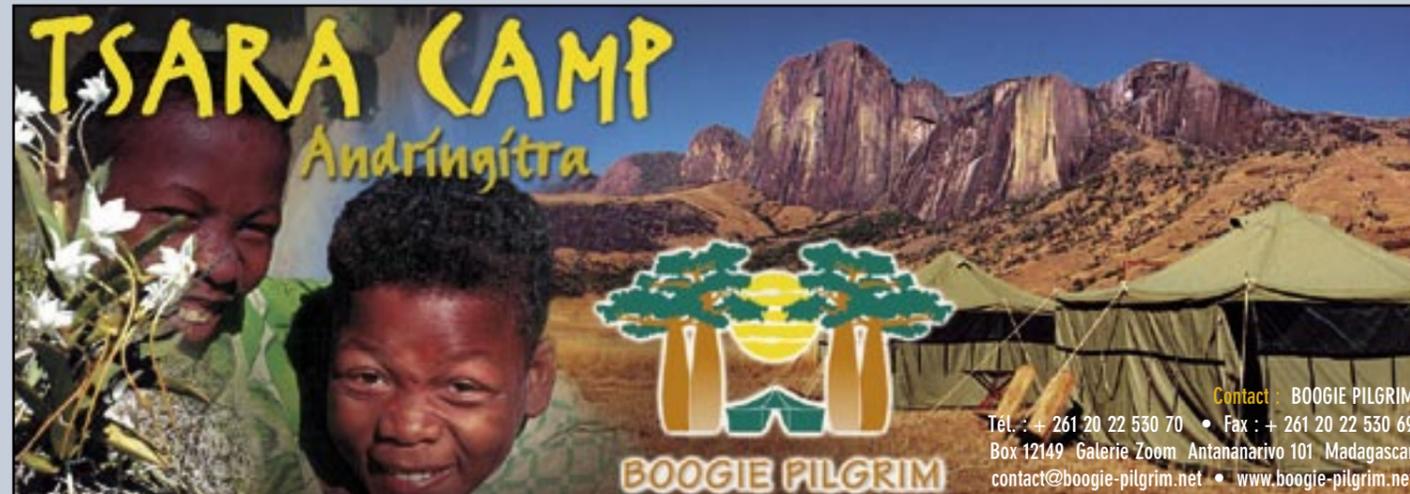
également refaire d'autres escaliers menant au Palais avec les Japonais et des ONG... tout cela peut servir le tourisme, ce qui manque peut-être c'est leur valorisation, leur animation comme cela se fait ailleurs. Mais il n'y a pas que le patrimoine, des projets plus modernes sont à prendre en considération comme le Marais Masay qui sera à la fois un bassin tampon et une zone touristique.

P.R. : On ne peut quand même pas remédier à tout ce qui ne va pas avant de faire du neuf ! Mais rassurez-vous, on essaie d'agir autant que l'on peut sur les deux registres qu'il ne faut d'ailleurs pas systématiquement opposer. Personne ne peut évoluer sans que son environnement change d'abord. Quand nous aurons fini la sortie d'Anosibe les riverains vont mieux vivre, l'hygiène publique fera un grand bond en avant de même que la sécurité, le marché va ressusciter, il y aura moins d'intermédiaires pesant sur le panier de la ménagère etc...

Pour en revenir au Tourisme, Tana n'est actuellement qu'un simple transit. Peut-on espérer un changement ?
 P.R. : On ne peut pas en vouloir aux touristes de partir de chez eux avec déjà des idées et des images de Nosy Be ou de l'Isalo plein la tête. C'est à Tana de démontrer ses atouts, sa valeur touristique, et je suis persuadé que cette valeur existe. Tout le monde doit se sentir concerné. Pour ne prendre qu'un exemple tout bête, en montant à pied de la Place de l'Indépendance au Rova – une petite performance qui tente beaucoup de visiteurs – il n'y a pratiquement aucun endroit pour se rafraîchir !

Une dernière question M. le Maire. Depuis l'incendie de Mai 72 Antananarivo n'a pas d'Hôtel de Ville. Ce n'est pas une priorité ?
 P.R. : Je m'en voudrais de penser à mon lieu de travail avant de penser aux rues ! Chaque chose en son temps. Quand ce temps viendra nous referons l'Hôtel de Ville, pas nécessairement au même endroit, et nous le ferons bien. Avant il faut que la population et les bailleurs soient convaincus que l'on bouge à Tana, et dans le bon sens.

PROPOS RECUEILLIS PAR T. ANDRIAMANORO



Contact : BOOGIE PILGRIM
 Tél. : + 261 20 22 530 70 • Fax : + 261 20 22 530 69
 Box 12149 Galerie Zoom Antananarivo 101 Madagascar
 contact@boogie-pilgrim.net • www.boogie-pilgrim.net

L'HÔTEL MELLIS

En plein Centre Ville

vous réserve le meilleur accueil

Chambres confortables à des prix modérés

3, rue Indira Gandhi Tsaralalàna • B.P. 3395 Antananarivo 101 • Tél. : (261 20) 22 234 25
 Fax : (261 20) 22 626 60 • E-mail : htmellis@wanadoo.mg • Web : http://www.hotel-mellis.com

Pour les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Vente - Location - Dépôt
Maintenance sur site assurée

LAVAZZA
ESPRESSO POINT

Produits - Equipements
Restauration et Hôtellerie

C.A.M.E.I.M

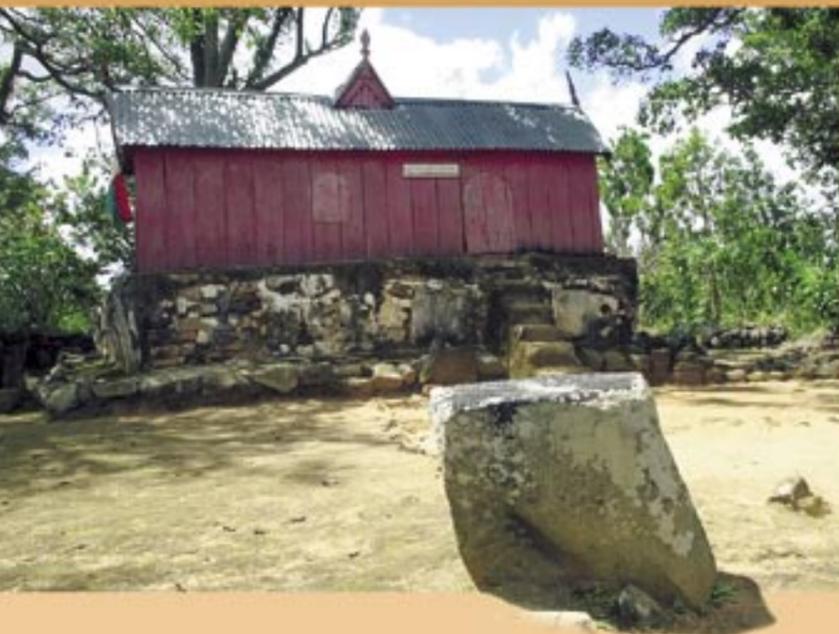
Centrale d'achats
Dépannage toutes pièces
Import & Export

Une gamme complète
de machines à laver et de buanderie

Primus

CAMEIM Distributeur à Madagascar et aux Comores
 Tél : (261 20) 22 618 91 • Fax : (261 20) 22 629 37 • cameim@dts.mg • www.cameim-group.com

“Je vous attendais, c’est pourquoi j’ai mis mes boucles...” Comment a-t-elle pu savoir ? Coquette encore la vieille dame qui ne paraît pas ses 75 ans, se nourrit exclusivement de poisson séchés et de tomates et ne tombe jamais malade. Paroissienne assidue de son église toute proche, épouse de catéchiste, elle est aussi par ce syncrétisme dont le malgache a le secret la vestale du “Doany”, tombe devenue lieu de culte d’Andriamaheritsialainolontany le “Seigneur à qui on ne peut pas prendre sa terre” au sommet de la colline d’Ambohotany. C’est là qu’elle dialogue avec les ancêtres pendant les séances de “Tromba” et transmet des recettes de santé, de fertilité ou d’abondance.



Ce matin là alors que le cyclone Gafilo se faisait menaçant, notre inspiration nous a emmené dans l’Avaradrano, le berceau de la royauté Merina où une colline peut en cacher une autre...

drianampoinimerina et, la plus à l’Ouest, notre destination du jour Ambohotany avec à ses pieds le hameau de Morarano.

Ambohotany a dû être d’une certaine importance, étant doté de deux portes et de trois rangées de fossés. Plus on monte par une bonne route en terre que l’on peut déserrer à tout moment pour une multitude de chemins de chèvre, et plus la campagne de l’Imerina qui s’étend à perte de vue révèle sa majestueuse beauté. Même l’aéroport d’Ivato que l’on domine parfaitement à partir de ce belvédère naturel semble s’être dépouillé de ses atours technologiques pour revenir à son élément originel. Délaissant pour une fois les hauteurs le roi Andrianampoinimerina s’y serait écrié : Tena iva ato ! (c’est vraiment bas par ici). Le nom est resté au lieu. Dans d’autres directions le regard scrute le Palais

Collines de l’Imerina si loin dans le temps...

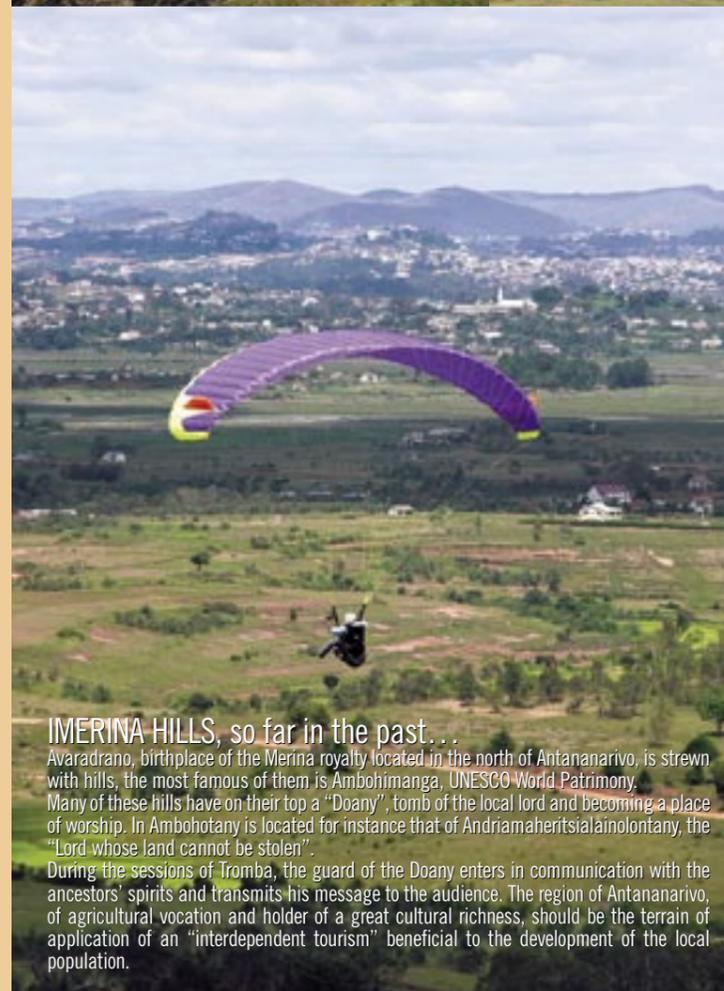
Nous quittons la RN3, celle qui file sur Ambohimanga ou Anjozorobe peu après Sabotsy Namehana (SabNam pour les banlieusards) en bifurquant sur la gauche vers Lazaina. Ce village plusieurs fois séculaire possède les plus beaux “Tamboho” murs en terre battue remarquablement bien conservés et est fier de l’architecture toute en hauteur de ses maisons traditionnelles. Là est aussi la tombe de Ranivo qui devait être exécutée en 1849 avec un groupe de chrétiens. La jeune fille de 16 ans était si belle que le bourreau n’eut pas le courage de la mettre à mort, se contentant de la gifler en ordonnant “emmenez-moi cette folle !”.

Un des villages suivants est Iavoambony où on fabriquait du savon noir avec du suif et du “laro”. Cette plante dont la combustion donne une sorte de sel est utilisée aujourd’hui pour atténuer le piquant du tabac à chiquer. Au loin se profilent déjà Ambohimanga la “Colline Bleue” promue récemment Patrimoine Mondial de l’UNESCO, Mangabe avec à son sommet le Doany du devin d’An-

de la Reine qu’on croyait pourtant avoir semé loin derrière, ou la Colline Sacrée d’Imerimandroso. Les plus sportifs pousseront la randonnée en contrebas - car après il faudra remonter ! - jusqu’à Ambatoharanana, église anglicane construite en 1882 et véritable bijou architectural en pierre de taille.

Une école de parapente belge fera un crochet ici en Novembre avant de s’attaquer à l’Andringitra. Le bonheur vrai pour ceux à qui leur passion permettra de planer sur ces lieux chargés d’histoire et que relie entre eux l’immensité de la mer. Celle ondoyante des rizières, verte ou or selon les saisons.

T. A
Nos Remerciements à
M. ROMEO REL



IMERINA HILLS, so far in the past...

Avaradrano, birthplace of the Merina royalty located in the north of Antananarivo, is strewn with hills, the most famous of them is Ambohimanga, UNESCO World Patrimony. Many of these hills have on their top a “Doany”, tomb of the local lord and becoming a place of worship. In Ambohotany is located for instance that of Andriamaheritsialainolontany, the “Lord whose land cannot be stolen”. During the sessions of Tromba, the guard of the Doany enters in communication with the ancestors’ spirits and transmits his message to the audience. The region of Antananarivo, of agricultural vocation and holder of a great cultural richness, should be the terrain of application of an “interdependent tourism” beneficial to the development of the local population.

NERONE RISTORANTE PIZZERIA ITALIANO
gourmandises de la cuisine italienne

“Un petit bout d’Italie au cœur de Tana”

Réservation : 22 231 18
28, rue Ratsimilaho - Ambatonakanga ANTANANARIVO

SHARON HOTEL **** RESTAURANT COLOSSEO

Cuisine Italienne Internationale

LUX CALME et VOLUPTÉ

SNACK-BAR
PIZZERIA
ESPACE AFFAIRES
MASSAGE
COIFFURE
SALLE DE MUSCULATION
PISCINE

Boulevard de la Libération Tamatave Madagascar
Tél. : (261 20) 53 304 20 • E-mail : sharonhotel@wanadoo.mg

MIG BANG

22 299 59 Behorinika
22 364 74 Zoon Ankorondrano
E-mail : arko@dts.mg

Lieu d’exception pour savourer chaque instant
Parking bien gardé - Ouvert 24/24 h ou 7/7j

ZAHAMOTEL Vos séjours au soleil

ZAHAMOTEL BP 467 Ambovny Mahajanga 401 • Tél. : (261 20) 62 293 50 / 62 237 20 • Fax : (261 20) 62 237 11
E-mail : zahamotel.mjn@wanadoo.mg • Contact à Tana : tél. : (261 20) 22 223 30 / GSM : 033 07 762 44

GRUPE SOFITRANS



Roland Raparivo

Artiste peintre

L'un des plus grands peintres malgaches de tous les temps ne pouvait être que figuratif, marqué dans sa prime jeunesse par 18 mois de fuite en forêt avec toute sa famille durant l'insurrection de 1947. Le petit Roland était un bon élève à qui la maîtresse confiait certaines tâches comme celle de décorer la salle ou d'illustrer les cartons de tableau d'honneur. Ecotouriste avant l'heure il aime traquer au plus profond de chaque région de Madagascar l'originalité d'une vue, la franchise d'une scène ou tout simplement les couleurs de la vie.



Les petits métiers que Roland Raparivo a exercés avant d'opter définitivement et exclusivement pour la peinture en 1979 ne se comptent plus : taximan, menuisier, tourneur ajusteur, reporter photographe... il a même été laborantin dans un studio du temps où la photo couleur n'existait pas encore. Les gens confiaient leurs photos

Noir et Blanc, essentiellement des images de mariage à immortaliser, pour qu'on les colorie à la main. Les robes rose des filles d'honneur pouvaient sans problème ressortir en bleu et très souvent le rouge à lèvres s'amusait à outrancièrement agresser le gris du décor. Mais déjà la graine d'artiste en lui se posait des questions et scrutait gauchement ce qui pourrait être sa voie : j'ai dessiné à l'école, là je peins des photos. Pourquoi ne serai-je pas peintre à part entière ?

Le déclic est venu lors de sa rencontre avec le grand maître Ramanankamonjy quand, montrant timidement ses premiers essais il s'est entendu dire : "inutile d'entrer en apprentissage auprès de qui que ce soit mon petit, continue tel que tu es, au naturel".

Roland Raparivo peint

uniquement au couteau et comme l'a relevé un critique on reconnaîtrait ses œuvres sans même sa signature. En 1984 le Musée International des Arts du 20^e siècle qui a son siège à New York l'a choisi pour représenter les plasticiens malgaches. Une de ses toiles figure dans l'exposition itinérante de cette institution. Mais l'artiste pense aussi aux jeunes et appelle de tous ses vœux la création d'une Ecole des Beaux Arts à Madagascar pour que la relève puisse atteindre d'autres sommets. Il lui arrive d'ailleurs souvent de les inviter pour qu'ils s'imprègnent par l'observation de sa façon de travailler. "C'est tout ce que je peux faire, lâchet-il presque comme pour s'excuser, je suis un bien piètre pédagogue !"



"Je ne peux pas enseigner mon art puisque je ne l'ai pas appris"



Roland Raparivo : a self taught painter.

This Malagasy great painter is a representational artist who likes to track at the most remote regions the originality of a sight, the frankness of a scene, the colors of life.

In 1984 the International Museum of Arts of the 20th century that has its registered office in New York has chosen him to represent the Malagasy painters. One of his paintings appears in the itinerant exhibit of this institution.

Though a self-taught man, he wishes the creation of a "Ecole des Beaux Arts" that will fully benefit to all the following generations.

T. A

AIR MAURITIUS

Un panorama unique sur le Monde



La pierre

La pierre est certainement un des matériaux les plus anciens au monde. Antananarivo est entouré de milliards et de milliards de m³ de granite, sans curieusement que les métiers qui s'y rapportent, ceux de mineur, de tailleur ou de sculpteur aient inspiré beaucoup de vocations. Philippe Manet était au départ plus orienté vers le bâtiment et la restauration de patrimoine. Aujourd'hui son atelier MADASTONE ne cesse de démontrer sa force en matière de création. Ses aménagements de jardin, ses meubles à base de pierre brute ou taillée, associée à des éléments de bois, de métal ou de verre sont tout simplement étonnants.



Une empreinte d'éternité

Tellement étonnants et si beaux que l'envie est forte de subtiliser à la pierre ce qu'on croyait être son attribut, le silence, et d'écouter parler la matière à travers quelques chefs d'œuvre "questionnés" au hasard. Totem par exemple, étagère dont les 4 blocs des piles centrales sont gravés avec le symbole du "double bonheur" chinois. Ou encore Orion⁽⁵⁾ tout en finesse et transparence et à qui son coffret suspendu donne un caractère aérien. Le KBar⁽⁷⁾ imposant par sa face monolithique en taille piquée en ligne, ou le bureau César^(3 et 4) une des plus belles pièces de la collection. La façade frontale est composée de trois dalles, son plateau de plus de 2 mètres est recouvert d'une plaque de verre, les façades latérales et les tiroirs étant quant à eux en palissandre.



Mais on pourrait deviser à l'infini avec le fauteuil Club⁽²⁾ où le granite s'allie au luxe du beau bois et du cuir, tout en se voulant de faire l'impasse sur Bacchus le meuble bar, Romane⁽⁶⁾ la pierre levée inspirée de lointains précurseurs rencontrés en Bretagne, sur l'île de Pâques ou dans le Moyen Sud malgache, ou Sinusoïde⁽¹⁾ un ensemble de claustras éclatant de

légèreté. Voilà d'ailleurs le maître mot, légèreté, car par la magie du dessin et de la taille, la pierre parvient à se défaire de sa lourdeur substantielle pour devenir synonyme d'élégance et de finesse.

Dans sa Lorraine natale, Philippe a grandi en contemplant au lointain les coups de feu saccadés des hauts fourneaux dans la nuit et la douceur des petits matins dans les villages. Il aurait pu être charron, mineur de fond ou haut fourneux, il sera tailleur de pierre. Entre métal, pierre et feu, c'est avec la pierre qu'il communique et s'entend le mieux. Il rêve de l'opportunité de "s'attaquer" un jour à des monuments publics et peut-être bien que la fontaine avec à son sommet une boule de 5 tonnes qui accapare actuellement son équipe est déjà un pas dans cette direction.

A l'atelier on travaille comme au Haut Moyen Age d'avant les cathédrales, avec les mêmes outils qu'il y a 10 siècles et qui garantissent le label qualité d'un travail haut de gamme exclusivement fait main. Tout simplement le prolongement d'un mouvement néolithique qui n'a pas trouvé sa fin...



The stone, a stamp for eternity. Antananarivo is surrounded by millions and millions of cubic meters of stone which lie there since the Creation. Philippe Manet from his native Lorraine works this material to make fitting-outs in garden and also furniture. Coffee table, shelves, bars, desks and even armchairs where stone is associated with wood, metal and glass, the result is of an astonishing beauty. By the magic of drawing and size, the stone is relieved of its weight to become synonym of stylishness and fineness.



T. A

www.madastone.com

Tsara guest house

"... Seulement pour les personnes qui apprécient les bonnes et belles choses"

TSARA GUEST HOUSE un petit hôtel de charme constitué de bâtiments à l'architecture traditionnelle des Hautes Terres. La maison principale est un ancien temple renové. Les chambres sont confortables et fonctionnelles, la restauration raffinée. Il ressort de l'ensemble un art de vivre fait de simplicité et d'élégance.

is a small hotel, compounded by old traditional buildings of the highlands. The principal house is a restored church. The rooms are comfortable and functional. The meals fine. The ensemble gives a simple but elegant "Art de vivre"

Tel : (00261) 20 75 502 06 - Fax : (00261) 20 75 512 09
B.P. 15133 - 1001 FIANARANTSOA - MADAGASCAR
E-mail : tsara@tsara.mg - Site web : www.tsaraguest.com

Une panoplie de services pour vous satisfaire

HOTEL

Le Carat

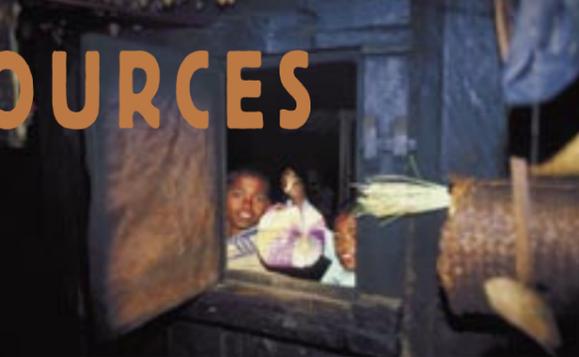
Bungalows - Chambres
Restaurant - Banquets
Animations folkloriques
Loisirs - Séminaires
Parc - Transferts...

À seulement 30 mn de Tanà

et aussi le Parc GASIKARA
... Ou Madagascar en un clin d'œil

Hôtel Le Carat et Parc GASIKARA PK. 21 R.N. 7 Ambatofotsy Gare Antananarivo 102
Tél. : 22 297 80 - Tél/Fax : 030 23 812 22
Bureau de liaison à Tanà Sur la Route Circulaire Lot II M 2 Ter Ambodiroatra - Tél. : 22 255 52

"Leurs ancêtres ont un jour consommé du riz en si grande quantité que, repus, ils pensèrent ne plus jamais avoir faim et mirent le feu à leurs greniers. Devant pareille inconscience Zanahary-Dieu décida pour les punir que le riz ne pousserait jamais plus dans la région. Leurs fils en furent réduits à se nourrir de maïs et de saonjois mais gardèrent la nostalgie de la denrée interdite. C'est pourquoi on les appela les "Zafimaniry", un nom qui est resté après avoir traversé bien des générations."



Les Zafimaniry vivent sur un territoire particulièrement difficile d'accès mais qui tente les amateurs de randonnée à l'Est d'Ambositra et à une altitude suffisamment élevée pour ressentir les rigueurs de l'hiver. Leurs villages, une centaine en tout disséminés dans la forêt s'appellent Antoetra, Ambohimitombo, Faliarivo ou Vohitrandriana. Construits exclusivement en bois et souvent nichés sur d'étroites plateformes rocheuses, ils permettent d'imaginer ce que fut l'habitat rural Merina ou Betsileo d'avant la colonisation.

Leur art basé sur le travail du bois fut tardivement révélé au grand public dans les années 50 quand, à la suite d'une période de disette les Zafimaniry ont été obligés de vendre leur mobilier. L'arrivée de ces objets richement sculptés constitua une grande révélation pour les amateurs d'art d'Ambositra, première place pour leur écoulement en raison de sa proximité, de Fianarantsoa et même d'Antananarivo. Des expositions furent organisées et très vite les objets Zafimaniry connurent une clientèle grandissante, aussi bien malgache qu'étrangère. Les Zafimaniry eux mêmes ne tardèrent pas à comprendre le profit qu'ils pourraient tirer de cet engouement. Ce qui au début n'était que l'image d'une quotidienneté devint un véritable produit, les artisans n'hésitant pas à s'adapter à la demande. C'est ainsi que la célèbre chaise Zafimaniry est d'inspiration nord-européenne et se rencontre quoique en plus sobre dans d'autres pays où des missionnaires ont séjourné.

Car le véritable art Zafimaniry s'exprime à travers les objets à usage domestique (ustensiles ménagers, récipients divers, métiers à tisser, briquet traditionnel...)



ainsi que les éléments de construction tels les poutres, volets ou portes. Ils ont ouvert la voie sur le marché aux mobiliers de luxe, aux coffrets en délicate marqueterie, aux statuettes et panneaux sculptés, ou encore aux jeux de société d'une extrême finesse. Plusieurs chercheurs ont essayé d'interpréter l'Art Zafimaniry par l'analyse de ses motifs géométriques. Certains y discernent la croix de Saint André, la rosace ou même l'Union Jack ! D'autre se réfèrent au contraire à des apports asiatiques rencontrés notamment chez les Toradja de l'île de Celebes. Interrogés sur la question les Zafimaniry se contentent pour leur part de répondre que les ancêtres travaillaient déjà le bois ainsi.

T. A

Les Zafimaniry

Des "descendants qui désirent"



The Zafimaniry, children of the forbidden rice.
 This population in the region of Ambositra owes its name from a legend telling that to punish them, God deprived their ancestors of rice. So they had been reduced to ardently wish this product without ever get it. Their art, based on woodwork, is characterized by the use of geometrical reasons. It is traditionally expressed through the objects of domestic use and the structural components such as beams, shutters and doors.

Once known by the general public, it took a more commercial orientation with extension of the production to luxury furniture, stylized boxes, carved statuettes and panels, various parlour games. Ambositra, their greater place of sale is an obliged stop on RN7.

Budget.
 Location de véhicules

Numéro de la centrale réservation Madagascar
 Tél. : (261 20) 22 611 11- (261) 32 05 811 13
 Fax : (261 20) 22 331 31/333 26

E-mail : budget.rent_a_car@simicro.mg
 Siège : Rue Docteur Raseta
 Andraharo, BP 350
 Antananarivo 101
 Agence : 4, avenue de l'Indépendance
 Analakely
 Antananarivo 101

Heures d'ouverture :
 Du Lundi au Vendredi : 08h00-12h00
 14h00-18h00
 Samedi : 09h00-12h00

Budget partenaire de **MADAGASCAR AUTOMOBILE**

Dirigez le Sud malgache à travers notre chaîne d'hôtels. Allez à la découverte de l'émotion et de l'authenticité des grands espaces.

FORT-DAUPHIN
 LE MIRAMAR
 LE DAUPHIN

BERENTY
 LA RESERVE DE BERENTY

TULEAR
 LE CAPRICORNE

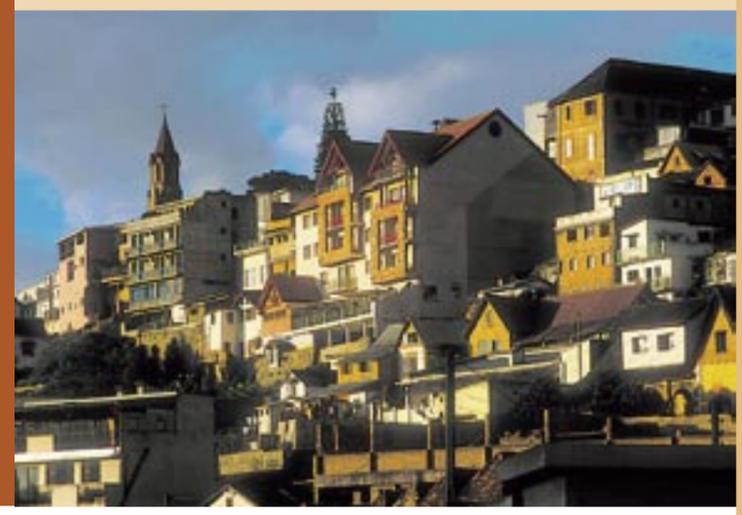
IFATY
 LE LAKANA VEZO

Experience the South of Madagascar through our hotel group. Discover the feeling and authenticity of wide open spaces

SHTM
 Renseignements & Réservations : Zone Forello Tanjombato - module 19
 Tél/Fax : 261 20 22 466 89 • E-mail : wilma@wanadoo.mg

Situé à flanc de colline sur l'une des branches de l'Y que s'approprièrent les toutes premières extensions de la ville du temps de la monarchie, le Royal Palissandre a aussi été le premier établissement de haut standing à avoir choisi de s'implanter dans le Vieux Tana.

Le quartier a beaucoup de projets d'embellissement mais tient à son passé et à son cachet. L'hôtel y est chez lui, royal comme le bois dont il porte le nom.



The Royal Palissandre.
 Located on the hills of Antananarivo, the Royal Palissandre is the first luxury hotel to be set up in old quarters. This three starred hotel counted on a good use of the country's materials and goods to establish its image. There are 46 rooms, 8 of them are "Privilege". Some expansion works are in under way and will concern a new polyvalent room, some stores and a SPA balneotherapy. The panoramic terrace is the ideal place to savour the best moments of the day and the art of the young chef Harison. The menu of the Royal Palissandre that makes cohabit the specialties of the country and the French exquisite cooking is now a reference.

Le Royal Palissandre

Ouvert en 1998, ce 3 étoiles a misé sur une utilisation bien pensée des matériaux et produits du pays pour asseoir une image ne s'accommodant pas de standards impersonnels. La façade est en pierre rose de Mantasoa tandis que la traditionnelle brosse coco a été préférée à la cireuse industrielle pour l'entretien du parquet. Les résultats sont autrement meilleurs et le dépaysement garanti ! Le paradoxe n'en est en fait pas un : l'objectif est que le client se sente à la fois ailleurs et chez lui, la qualité du service et la convivialité permise par une structure à dimension humaine faisant le reste.

Les chambres sont au nombre de 46 dont 8 "Privilege" bénéficiant d'un confort et d'un volume plus importants, ainsi que d'une vue encore plus grandiose. Toutes sont climatisées, disposent d'un mobilier en bois précieux et sont équipées de télévision, mini-bar, coffre-fort électronique et salle de bain avec baignoire. Les extensions en cours ajouteront aux commodités une nouvelle grande salle polyvalente, des boutiques et surtout un SPA-balneothérapie répondant à des besoins grandissants en services périphériques.

La clientèle est à part presque égale tourisme et affaires, les deux composantes s'avérant complémentaires en termes de périodes. Les touristes sont généralement une clientèle d'agences, l'hôtel évitant néanmoins les groupes trop importants pour des raisons évidentes de capacité.

Par sa situation à mi-hauteur, il peut arriver que le Royal Palissandre connaisse quelques problèmes d'accès dans certains créneaux horaires. Ces inconvénients sont vite effacés et compensés par une vue sur la ville tout simplement unique. La terrasse panoramique est l'endroit idéal pour savourer les meilleurs moments de la journée ainsi que l'art du jeune Chef Arison, fleuron de la politique de formation de l'établissement. "La Table des Hautes Terres" où cohabitent avec bonheur spécialités du terroir et fine cuisine française est aujourd'hui une référence sur la place, elle fait partie intégrante de la belle carte de visite du Royal Palissandre.

T. A

E-mail : hotelpalissandre@simicro.mg



Chambres climatisées avec vue sur les collines et les plaines

La terrasse sur toit offre une vue unique sur la ville d'Antananarivo.

Le restaurant "La Table des Hautes Terres" propose une cuisine raffinée mêlant les spécialités locales et françaises.

Le bar propose une sélection de boissons et de cocktails.

Le spa propose des soins relaxants et revitalisants.

Antananarivo - 101 Madagascar

Site web : www.hotelpalissandre.com



Beauté, luxe, calme et volupté...

Trop facile direz-vous ? Et pourtant ! Cette formule poétique s'adapte si bien à l'endroit que l'on pourrait imaginer qu'elle fut écrite pour lui seul. Charme, romantisme, beauté originelle d'une nature respectée que l'architecture du restaurant et des bungalows ne vient pas défigurer. Le vernaculaire était le maître mot dans la réalisation du projet.



L'émotion est garantie dès l'arrivée avec la vue panoramique sur le lagon d'Ifaty et la barrière panoramique de corail sur fond d'écume. Un accueil sympathique, une décoration raffinée et une gastronomie de qualité sont en parfaite harmonie avec les lieux.

Le Paradisier

Ifaty, Tuléar

De nombreux opérateurs ont adopté ce domaine de plus de 20 hectares et l'ont intégré aux circuits haut de gamme à destination du Grand Sud. Les observateurs de la nature, ornithologues et botanistes, y passent de savants et agréables séjours et l'élite de la capitale apprécie de s'y ressourcer loin du stress de la grande ville.

Randonnée dans le bush, pêche, sports nautiques ou simple promenade en pirogue, pique-nique sur un banc de sable, découverte de la mangrove et bientôt la piscine pour les amateurs de farniente, tout le monde trouve au Paradisier matière à combler ses désirs. N'oublions pas le coucher du Roi Soleil, sans qu'aucun obstacle ne vienne s'interposer entre lui et votre émerveillement... La démonstration d'un mariage possible entre éco-tourisme et luxe est flagrante et pourrait faire école. Ici le bonheur est au rendez-vous, au quotidien.

Le Paradisier, un hôtel de charme, simplement.

E-mail : mda@wanadoo.org



The Paradisier.

Many operators adopted this domain of more than 20 hectares and integrated it into the circuits at the top end of the range bound for the Great South. A sympathetic reception, a refined decoration and a gastronomy of quality are in perfect harmony with the places. Observers of nature, ornithologists, botanists, sea-lovers, everybody finds at Paradisier what he needs to fill his desires. The demonstration of a possible marriage between ecotourism and luxury is obvious. Here happiness is present every day. The Paradisier, simply a charming hotel.

Bienvenue à **ANAKAO**
 ou
Bivouac Lalandata
 Bungalows sur la plage
 Cuisine à base de produits de mer
 Club de plongée (NAUI-CMAS-PADI)
 Excursions sur les îlots de Nosy ve et Nosy Satrana
 Bivouac dans le Grand Sud
 Réserve de Tsimanampetsotso, Itampolo, Androka

Chez Monica et Leba
 BP 136 Tuléar 601
 Tél : 00 261 (0) 32 02 275 20
 ou 00 261 (0) 32 04 341 42
 E-mail : menicanakao@wanadoo.org
 Site : www.chez.com/photovoyage clic anakao

HOTEL RESTAURANT
LA RESERVE ANAKAO
 6 bungalows confortables sur la plage
 excursions et pêche à Nosy Ve
 Transferts assurés

web : www.compagniedusud.com
lareserve@compagniedusud.com
 Tel 94 437 21 Port 0320462409
 Bureau au port des pirogues à Tuléar

...Madagascar
 Aller à la rencontre de Ton Mystère...

AMY TRAVEL
 TOUR OPERATOR

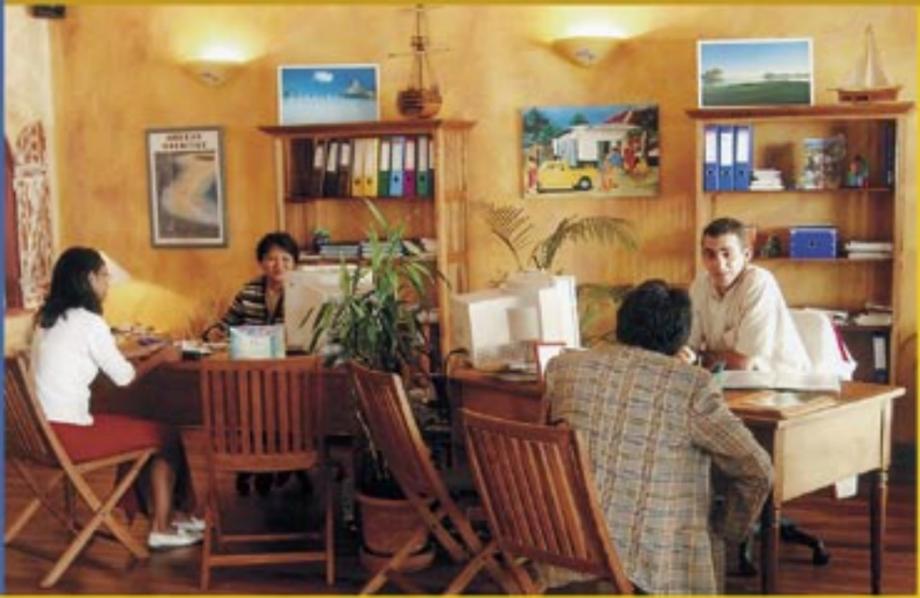
AMY TRAVEL - TOUR OPERATOR RÉCÉPTIF
 Lot II 34 BIS LA Ankadindranomy Ankarana Antananarivo 101
 Tél : (261 20) 22 523 77 - Fax : (261 20) 22 524 22 - E-mail : info@amytravel.madagascar





Dodo Travel & Tours

Avec Dodo Travel & Tours le soleil s'est de bonne grâce laissé prendre entre quatre murs. Le choix voulu de couleurs vives, les tableaux naïfs, les meubles en rotin, les plantes et les bonbons résument agréablement cet Océan Indien dont Dodo a fait son dada.



Sainte Marie à la lointaine Australie en passant par les autres îles (un peu moins les Comores), l'Afrique du Sud qui marche fort, l'Inde et depuis peu Dubaï. L'Agence fait surtout de l'Outgoing, n'ayant pas eu la prétention à sa création de réinventer la roue, avec un marché composé à 90% de résidents. Il n'empêche que l'Incoming est sur une bonne pente ascendante avec une multiplication sensible des demandes tant locales qu'extérieures.

Dans chacune de ses destinations Dodo Travel & Tours a son réceptif, ce qui assure le client d'une assistance. Faut-il en quelque sorte "casser" ses prix pour réussir une bonne promo ou s'en tenir intelligemment à ce qu'on appelle le "prix psychologique"? Pour M.de Speville bien que primordial le prix ne doit pas occulter d'autres éléments tout aussi importants comme l'intérêt réel de la destination ou la qualité du service fourni. Face aux avancées irréversibles de la technologie Dodo Travel & Tours s'estime encore relativement privilégiée par le fait que la majeure partie de son marché est constituée de résidents. Il n'empêche que les agences doivent bouger en même temps et dans le même sens que les NTIC. Avec l'E-ticket et autres Call Centers la billetterie sera de moins en moins ce qu'elle a toujours été, et les agences pour leur part se mettront progressivement dans des habits neufs de Conseillers en Voyage. Interrogé enfin sur la formule des combinés telle que Go To Madagascar l'a négociée dernièrement à la Réunion, notre interlocuteur rappelle que cela se faisait déjà dans les années 60 et qu'il faut absolument y revenir, les besoins étant réels et les îles parfaitement complémentaires.

Le voyage commence au pas de la porte



Avant toute chose l'élément humain, complémentaire à souhait et que l'on a envie de présenter comme une équipe sportive, le hasard ayant voulu qu'ils soient 11 autour du directeur M. de Speville : avec leurs assistants respectifs, Xavier Richard à la tête de l'Agence, Josiane responsable commerciale, Tovo à la billetterie, Lydie aux finances... Tout ce beau monde jongle avec les destinations allant de Nosy Be ou

Dodo Travel & Tours

The very beautiful inner installation of this Agency is already a summary of its product which is the Indian Ocean. Dodo Travel & Tours especially does the Outgoing (neighboring islands, South Africa, India, Dubai...) but the Incoming is in progress with a significant multiplication of requests.

The customers are made up at 90% of residents. DT&T shows a good displaying to the project of inter-island tours as Go to Madagascar designs it, the countries of the zone being complementary.

T. A

E-mail : dodotrav@dts.mg

■ La renaissance du rail

Madarail, la société reprenneur du réseau nord des Chemins de Fer malgaches a déjà injecté quelques 7,8 millions d'euros dans leur réhabilitation et compte dépasser le cap des 19,5 millions d'euros d'investissement à la fin de l'année. Elle disposera alors de 14 locomotives et aura remis en état 200 wagons. Si la réouverture de la ligne Antananarivo-Antsirabe au trafic voyageurs est programmée pour Juin, les touristes patienteront avant de regoûter au pittoresque du Tana-Tamatave, Madarail privilégiant sur cet axe le transport de marchandises et surtout de produits pétroliers. L'objectif à terme pour cette dernière composante est de s'approprier jusqu'à 60% du marché. Sur les 50 gares existantes seules 25 seront retenues sur des critères strictement commerciaux. Les préoccupations environnementales ne sont pas absentes puisque les traditionnelles traverses en bois céderont la place au béton, d'une durée de vie pouvant atteindre le demi-siècle. Cafés et vétivers seront plantés aux endroits où les éboulements sont fréquents.

■ L'agriculture dite "urbaine"

Il est désormais possible en plein centre de Caracas au Venezuela de tomber sur une aire plantée de choux, de salades ou de poireaux. Cette pratique qualifiée de révolutionnaire a été importée de Cuba où, restrictions obligent, elle est courante. Il n'est néanmoins pas sûr qu'elle le soit plus qu'à Antananarivo où les rizières étalent leurs damiers jusqu'au pied de certaines zones d'habitation, et où jardins potagers, cressonnières et autres champs de manioc peuvent se découvrir au détour d'une incursion dans les quartiers et les faubourgs.

• **Madarail** the rescuer company of the Northern network of the Malagasy Railways will have passed the mark of 19.5 million euros of investment at the end of the year. The Antananarivo-Antsirabe line will be reopened soon to passenger traffic, that to the Eastern coast however the most picturesque is still continuing to deal only with freight.

• Like in Caracas or La Havana, the "urban" agriculture exists in Antananarivo since the oldest times. Ricefields, watercress beds, cassava fields and vegetable gardens can coexist with the housing areas in certain quarters and suburbs.

■ Un accord aérien avec les Etats-Unis

Le cadre juridique pour l'exploitation future de services aériens entre Madagascar et les Etats-Unis a été paraphé par les deux parties le 10 Mars dernier. L'accord prévoit un régime libéral dans lequel joueront pleinement les règles d'une concurrence saine et loyale. Les compagnies notamment auront toute latitude pour mener leur politique commerciale, les autorités de l'Aviation Civile n'intervenant que dans des cas jugés très spécifiques. Madagascar est le 63^e pays à signer un accord d'ouverture d'espace avec les Etats-Unis et le 12^e en Afrique subsaharienne.

■ Air Madagascar parle en chiffres

Air Madagascar a transporté 451 727 passagers, tous réseaux confondus, en 2003 ce qui représente un dépassement de 1,48 % des prévisions. Le remplissage a été de

75,55 % sur le Long Courrier (plus 15 % sur les projections), 55,84 % sur le Régional et 63,35 % sur l'Intérieur. Les meilleurs résultats viennent de la ligne Tana-Paris malgré la concurrence, directe ou détournée. Le deuxième semestre de l'année en cours s'ouvrira sur un total de 9 vols Long Courrier hebdomadaires respectivement sur Paris, Bangkok et Milan. Sur le Régional les liaisons directes avec les principales destinations de province sont intensifiées, répondant ainsi au souhait des opérateurs touristiques. Les prévisions de trafic 2004 sont de 536.000 passagers, un sacré défi pour une Compagnie qui aura entre temps étrenné son nouveau logo et revu sa politique d'Agence Générale.

SUITE PAGE 32

• **An agreement of air transport laws** was signed between Madagascar and the United States. It envisages a liberal mode where the competition rules will play fully.

• **Air Madagascar** carried 451,727 passengers in 2003, which represents an exceeding by 1.48% of the estimates. The filling up was 75,55% on Long-Haul flight, 55,84% on Regional flight and 63,35% on In-Country flight. The Company used for the first time a new logo and re-examined its policy of General Agency.



NETTER MADAGASCAR SA

Le 1er Distributeur de grandes marques

NIVEA
VISAGE

NIVEA
Beauté

NIVEA
FOR
MEN



LA VILLE

Diego-Suarez est la plus grande ville du Nord de Madagascar. Troisième port de l'île, celle que l'on nomme également Antsiranana compte environ 80 000 habitants. Son architecture initiée dès 1899 par le Maréchal Joffre, rappelle près d'un siècle de présence coloniale française. Ses quartiers militaires, aux imposants bâtiments, parfois oubliés mais toujours majestueux, en sont un témoignage.

C'est à bord d'une Renault 4L reconvertie pour la grande majorité en taxi que vous pourrez visiter la ville. Ces véhicules familiers et sympathiques, vestiges incroyables, sillonnent inlassablement ses artères de jour comme de nuit. Mais on peut également choisir de la découvrir à pied le long de ses rues tracées selon un plan en damier. Le quartier militaire aux larges avenues peu fréquentées s'étend à l'Ouest. Un certain nombre de bâtiments méritent un coup d'œil, notamment de grandes bâtisses à structures métalliques "Eiffel", le Cercle Mess des officiers dominant la Baie des Amis, les maisons des généraux et surtout le bassin de Radoub de la SECREN dont le chantier naval est un des plus importants de l'Océan Indien.

La place du 14 Octobre est située au centre, bordée par le stade et un ancien cinéma toujours en fonctionnement.

Au sud, le quartier est occupé par de nombreuses échoppes essentiellement tenues par des commerçants indiens dont l'implantation remonte à plus d'un siècle. Les comptoirs à colonnades de couleur pastel et ses maisons à vérandas sont une aubaine pour le piéton car ici l'ombre est salutaire. Au Nord, la rue Colbert est l'artère principale qui s'étend sur un peu plus d'un kilomètre et relie la place Foch à la Résidence de la Province. A la nuit tombée, la fraîcheur naissante pousse les habitants à sortir et à flâner le long de ses larges trottoirs où s'installent les marchandes de brochettes. Il est vrai que la région n'a pas oublié le sens du "mora mora", une "philosophie" qui professe de prendre son temps et plonge ses quartiers dans une léthargie générale durant les heures les plus chaudes entre midi et 14 h, mieux vaut alors respecter la sagesse des habitants et comme eux, faire de la sieste un rite immuable. La rue Richelieu, elle, est la proue de la cité dominant la mer. Son kiosque et l'ancien hôtel de la Marine constituent un excellent belvédère pour contempler la baie dans son ensemble.

Terminus de cette promenade est la petite place Joffre où trône le buste de l'illustre Maréchal est l'endroit tout indiqué pour admirer le soleil couchant sur le port et Cap Diego.

LES CÔTES

Mais Diego-Suarez, c'est avant tout une région entre mer et montagne qui présente une multitude d'aspects et de paysages. Ses façades maritimes offrent aux plus sportifs comme aux familles désireuses de se reposer en toute tranquillité, des sites de toute beauté.

Sa baie considérée comme la deuxième plus grande au monde possède un littoral



encore sauvage et très peu urbanisé. Elle pousse d'ailleurs la similitude avec celle de Rio de Janeiro grâce à son imposant Pain de Sucre, cône d'origine volcanique. Cette rade extraordinaire, offre 156 km de côtes que partagent en fait 4 baies : la baie des Français (Pain de Sucre-Nosy Lonjo), le Cul de Sac Gallois (la Saline), la baie des Cailloux Blancs (Ile aux Lépreux), et la baie du Tonnerre. Facilement accessible durant la saison chaude de décembre à avril, il est alors possible de faire des balades, des parties de pêches et de plongées le long de ses falaises et côtes variées. Elle est par contre balayée par le Varatraza, fort alizé du sud-est, dès le début de la saison sèche et la navigation y est plutôt risquée.

La province de Diego-Suarez est la dernière contrée du nord de Madagascar, avant la mer. Bien ancrée dans sa baie et ses terres, cette côte "plurielle et singulière", pétrie d'histoires et de coutumes, préserve sa nature grandiose, ses richesses culturelles et fait vivre ses traditions.

Lorsque l'on évoque Diego-Suarez, on pense à cette rencontre entre deux mers, l'Océan Indien et le Canal du Mozambique et à l'une des plus belles baies du monde. Sous son manteau d'alizés et ses microclimats variés, cette province renferme des trésors qu'elle ne livrera qu'aux amoureux de la nature et de la culture, en quête d'authenticité, de découverte et d'immensité.

Diego-Suarez

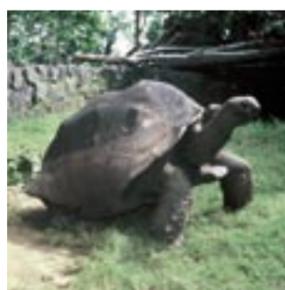
Au Pays de Libertalia





Les plages les plus proches sont celles de Ramena et des 3 baies situées à une vingtaine de km de Diego-Suarez. La route qui borde la mer permet de se rapprocher de l'îlot du Pain de Sucre (Nosy Lonjo), des étendues de mangroves* et au sud découvrir la Montagne des Français avec ses grottes et un point de vue inégalé sur la baie et la ville. Ramena, petit village traditionnel de pêcheurs est bordé par 3 km de plage de sable blanc et de cocotiers plongeant directement dans la baie. Il compte 2000 habitants et la vie s'y écoule paisiblement entre ses pirogues à balanciers, ses barques et ses filets en réparation, son école, sa mairie et son épicerie. Les habitants de Diego-Suarez ont bien sûr choisi cette plage comme lieu de farniente et ont bâti de nombreuses petites cases de week-end, de la base militaire d'Orangéa jusqu'à la Pointe des Sables. Ramena est le point de départ de nombreuses activités touristiques et notamment d'excursions vers la Mer d'Emeraude. Cet immense lagon à l'eau cristalline, accessible par bateau, est situé à l'extérieur de la baie, juste après la "petite passe". Peu profond, il permet de plonger dans un aquarium naturel de rêve où des poissons de toutes espèces mais également des raies viennent à votre rencontre. De petites îles désertes aux plages de sable blanc permettent de faire des haltes ou bivouacs dans des sites paradisiaques, pour passer une journée à la Robinson. A quelques km de Ramena, en empruntant une piste sablonneuse, où se succèdent dunes de sable blanc et baobabs centenaires, s'offre une succession de 3 baies située sur la côte Est et ouvertes sur l'océan Indien. La baie des Sakalava est formée d'une longue plage de sable blanc et de 2 petits îlots, accessibles à pied à marée basse, et qui abritent une riche faune sous-marine. Régulièrement ventée cette baie est le lieu de prédilection des véliplanchistes, grâce à un vent de mer et des conditions optimales. La baie des Pigeons et la baie des

Dunes sont elles aussi désertes et offrent une belle vue sur la mer d'Emeraude ainsi que sur l'unique passe de la baie. La baignade y est délicieuse à marée haute et les chances sont grandes de voir de magnifiques ballets de tortues. En amont, les vestiges de canons et de fortifications du Cap Miné attestent de l'histoire de l'armée française et de son rôle de surveillance de la passe et du phare, qui est toujours en activité.



LES MONTAGNES

Plusieurs sites montagneux aux reliefs exceptionnels sont concentrés dans cette région : l'important massif volcanique du Parc National de la Montagne d'Ambre (1475 m d'altitude), les Tsingy du Parc National de l'Ankarana (409 m), les richesses naturelles de la Réserve Spéciale d'Analamera (646m), la "Montagne des Français" (426 m) et le "Windsor Castle" (391 m).

La Montagne des Français

C'est à 7 km à l'est de Diego-Suarez par la route de Ramena que se dresse la Montagne des Français (426 m) baptisée ainsi, en raison des combats qui opposèrent en 1942 les forces coloniales françaises pétainistes aux Anglais. Son ascension (2 heures environ) est agréable et suit un chemin de croix, le long duquel on rencontrera des baobabs dont l'Adansonia suarezensis, épineux, aloès, oiseaux et lézards. Au sommet, se trouvent de nombreuses grottes, un tunnel creusé à la main qui permet d'accéder au fortin, des vestiges de fortifications (1904-1914) et d'habitations militaires (Fort de la Légion Etrangère Française).

Le panorama magnifique s'ouvre alors sur la ville, la baie dans sa globalité et son "pain de sucre" jusqu'au Cap d'Ambre.

Joffreville et le Parc National de la Montagne d'Ambre

Joffreville était une petite station de repos située au sud-ouest de Diego-Suarez. Fondée au début du siècle (1903) par le Maréchal Joffre pour ses troupes, c'est une destination synonyme de fraîcheur à plus de 1000 m d'altitude et bien sûr de repos. C'est pourquoi de nombreuses maisons créoles fort belles entourées de vastes jardins témoignent encore que de nombreux Réunionnais vinrent s'y installer et y lancèrent des cultures maraîchères pour alimenter en légumes et en fruits, dont les fameux "letchis de Joffreville", les marchés de la région. C'est aujourd'hui une petite bourgade dont l'architecture évoque une certaine nostalgie du temps passé. Une piste, au départ de Joffreville, conduit au Parc National de la Montagne d'Ambre qui culmine à 1 475 m. Créé en 1958, il est le premier Parc institué à Madagascar. Recouvre d'une forêt dense humide de 18 200 ha, le massif volcanique dont la pluviométrie s'élève à plus de 3500 mm est le réservoir d'eau de toute la région. Une originalité du Parc de la Montagne d'Ambre est que beaucoup de ses sites majeurs sont accessibles en voiture, ce qui les met à la portée même des personnes à mobilité réduite. Les randonneurs avertis peuvent pour leur part s'adonner à leur passion sur des circuits menant aux sommets les plus lointains. La faune est composée de lémuriens (7 espèces), de micro-mammifères (12 espèces), d'oiseaux (75 espèces dont 35 sont endémiques), de reptiles (49 espèces) et de batraciens (24 espèces)...

Cours d'eau, cascades, lacs de cratères s'alignent sur les quelques 30 km de long de ce massif mythique qui est également un lieu privilégié de rencontre entre le monde des vivants et celui des ancêtres.



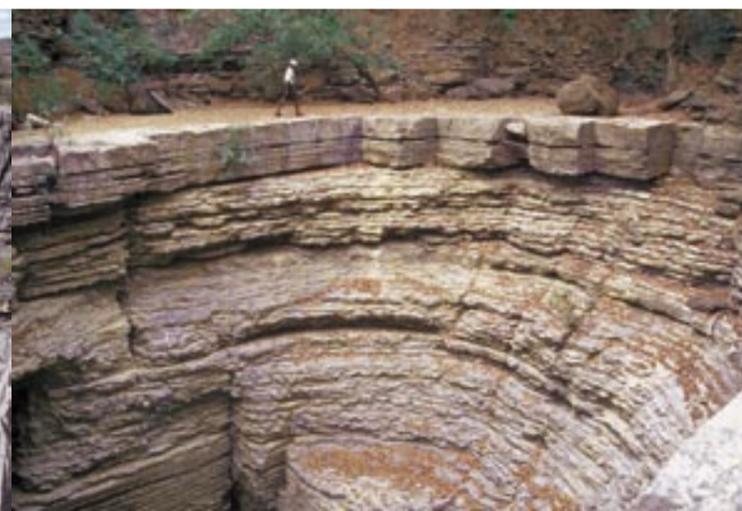
Le Parc National de l'Ankarana

A 100 km au sud de Diego-Suarez, par la RN 6 qui longe de nombreux villages, dont celui des chercheurs de saphir, l'Ankarana est né il y a plus de cent millions d'années des suites de vastes mouvements géologiques. L'érosion l'a au fil des ères doté en surface de Tsingy calcaires au crêtes acérées et en profondeur du réseau d'eaux souterraines le plus long d'Afrique (120 km). De nombreux circuits mènent aux merveilles naturelles qu'il recèle, parmi lesquelles on pourrait citer les grottes d'Andrafiabe, le Lac Vert et le Grand Tsingy, attraction incontournable du Parc, la Perte de Rivière ou aven englouti aux allures d'amphithéâtre romain, ou encore le point de vue d'Ambohimalaza et son panorama grandiose au sommet d'un ancien volcan. Les forêts et les grottes abritent une faune aux adaptations surprenantes. On compte dans l'Ankarana 11 espèces de lémuriens, 92 espèces d'oiseaux, 60 de reptiles et d'amphibiens et plus de la moitié des espèces de chauve souris de l'île. Ces mêmes grottes ont tout au long de l'histoire des Antankarana servi de champs de bataille, de refuges, de nécropoles. Les touristes sont volontiers admis aux cérémonies rituelles dont elles sont le cadre.

SPORT ET NATURE

La région de Diego-Suarez est un terrain de prédilection pour les activités de pleine nature. En effet, la diversité de son relief comme de son environnement suivant les saisons, permet la découverte de nombreux sites et la pratique de sports d'aventure.

L'escalade à Madagascar est depuis plusieurs années à l'affiche des magazines spécialisés avec des sites équipés par des passionnés. La Montagne des Français (plus de 60 voies équipées du niveau 3 au 7c





et voies de 1 à 4 longueurs et d'une hauteur de 120 m maximum) mais également les îles de l'archipel de Nosy Hara, au large de la baie d'Ampasindava, forment deux sites équipés où les amoureux de grimpe trouveront un dépaysement total garanti avec des niveaux de 5a à 7b sur des falaises surplombant des eaux cristallines de toute beauté.

Pour les amoureux d'aventure, le raid Quad ou le VTT sont sûrement les meilleurs moyens de sortir des circuits traditionnels et barouder sur des pistes de latérites pour découvrir la grandeur des paysages tels les Tsingy rouges d'Irodo érodés par le vent.

La pratique du canyoning et de la rando-aquatique est ouverte aux pratiquants comme aux non-initiés, grâce à un réseau de rivières et de cascades, situé dans les contreforts de la forêt humide de la Montagne d'Ambre.

Pour le windsurf, les conditions météorologiques grâce à 8 mois d'alizés constants (avril-novembre) et un climat sec et ensoleillé, associées à des sites vierges et adaptés comme les baies du Nord-Est font de Diego-Suarez une destination incontournable.

PALETTE CULTURE

- Les "lamba-oany" que portent hommes et femmes sans distinction sont des étoffes imprimées riches en couleur que l'on noue autour des hanches ou de la poitrine.
- Les Malgaches du nord réservent une large place aux "Fady" (interdits ou tabous) dans leur vie quotidienne. Une bonne entente avec la population commence par le respect de ces interdits.
- Les propriétés des plantes sont, à Madagascar, transmises de génération en génération. Les guérisseurs qui en sont les dépositaires occupent une place importante dans la société traditionnelle.
- Le Moraingy est un mélange de lutte et de boxe à poings nus très apprécié sur les côtes. Les défis se font suivant un code et un rituel immuable.
- Le "Tsanga-tsaina" ou cérémonie du mâât a lieu tous les 5 ans. Cette fête collective animée par des chants et des danses et des sacrifices culmine par l'érection d'un nouveau mâât portant les pavillons de Madagascar et de l'ethnie Antakarana.
- Le Roi Tsimiharo III règne sur le royaume Antankarana. Son rôle est de perpétuer les traditions, qui s'expriment par la pratique de 3 rites ancestraux et de veiller à l'identité de l'ethnie.
- Les morts dirigent les vivants, ils sont leur source de vie essentielle. Aussi le dialogue avec les esprits est constant et prend une forme originale dans "le Tromba*", cérémonie durant laquelle les rois défunts se réincarnent dans certaines personnes, principalement des femmes qui entrent alors en transe et communiquent avec une assistance participative.
- Le Lac Sacré situé à proximité du village d'Anivorano, est célèbre pour ses crocodiles qui seraient des ancêtres réincarnés. On y vient pour demander amour, santé, fortune et descendance.

AUX CONFINS DE LA LEGENDE

A la fin du 17^{ème} siècle la baie de Diego-Suarez aurait servi de repaire à un pirate français du nom de Misson qui y fonda l'éphémère "République de Libertalia" avec le moine italien Caraccioli. Pétris d'idéal, ils libéraient même les esclaves des bateaux capturés et avaient pour devise "A Deo A Libertate" (Par Dieu et la Liberté). La ville toute en bois fut construite avec la contribution de 300 hommes prêtés par la Reine de l'île d'Anjouan. Avec Libertalia pour port d'attache les pirates écumaient toute la zone, de Zanzibar aux côtes d'Arabie et bientôt le célèbre Tom Tew se joignit à eux. La fin de la petite "République" vint de l'intérieur des terres, les tribus convoitant les richesses qui y étaient accumulées. Caraccioli mourut au combat, Misson et Tew parvinrent à s'échapper mais périrent peu de temps après en mer.

VINCENT VERRA & THOMPSON ANDRIAMANORO

SOURCE GUIDE CAP SUR LE NORD
EDITION 2001

LAND OF LIBERTALIA

When we talk about Diego-Suarez, one thinks of this encounter between two seas, the Indian Ocean and the Channel of Mozambique and of the most beautiful bays in the world.

Diego-Suarez is the largest city in North Madagascar. Third post of the island, which is also called Antsiranana has approximately 80,000 inhabitants. Its architecture initiated since 1899 by Maréchal Joffre, reminds about one century of French colonial presence. Its military districts, with imposing buildings, sometimes forgotten but always majestic, are a testimony of it. It is on board of a Renault 4L reconverted for the great majority into taxi that you will be able to visit the city. The familiar and sympathetic vehicles, unburstable vestiges, tirelessly cut across its main roads during the day and at night as well.

At nightfall, the arising freshness urges the inhabitants to go out and to stroll along its large pavements where the sellers brochettes settle. Its kiosk and the former hotel of the Navy constitute an excellent panoramic viewpoint to contemplate the bay as a whole.

Its bay considered as the larger second in the world, has a litoral still wild and very little urbanized. Besides, it grows the similitude with that of Rio de Janeiro thanks to its imposing Sugar Loaf, cone of volcanic origin.

The closest beaches are those of Ramena and of the bays located at twenty km from Diego-Suarez. The road that borders the sea makes it possible to approach the small island of the Sugar Loaf (Nosy Lonjo), some areas of mangroves* and in the south to discover the "Montagne des Français" with its caves and an unequalled point of view on the bay and the city. Ramena, small traditional village of fishermen is bordered

by 3 km of beach of white sand and coconut trees plunging directly into the bay. It counts 2,000 inhabitants and life runs out there peacefully between its wheeled canoes, small boats and nets in repair, school, town hall and grocery. Ramena is the starting point of numerous tourist activities and in particular of excursions to the Emerald Sea.

Several mountainous sites with exceptional reliefs are concentrated in this region: the important volcanic massif of the National Park of the "Montagne d'Ambre" (1475m of altitude), the Tsingy of the National Park of Ankarana (409m), the natural wealth of the Special Reserve of Analamera (646m), the "Montagne des Français" (426 m) and the "Windsor Castle" (391m).

The region of Diego-Suarez is a land of predilection for the activities in the nature. Indeed, the diversity of its relief like its environment according to the seasons, allows the discovery of numerous sites and the practice of sports of adventure. Climbing in Madagascar is for several years mentioned in the specialized magazines with sites equipped by passionate persons.

For adventure lovers, the raid Quad or the VTT are surely the best means to get out of the traditional circuits and brave the laterite tracks to discover the grandeur of the landscapes. The practice of canyoning and rando-aquatics is open both to followers and non initiated persons, thanks to a network of rivers and cascades, located in the foothills of the wet forest of the "Montagne d'Ambre". For the windsurf, the weather conditions thanks to 8 months of constant trade winds (April-November) and a dry and sunny climate, associated with virgin and adapted sites like the Bays in Northeast make Diego-Suarez an inescapable destination.



MAYMOUNE HOTEL

16 chambres doubles Tout Confort
Cadre accueillant et convivial
Restaurant de Spécialités Indiennes

Diego-Suarez

7, rue Bougainville Diego-Suarez Tél. 82 218 27

"Chez Bruno"

BUNGALOWS
CHAMBRES
BAR
RESTAURANT
PISCINE

La Case en Falafy

Baie de Ramena DIEGO-SUAZÉ • Tél. : (261) 32 02 674 33
E-mail : case_en_falafy@godzilla.ch. • www.godzilla.ch/case_en_falafy

Infos pratiques

CLIMAT & SAISONS

On peut observer un climat de type tropical sec avec une saison sèche très marquée, pendant laquelle souffle un fort alizé du sud-est (le Varatraza) de mai à décembre et une saison chaude qui enregistre moins de 900 mm de précipitations. Par ailleurs, la Montagne d'Ambre (1475 m) offre, au contraire, un climat de type tropical humide avec des précipitations très importantes (3 585 mm par an) réparties tout au long de l'année avec un maximum en janvier et février. Cette différence de climat dans cette région, offre une palette de couleurs qui vont du vert profond des forêts primaires au bleu turquoise des lagons, sans oublier l'or nuancé des savanes, tout cela dans un rayon de 30 km seulement !

AVIONS

Aéroport d'Arrachart
Air Madagascar
Agence de Diego-Suarez (Antsiranana)
Tél : 82 211 93 ou 82 217 01
Ile de la Réunion - Diego Suarez : 1 vol hebdomadaire (B737)
Antananarivo - Diego Suarez : 1 à 2 vols quotidiens (B737 / ATR42)
Nosy Be - Diego Suarez : 4 vols hebdomadaires (B737)
Majunga - Diego Suarez : 1 vol hebdomadaire (ATR42)
Tamatave - Diego Suarez : 1 vol hebdomadaire (B737)
Sambava - Diego Suarez : 1 vol hebdomadaire (B737)

GUIDES

Diego-Suarez Cap au Nord de Madagascar (Edition 2001-ETN)
Distribution Carambole Edition.

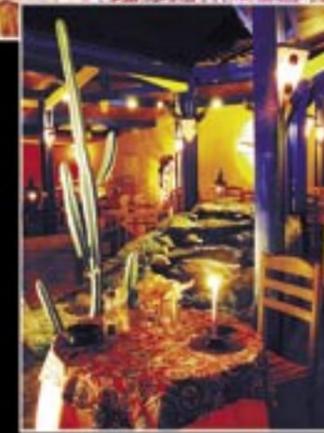
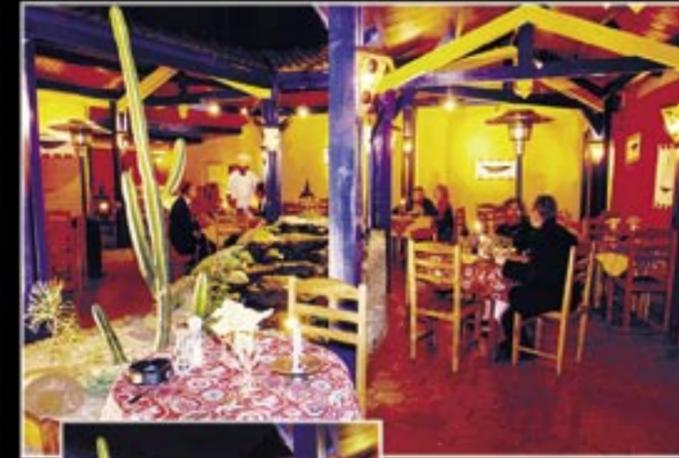
VARATRAZ
WIND RIDERS
MADAGASCAR
DIEGO SUAREZ
www.windsurf-madagascar.com

CIRCUITS DÉCOUVERTE
TRIP WINDSURF

contact / réservation
Tel/Fax : (261) 20 82 218 54
Mobile : (261) 32 04 607 53
e-mail : varatraz.w@wanadoo.mg

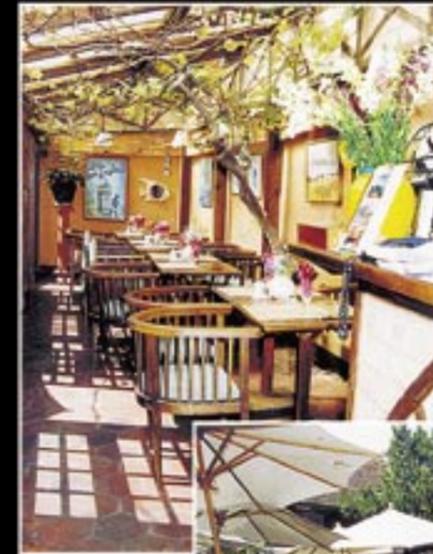
Le Sud grill

Isoraka - 020 22 310 22



La Boussole

Brasserie Art Café
Isoraka - 020 22 358 10



VIVEZ ISORAKA
ISORAKA MIHETSIKA

VIVEZ ISORAKA...

Les Trois Restaurants "tendances" d'Isoraka vous invitent à venir découvrir l'ambiance si chaleureuse de ce "Petit Montmartre" Antananarivien.

KU
DE
TA

LOUNGE
BAR

Isoraka - 020 22 611 40



POUR VOTRE SEJOUR DANS LA REGION DE DIEGO-SUAREZ

Le Panorama



Bungalows - Piscine - Restaurant
PK 4 - Route de Ramena

King de la Piste



Excursions
Ankarana - Montagne d'Ambre

King's Lodge



Au pied de la Montagne des Français
Parc Botanique des 1000 Baobabs

BUREAU DE RESERVATION Bd Bazeilles Diego-Suarez • Tél. : (261 20) 82 225 99 • GSM : (0) 32 04 908 10 • E-mail : infoking@dts.mg

CAP NORD VOYAGES

51, rue Colbert • BP 185 Antsiranana 201 • Tél. : (261 20) 82 235 06 • Fax : (261 20) 82 232 90 • E-mail : cap.nord.voyages@wanadoo.mg

HOTEL LE COLBERT

BUNGALOWS - RESTAURANT - BAR - EXCURSIONS

NATURE LODGE

Joffreville

Aux portes du Parc National de la Montagne d'Ambre, des bungalows de charme tournés vers la grande baie de DIEGO SUAREZ.

Tel. : (00261) 32 07 123 06 • naturelodge@wanadoo.mg • www.naturelodge-ambre.com

Zapping

■ Nouvelle image de Madagascar

Sur une initiative de l'Ambassade de Madagascar en France, des journalistes de RFO, du Groupe Ouest France, du Métropolitain Press et des Editions Sofrecom ont effectué un voyage de presse dans la Grande Ile pour se familiariser avec les orientations économiques du pays. Ils ont été reçus par le chef de l'Etat et ont notamment rencontré la Fédération des Chambres de Commerce ainsi que les milieux bancaires. Des visites d'entreprises et de sites touristiques étaient également au programme.

■ 3000 kilomètres à pieds

Joshua Poole et Meredith Sorensen, deux anciens membres du Corps de la Paix entament à partir du 1 Mai une remontée à pied de la côte Est qui les emmènera en 7 mois du Cap de Vohimana dans l'extrême Sud au Cap d'Ambre à la pointe Nord du pays. L'objectif est de sensibiliser les populations locales en matière de développement et de défense de l'environnement. 25 écoles publiques recevront des aides, 7 Parcs Nationaux et 4 Réserves Spéciales seront visités, 85 séances de vulgarisation seront programmées. De bout en bout la marche mobilisera quelques 12 000 personnes allant des services de sécurité à la presse en passant par les guides et les notables des régions traversées.

■ Les taxis d'Ivato

Comment mettre fin à la concurrence entre taxis agréés et informels à l'Aéroport International d'Antananarivo

Ivato ? Tout simplement en supprimant toute situation de monopole et en jouant la carte de la libéralisation sous certaines conditions d'éligibilité. Cette mesure actuellement en voie de finalisation aura pour effet d'alléger les tarifs des liaisons aéroports-ville et de les "démocratiser" tout en veillant à maintenir leur qualité.

■ Festival du film documentaire

L'actualité culturelle du premier trimestre a été marquée par le Festival du Film Documentaire "Gasary 2" organisé à Antananarivo dans la lignée des "Regards Comparés" tenus en Octobre à Paris. Une cinquantaine de documentaires sur Madagascar ont été projetés, la période d'avant 1960 étant davantage couverte par les productions étrangères et celle d'après par les locales. Parmi les points forts de la programmation figurent, outre les images de l'exil de la Reine Ranaivalona III à Alger un film de propagande nazi "Die Deutsch Wochenschau : attaque d'un cargo par un sous-marin allemand en vue des côtes malgaches" ainsi qu'un film d'Alfred Hitchcock sur la Résistance, "Aventure malgache". Parmi les grands absents sont à citer le "Caïn, Aventure des mers exotiques" de Léon Poirier tourné à Nosy Be en 1927 et surtout "La Croisière Noire" racontant un raid parti de Paris et aboutissant à Antananarivo le 26 Juin 1925. D'après Jean Rouch cette véritable épopée aurait été à l'origine même de la fondation du Musée de l'Homme. Le Festival a mis en évidence la nécessité vu la richesse de la matière, de constituer une véritable médiathèque consacrée aux trésors culturels du pays. Comme l'a souligné Claude Andriamihango, Secrétaire Général de Gasary, en matière de cinéma "notre chance est dans le documentaire".

T.A.

• Upon an initiative of the Malagasy Embassy in France, some journalists of RFO, Ouest France Group, Metropolitan Press and Sofrecom Editions made a press voyage in Madagascar.

• Two former Peace Corps members, will walk back up the whole eastern coast of Madagascar, which represents a tour of 3000 km. The objective is to sensitize the people in matters of environment protection.

• The servicing of the International airport of Ivato by taxis and public transport is envisaged to be liberalized in the respect of strict standards of quality.

• The first quarter was marked by the holding of the Festival of Documentary Film "Gasary 2". Exceptional documents implying Madagascar were projected, among them the images of the exile of the queen Ranaivalona III in Algiers, a propaganda film of nazi and another one on the Resistance by Alfred Hitchcock.

O-ZONE
TECK & SPAS
MOBILIER EN TECK D'INDONESIE, DECORATIONS
MATERIEL DE FILTRATION PISCINE, SPA
SHOW ROOM : 306 ROUTE CIRCULAIRE, MANAKAMBAHINY - TEL : 22 379 71
OFFICE : TEL 22 658 56, FAX : 22 316 73, E-MAIL : ozone@faimicro.mg

Lier les affaires au plaisir
telle est notre conviction
Taj Hotel
IBK 9 - 49, rue de Liège Tsaralàna - Antananarivo 101
Tel. : (261 20) 22 624 10 / 09 • Fax : (261 20) 22 331 34 • E-mail : taj@dts.mg

HOTEL - RESTAURANT - BAR
PIZZERIA - GRILL - PISCINE - TENNIS
Motel
d'Antananarivo
Anosibe BP 3850 Antananarivo 101
Tel. : (261) 20 22 250 40 / 670 83 • Fax : (261) 20 22 358 20
Mobile : (261) 33 12 318 31 • E-mail : motelanosy@wanadoo.mg

Musée, Art, Culture, Histoire du patrimoine, Parc Botanique, Mini-Zoo...
Visitez le
Parc GASIKARA
La Malagasy en un clin d'œil
et Parc GASIKARA - BP 21 RN7 Antananarivo 102
Tel. : 22 297 80 - Tél/fax : 030 23 812 22. A seulement 50 mn de Tanà

HOTEL LE TOAMASINA
&
RESTAURANT Pousse-Pousse
Le Toamasina vit dans un confort moderne :
coin salon, salle de bain complète
climatisation ou ventilation, téléphone
TV satellite, mini-bar
Prestation et équipement : Pressing, coffre-fort individuel, galerie marchande,
salon de coiffure, service secrétariat : fax et mail (envoi et réception),
transfert à l'aéroport, au port et à la gare
13, rue de la Colonie Ampasimazava Tamatave 501 - BP 283 - Tel. : (261 20) 53 335 49
Fax : 53 336 12 - E-mail : letoamasinahotel@wanadoo.mg - Site : www.letomasina.com

Nulle Part Ailleurs
cadeaux - souvenirs
LE PARADIS DE L'ARTISANAT
VITA MALAGASY
69, Bd Joffre Tamatave
Tel. : (261 20) 53 325 06
E-mail : npa@wanadoo.mg

COMPAGNIE DU SUD
ANAKAO NOSY VE
En bateau à moteur
Départs quotidiens
Excursions au sud de TULEAR
web : www.compagniedusud.com
contact@compagniedusud.com
Tel 94 437 21 Port 0320462409
Mahavatsé 2 BP 530 Tuléar

100% CENT POUR CENT
MAQUETTES
CADRES
CADEAUX
à 5mn de l'HILTON
face à Batpro
Soanierana,
emballage
export gratuit.
Tel : 22 695 53 mail : centcent@dts.mg
VISA

Ste-Marie, mon amour
RIP 17 Lambontira Mahavelou Ile Sainte-Marie Madagascar

DILANN TOURS
Tour Opérateur & Réceptif
Agence de représentation
Location de Voitures
Antananarivo Madagascar
Tel. : (261 20) 22 356 36 • GSM : (261) 32 02 689 47 • Fax : (261 20) 22 694 05
E-mail : dilanrtours2000@yahoo.fr • www.dilanrtours.fr

Arboretum d'Antsokay

Voyage au pays des épines

L'Arboretum d'Antsokay a été créé en 1980 à l'initiative d'un botaniste amateur suisse du nom de Hermann Petignat qui acheta à cette époque plusieurs parcelles de terrains très pauvres constitués de marnes calcaires et de sables roux décalcifiés. Son idée ? Créer un site entièrement dédié à la conservation des plantes du sud-ouest de Madagascar, pour mieux les étudier et les protéger.

L'Arboretum est situé à 12 km au sud-est de la ville de Tuléar, à 2 km au nord du Tropique du Capricorne et à 3 km des eaux du Canal du Mozambique. On y accède aisément par la route nationale et un petit bout de piste praticable en voiture de tourisme. Antsokay désigne le petit hameau tout proche, où se trouvent des roches calcaires servant à produire de la chaux vive.

Sur une superficie de 52 hectares, entourés d'une haie vive végétale, l'initiateur a entrepris de faire se reproduire et multiplier soit par graine, bouture ou transplantation, les espèces de plantes les plus menacées ceci afin de préserver le plus grand nombre de la déforestation constante, des feux de brousse et des pillards. L'étude, l'identification et le cas échéant leur description en sont, pour le mieux, assurées et c'est d'ailleurs au cours de nombreuses prospections en brousse que H. Petignat et son équipe ont pu découvrir et décrire de nouvelles espèces.

Aujourd'hui, après 25 années de passion, de protection et de soins, l'Arboretum offre au visiteur un véritable condensé de la végétation que présente un fourré épineux typique à étage sub-aride. Ouverts au public, 4 hectares de l'Arboretum ont été aménagés en véritable jardin botanique comprenant une collection de plantes du sud-ouest de Madagascar. Plus de 1050 espèces y sont conservées dont 762 ont été répertoriées. 90% sont endémiques à la région et 80% ont des vertus médicinales. Parmi celles-ci, de nombreuses espèces succulentes sont reconnues comme menacées.

La visite guidée à travers les sentiers botaniques permet d'apprécier l'intelligence d'une flore diversifiée qui s'est adaptée, sous des aspects parfois extraordinaires, à la chaleur et à la sécheresse de ce pays. On y découvre également les relations qui se sont créées entre l'homme et le monde végétal, à travers l'usage des plantes médicinales.

Une faune discrète, mais bien présente, comme le *Chameleo Verrucosus*, caméléon qui peut atteindre une taille de plus de 30 cm, ou la tortue radiée, *Testudo Radiata*, le *Microcebus Murinus* mesurant à peine 12 cm, plus petit lémurien nocturne de Madagascar, sont visibles à ceux qui font montre de patience. Parmi les oiseaux, le *Coua Ruficeps* ou coua à tête rousse se rencontre facilement dans les sous-bois. Le Gobe Mouche de Paradis ou le Drongo

Fourrés
épineux
typiques
à l'étage
sub-aride

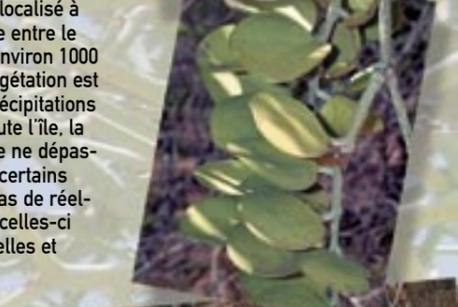


malgache ont également élu domicile dans cet environnement.

C'est à l'ombre, agréablement installé sur la terrasse de la partie gîte et restauration de l'Arboretum, "l'Auberge de la Table", qu'Andry nous explique qu'accompagné dans ce projet par sa compagne, il a pris le relais de son défunt père dans le développement de l'association botanique "Arboretum d'Antsokay", animé par la même passion : œuvrer pour la sauvegarde des plantes endémiques du Sud malgache. Plusieurs bungalows permettent aux visiteurs de séjourner quelques jours dans une ambiance et une convivialité toute familiale qui s'apprécie de préférence autour de la spécialité de la maison : la fondue de fromage de chèvre !

Flore et faune du sud de Madagascar sont particulières et si les Didieracées ou "arbres pieuvres" peuvent rappeler certaines plantes des déserts mexicains, le fourré épineux du sud de Madagascar est unique au monde, par sa physionomie mais aussi par les formes de vie tellement particulières qu'il abrite.

La végétation de Madagascar attire depuis longtemps l'intérêt des botanistes et capture encore l'imagination des naturalistes à travers le monde entier. La région phyto-géographique de l'ouest de Madagascar abrite deux domaines floristiques principaux, le domaine de l'ouest et le domaine du sud. Ce dernier s'étend de Morombe, au sud-ouest, à la chaîne Anosyenne à l'extrême sud-est et est localisé à une altitude comprise entre le niveau de la mer et environ 1000 m. Ce domaine de végétation est celui qui reçoit les précipitations les plus faibles de toute l'île, la pluviométrie annuelle ne dépassant pas 500 mm en certains endroits. Il n'existe pas de réelle saison des pluies, celles-ci n'étant qu'occasionnelles et une sécheresse sévère peut s'établir pendant plusieurs années consécutives. Si de grands arbres sont encore rencontrés par endroits comme les baobabs ou les tamariniers, la végétation forme un fourré épineux. Ce fourré est plus ou moins haut, dominé par les plus grandes espèces de la famille des Didieraceae ou par des euphorbes au latex blanc, typique du sud. Parmi les autres éléments remarquables, notons les pachypodes, dont certains peuvent atteindre plusieurs mètres de haut en rappelant les baobabs, ou les kalanchoes (prononcez "kalankoe") dont certaines espèces sont localement appelées "grandes oreilles" pour traduire l'étrange forme des grandes feuilles épaisses. Le long des plus grands fleuves, une forêt-galerie peut se développer et elle sera alors dominée par les tamariniers dont les fruits sont appréciés par les lémuriens (Lemur Catta).



VINCENT VERRA

E-mail : andry.petignat@caramail.com

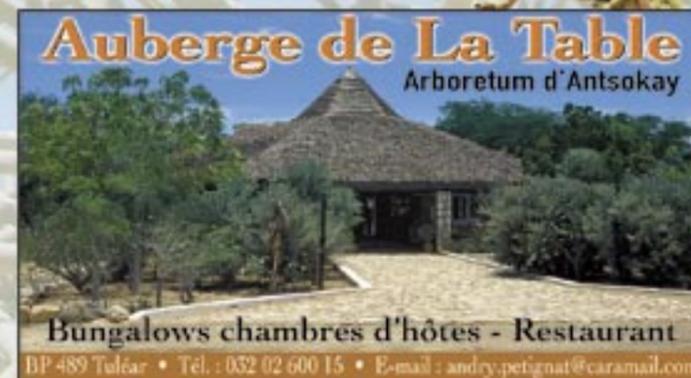
ARBORETUM OF ANTOKAY: Travel to the country of spines

The arboretum of Antsokay was created in 1980 on the initiative of a Swiss botanist amateur, Mr. Hermann Petignat, who bought by then several plots of very poor land consisted of chalky marls and decalcified russet sand. His idea? Create a site entirely devoted to the conservation of the plants in the southwest of Madagascar to better study and protect them.

The arboretum is located 12 km southeast of the city of Tuléar, 2 km north of the Capricorn Tropic and 3 km from the waters of the Mozambique Channel.

Open to the public, 4 hectares of the arboretum were devoted to a true botanical garden consisting of a collection of plants of the southwest of Madagascar. More than 1050 species are preserved there with 762 of them listed. 90% are endemic to the region and 80% have medicinal virtues. Among those, many succulent species are recognized as endangered.

Several bungalows make it possible to the visitors to stay a few days in a friendly atmosphere and social interaction. You will not also have to miss the specialty of the place: the cheese spread of she-goat.



Mercredi. Les arbromanes de l'Association AGIR (Appui à la Gestion de l'Entreprise Economique Rurale) ont donné rendez-vous à des élèves d'écoles primaires dans le parc boisé de Tsarasaotra à la périphérie d'Antananarivo.

Au programme, grimper dans les arbres en appliquant les enseignements de Jérôme Lhuillier d'ARBROVIE. La petite foule s'active autour de 4 ateliers dont les animateurs sont tous des jeunes universitaires : l'atelier chenille où l'enfant grimpe en autonomie assis dans un baudrier et utilisant un nœud "prussik" pour se soulever, l'atelier pont de singe riche en émotion où il s'agit de traverser un "pont" de corde, l'atelier de grimpe qui nécessite un arbre avec beaucoup de branches et enfin la tyrolienne dans laquelle l'enfant glisse sur une corde fixée entre 2 arbres, toujours bien en sécurité dans son baudrier.

Si en France ce loisir a été au départ conçu à l'intention d'enfants en difficulté et même d'handicapés, à Madagascar la finalité est environnementale puisqu'il s'agit d'inculquer aux jeunes pratiquants l'amour et le respect des arbres. C'est ainsi que la GTZ allemande prévoit de financer un projet avec ARBROVIE sur tous ses sites forestiers pendant un an. Sur le plan touristique, cette grimpe assez particulière pourrait être un "plus" apprécié sur

Mon Arbre !

certain sites boisés pour peu que la question de la cherté du matériel soit résolue. Sait-on que des fanatiques peuvent rester des heures là-haut, et que d'autres choisissent d'y passer la nuit ?

T. A.



Arbrovie

Wednesday. The tree-climbing Association AGIR (Support to the Rural Economic Business Management) met with pupils from primary schools in the wooded park of Tsarasaotra. In the program, climb the trees by applying the lesson of Jérôme Lhuillier d'ARBROVIE.

The small crowd is busy with 4 workshops the organizers of which are all young academics: the caterpillar workshop where the child climbs in autonomy sitting in a harness and using a "prussik" knot to get raised; the monkey bridge workshop which is rich in emotion where it is a question of crossing a "bridge" of cord; the climbing workshop that needs a tree with many branches and finally the tyrolienne where the child slips on a cord fixed between 2 trees, always well in safety in his/her harness.

This rather particular climbing might be a strange leisure appreciated in certain wooded sites as long as the question of high price of the equipment is solved. It is known that some fanatics can stay hours up there, and that others choose to spend the night there.

NOUVEAUTE DVD VIDEO
MADAGASCAR
 L'île au bout du Monde
 52 MINUTES
 en-vente partout
 carambole
 ZS TV

CASH ADVANCE SERVICE DE LA BNI-CLM

Voyagez léger,
 utilisez la carte *

ECB SYNERGY - (261 20) 22 618 97



*Retrait d'espèces auprès de nos guichets change
 Renseignements : 032 04 482 13 - www.bni.mg - info@bni.mg



BNI - CREDIT LYONNAIS MADAGASCAR

GRUPE CREDIT LYONNAIS



Sahambavy

Le village de Sambaina est à moins d'une petite heure de Fianarantsoa. Avec sa petite gare et son charmant lac, bordé d'un hôtel, c'est le cadre idéal pour un week-end campagnard et reposant.

La succession de collines laisse bien vite apparaître des alignements parallèles à perte de vue, formant des strates d'un vert tendre et lumineux. Les plants de thé ont colonisé harmonieusement les reliefs ceinturant les fonds de vallées occupées par des rizières en damier et des petits lacs. Nous sommes à Sahambavy, le "champ des femmes".

Au champ des femmes le thé est roi !

L'idée d'introduire la culture du thé dans la région est née, il y a plus de trente ans. En effet, c'est en 1970, que les premiers essais de transplantation de boutures originaires du Kenya ont été lancés et grâce à son altitude de 1250 m et à un climat humide favorable, ils furent bien vite concluants. L'aboutissement de ces recherches fut la construction en 1978, de la première usine gérée alors par l'Etat. C'est en 1996 que les plantations furent privatisées au profit d'une société anonyme, la SIDEXAM. Aujourd'hui, le vaste domaine de la compagnie compte près de 335 hectares de plantations dont 94 hectares sont gérés par les paysans eux-mêmes.



La production journalière est en moyenne de 20 tonnes de feuilles humides, toutes ramassées à la main, par environ 250 personnes. Ce tonnage est parfois dépassé durant la grande saison s'étendant d'octobre à avril. Il faut compter environ 5 kg de feuille pour produire 1 kg de thé, prêt à la consommation. Plusieurs opérations sont nécessaires afin d'obtenir un thé qui sera classé en 5 grades selon sa grosseur et son arôme. La première étape est le flétrissage. Les feuilles sont étalées sur de grands séchoirs horizontaux et perdront près de 30% de leur eau par aération ventilée. La deuxième opération se nomme le roulage et consiste à broyer les feuilles pour les réduire en fines boulettes. C'est durant la fermentation, étape qui dure une heure environ, que se développent le goût et l'arôme du thé. L'oxydation engendrée



produit alors une coloration brune des feuilles. L'étape suivante concerne le séchage ou torréfaction. Pour interrompre la fermentation, le thé passe dans un four durant une quinzaine de minutes à une température très élevée (250 ° Fahrenheit). Le thé prend alors sa couleur noire définitive. Ce séchage à la vapeur est réalisé grâce à une chaudière alimentée au feu de bois. La compagnie gère une forêt d'eucalyptus, ce qui lui permet d'être entièrement autonome en énergie. Enfin vient le moment du triage. Le thé est alors défibré puis calibré grâce à des tamis animés par d'antiques et belles machines de bois et d'acier. Aujourd'hui, 80 % de la production est exportée, principalement vers Mombasa au Kenya où se tient une des plus importantes bourses au thé au monde.

La visite se termine par le laboratoire qui contrôle en continu la qualité des thés qui sortent de la chaîne de production. Nous en profiterons pour savourer un breuvage aux parfums de Madagascar : le thé à la vanille !

A travers ses machineries traditionnelles et le vert mouvant de ses champs, c'est à un voyage insolite au pays des arômes venus d'ailleurs que la plantation de Sahambavy convie ses visiteurs.

VINCENT VERRA

E-mail : tea.sahambavy@dts.mg
Nos remerciements à MME MARIE FIDELINE

GREEN FIELDS OF KING TEA

It is within one hour of drive or by the rail of Fianarantsoa that the village of Sambaina can be reached. The idea to introduce the cultivation of tea in the region was born, more than thirty years ago. The daily production is on average 20 tons of wet leaves, all hand-collected by approximately 250 people. This tonnage is sometimes exceeded during the peak season from October to April. It is necessary to have about 5 kg of leaves to produce 1 kg of tea, ready for consumption. Many operations are necessary in order to get a tea that will be classified in 5 grades according to its size and flavour. The first step is withering; The leaves are spread out over large horizontal driers and will lose nearly 30% of their water through ventilated airing. The second operation is called casting and it consists in crushing the leaves to reduce them into fine pellets. It is during fermentation, step that last about one hour that the tasting and flavour of the tea are developed. The generated oxidation produces then a brown colouring of the leaves. Then the next step is drying. The tea goes into a furnace for fifteen minutes at a very high temperature (250° Fahrenheit). This steamed drying is carried out thanks to a boiler fed by wood fire. Today, 80% of the production is exported, mainly to Mombasa in Kenya where one of the most important world tea markets is held.



Le thé est la boisson la plus consommée au monde après l'eau. Ses arômes subtils et délicats n'en finissent pas de ravir. A chacun sa tasse d'exotisme ! Thés noirs ou verts sont issus d'un seul arbuste : le théier (camélia sinensis). Après la cueillette, si les feuilles de thé vert ne sont soumises qu'à un léger chauffage évitant la fermentation, le thé noir en revanche subit 5 opérations successives dont la torréfaction. Le thé est diurétique et dissout les graisses alimentaires. Théine et théophylline ont des actions bénéfiques sur la circulation sanguine et agissent contre l'artériosclérose. Le thé favorise l'attention et l'activité cérébrale, ses bienfaits sur le cœur sont connus. Il est riche en vitamines et oligo-éléments et ne contient pas de calories. A consommer sans modération ? Comme on le dit à Sahambavy, pas de santé sans thé ...

LA BERNIQUE BAFANA BOUTIK
BAR TAPAS - MUSIQUE
OUVERT 11H 30 - 24 H
Tuléar face au marché aux coquillages

SPAS MADAGASCAR
Le monde en piscine
Construction - Rénovation
Equipements - Produits d'entretien
Des joyaux piscine
23, rue Dr Raseta Andriaharo • BP 12099 • Antananarivo 101 Madagascar
Tél. : 22 271 26 • Fax : 22 491 33 • GSM : 033 07 117 11 • E-mail : spas@dts.mg • <http://www.spas-piscines.com>

ZAHAMOTEL Vos vacances à la mer
ZAHAMOTEL BP 467 Amberovy Mahajanga 401 • Tél. : (261 20) 62 293 50 / 62 237 20 • Fax : (261 20) 62 237 11
E-mail : zahamotel.mjn@wanadoo.mg • Contact à Tana : tél. : (261 20) 22 223 30 / GSM : 033 07 762 44
GROUPE SOFITRANS

Courriel-minute avec **Herintsialonina Jimson** Directeur Général



Tsara Guest House



Pouvez-vous nous présenter votre établissement ?

Herintsialonina Jimson : le Tsara Guest House est situé dans la rue principale qui monte vers la Vieille Ville de Fianarantsoa, non loin du quartier des banques et de l'administration. C'est un petit hôtel de charme dont le style architectural traditionnel des Hautes-Terres n'est pas à confondre avec le style colonial. Créé il y a 12 ans dans un autre quartier c'était alors une chambre d'hôtes pour 10 personnes au plus. Il y a 8 ans, on nous a proposé une vieille église désaffectée et complètement en ruine. C'est devenu le bâtiment principal qui abrite la réception et quelques chambres. Deux ans plus tard nous avons rajouté un bâtiment pour les chambres supérieures.

Quel est le point fort de Tsara Guest House, celui qui marque le plus son image ?

H.J. : Une certaine idée du raffinement dans la simplicité, en harmonie avec l'environnement.

Y a-t-il un profil standard de votre clientèle ?

H.J. : celui d'exiger un endroit paisible, harmonieux, où en plus on mange bien ! La basse saison court de janvier à mars, la durée moyenne de séjour est de 2 jours, un peu plus pour les missionnaires.

Comment se porte l'hôtellerie fianaraise ?

H.J. : Fianarantsoa offre une gamme très intéressante d'établissements si on regarde le rapport qualité/prix et si on compare avec les autres villes. Nous offrons aussi des sites très attrayants. Malheureusement nous ne sommes pas encore très forts pour faire la promotion de notre ville et de notre région !

GTM : Parlez-nous de ces atouts...

H.J. : Ecotourisme, tourisme culturel, tourisme vert sont bien dans l'air du temps. Je sais que nous pouvons percer dans ces domaines car nous sommes riches en traditions et en nature. Et je ne parle pas des domaines plus classiques mais qui peuvent être mieux exploités.

Vous êtes personnellement un grand amoureux de la Vieille Ville ?

H.J. : C'est vrai que j'éprouve un grand attachement à cette partie, la plus belle de Fianarantsoa et je souhaiterais vraiment lui donner la place qu'elle mérite dans le paysage urbain. Avec quelques amis nous avons monté une fondation avec mission d'aider les riverains à la protéger et mettre en valeur.

Comment a été l'année 2003 ?

H.J. : Très correcte, à condition de l'avoir prise pour ce qu'elle était, à savoir un nouveau départ après la crise.

Dans une interview à Go To Madagascar Magazine, Antoine avait cité le Tsara Guest House parmi les références en matière d'hôtellerie.

Comment prenez-vous ce compliment ?

H.J. : Tiens, il a dit cela ?

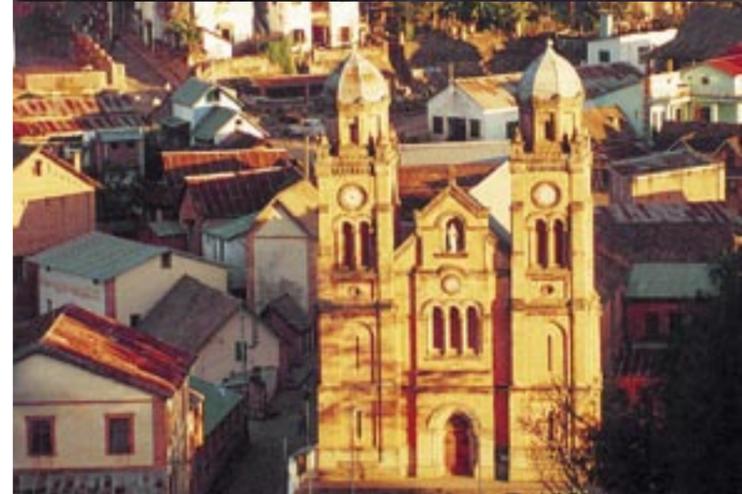
PROPOS RECUEILLIS PAR T. ANDRIAMANORO

E-mail : tsaraguest@dts.mg



The Tsara Guest House of Fianarantsoa

This small charming hotel built in the traditional style of the Malagasy Highlands is located in the main road leading to the Old City of Fianarantsoa. The principal building that shelters the reception and some rooms is a renovated former church. The rooms are comfortable and functional, the cooking is refined. The whole place displays an art of living made up of simplicity and stylishness. This excellent hotel is an asset for the promotion of a region predisposed for ecotourism and cultural tourism.





“Sahamalaza-Iles Radama” : un nom qui évoque une grande variété de paysages au charme exotique envoûtant, lieux féeriques dont la quiétude est à peine troublée par le bruit des vagues et le souffle du vent dans les arbres de la forêt proche. Oiseaux, lémuriers, récifs, poissons, dédales d’îlots et de lagons... d’innombrables merveilles de la nature s’y offrent à notre admiration et remplissent nos sens d’un ravissement que l’on souhaite s’étendre à l’infini. Dans cet univers de beauté et de richesse naturelles, l’homme lutte pour sa survie au risque de sacrifier la nature, sa nourricière. La mission de Parcs Nationaux Madagascar et de son partenaire, Worldlife Conservation Society (WCS), est d’œuvrer de sorte que de ce combat entre l’homme et l’environnement, chacun sorte victorieux.



Une nouvelle aire protégée marine et côtière en gestation

Sahamalaza-Iles Radama

Localisation géographique

En vue de la gestion durable des ressources marines et côtières, des aires protégées marines ont été créées au cours du Programme Environnemental Phase 2 (PEII). Il s’agit du Parc National de Nosy Atafana de la Réserve de Biodiversité Marine de Mananara Nord, et des autres parcs marins inclus dans le Parc National de Masoala. Ces aires protégées ont en commun leur situation géographique. En effet, elles sont toutes situées dans la partie nord-est de Madagascar.

Le site “Sahamalaza-Iles Radama”, déclaré depuis septembre 2001 comme Réserve de Biosphère Marine du réseau MAB/UNESCO, sera la première aire protégée marine et côtière du nord-ouest de la Grande-Ile. Géographiquement, le site s’intercale entre la péninsule d’Ampasindava au nord et la Baie de Narinda au sud, et comprend les baies de Sahamalaza et de Ramanetaka. Sur le plan administratif, il se situe dans la province autonome de Mahajanga et est à cheval entre les communes rurales de Maromandia et Amboloboza, dans la sous-préfecture d’Analalava. D’accès difficile, l’endroit peut être atteint par voie terrestre avec un véhicule tout-terrain grâce à des pistes issues de la Route Nationale 6 reliant Mahajanga et Antsiranana et qui ne sont praticables que pendant la saison sèche, ou par voie maritime à partir des grandes villes avoisinantes telles Analalava, Ambanja ou Nosy Be.



Le site SAHAMALAZA-ILES RADAMA

Une biodiversité riche

La région “Sahamalaza-Iles Radama” est l’un des sites représentatifs des écosystèmes marins et côtiers du nord de Madagascar. On y observe différents types d’habitat tels les forêts sèches qui couvrent certaines zones littorales et les bas-versants des collines à l’intérieure des terres. Les forêts ripicoles qui occupent les bas-fonds et les bords des cours d’eau, les formations de mangroves bordant la côte notamment la Baie de Sahamalaza, les récifs coralliens longeant la côte occidentale de la Presqu’île de Sahamalaza et autour des îles Radama ainsi que les bancs coralliens du large. Ces habitats abritent de nombreuses espèces faunistiques et floristiques non entièrement connues et recensées mais qui néanmoins sont marquées par un endémisme local et une représentation importante. Ainsi, la présence



d’espèces menacées ou en danger d’extinction a été signalée, comme les tortues marines, les mammifères marins (baleines à bosse, dugong...), de nombreuses espèces de poissons dont la raie manta, les lémuriers (*Eulemur macaco flavifrons*...), des oiseaux rares comme le Pygargue de Madagascar...

Une nature en péril

Depuis quelques années, le site “Sahamalaza-Iles Radama”, à l’instar d’autres régions de Madagascar, connaît malgré son enclavement une dégradation croissante due essentiellement à la pression anthropique. En effet, l’insuffisance des cours d’eau et des vallées propices à la riziculture irriguée d’une part, et la pauvreté d’autre part, poussent la population locale à défricher de plus en plus la forêt primaire pour pratiquer la culture sur brûlis ou “tavy”. L’extraction illicite de bois précieux, principalement le palissandre et le “ramy”, contribue à la diminution de la couverture forestière. Il s’ensuit un phénomène d’érosion qui par induction, entraîne l’envasement progressif des récifs coralliens. Par ailleurs,



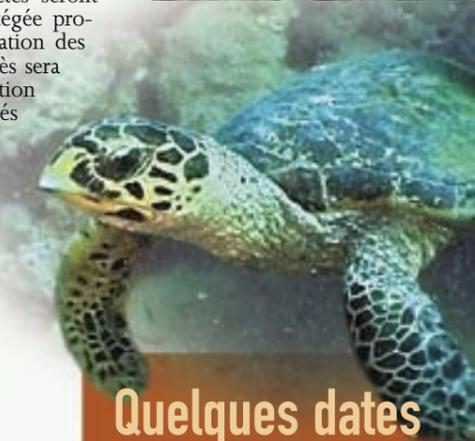
des pêcheurs immigrants possédant des équipements modernes viennent pour la collecte des concombres de mer, la pêche aux requins et aux crevettes et saisonnière, la chasse aux tortues.

Conservation et développement

A travers la future aire protégée marine et côtière “Sahamalaza-Iles Radama”, on recherche le rétablissement d’une relation durable et avantageuse entre la population locale et les ressources naturelles terrestres, marines et halieutiques du site. La conservation de la biodiversité et des différents paysages du site ne peut être envisagée sans la promotion d’activités de développement socio-économique au bénéfice des habitants, intégrant un système de gestion à long terme des richesses naturelles. Aussi conformément au Code de Gestion des Aires Protégées, des zones différentes répondant à des fonctions bien distinctes seront constituées au sein du site : l’aire protégée proprement dite, noyau dur de la conservation des écosystèmes marins et côtiers dont l’accès sera strictement contrôlé ; les zones de protection destinées au développement d’activités réglementées d’exploitation durable des ressources naturelles autour des noyaux durs ; et les zones périphériques caracté-



risées par un mode d’exploitation libre mais nécessitant des appuis techniques et sociaux pour assurer la gestion durable des ressources naturelles.



Quelques dates historiques

- 1997 : Prise en compte des mangroves de la région de Sahamalaza dans la liste de la Priorité pour les sites à inscrire à RAMSAR

- 1998 : le site “Sahamalaza-Iles Radama” est choisi par la Commission Nationale Malagache pour l’UNESCO comme l’une des quatre régions potentielles à déclarer Réserve de Biosphère Marine de Madagascar

- 2000 : l’ANGAP sélectionne le site pour être parmi les sites prioritaires pour la création de nouvelles aires protégées

- 2001 : le site est officiellement désigné Réserve de Biosphère Marine du réseau MAB/UNESCO. Des études de faisabilité et d’études d’impacts environnementales sont réalisées en vue de la création de l’aire protégée.



La Réunion - Madagascar

Nées de la même mer



Du 1^{er} au 4 mars dernier Go To Madagascar a organisé avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de La Réunion un programme d'échanges culturels et économiques entre l'île de La Réunion et Madagascar.

Tout au long de ces quelques jours, brefs mais fructueux, les représentants du groupement se sont attelés à redorer l'image de la Grande Ile auprès des opérateurs touristiques réunionnais.

A cet effet plusieurs manifestations étaient au programme dans les locaux du Centhor Saint-Gilles.

La rencontre a été inaugurée par un dîner qui s'est tenu dans la salle de restaurant de ce centre de formation en hôtellerie et tourisme, auquel ont été conviés une soixantaine d'agents de voyage, de tour opérateurs, de transporteurs aériens et de représentants de la presse. Animé par Tiana (la chanteuse malgache qui chante en créole réunionnais), un savoureux mariage de la cuisine malgache et créole a été concocté conjointement par les apprentis cuisiniers du Centhor et 2 chefs malgaches Arison Tojo du Royal Palissandre et Lalaina de La Varangue qui pour leur part ont fait spécialement le déplacement.

Si ce dîner a été une sorte de prise de contact entre les deux secteurs touristiques malgache et réunionnais, la journée du lendemain entamée par une conférence de presse et suivie d'un workshop a confirmé la soif d'informations des professionnels du tourisme. Ces derniers sont repartis les bras chargés d'affiches, de brochures, de dépliants, de CD et d'exemplaires du Go To Madagascar magazine. Un premier point a été marqué, ils repartaient armés pour mieux vendre la destination Madagascar aux touristes. Selon un agent de voyage de Saint-Paul : "C'était important pour nous de découvrir la création de Go To Madagascar. Ca sera plus facile de vendre cette destination grâce aux critères de qualité mis en place par toutes les sociétés de ce regroupement, ainsi que par l'apport de documentation pour nos clients".

M. RAVAROSON

Avec la collaboration de :

- Air Madagascar
- F.H.O.R.M. (Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar)
- O.N.T.M. (Office National du Tourisme de Madagascar)

Les Participants :

SNAV, Air Austral, Air Bourbon, Air Madagascar, Bourbon Voyages, Réseau HAVAS, Welcome Voyages, Comète Voyages, Run Voyages, Tropic Voyages, Journal de l'île de La Réunion, Télémag Réunion, Conseil Général de La Réunion, Délégué Régional à l'Artisanat, au Commerce et au Tourisme, etc...



Ils ont dit

Séjour intéressant qui a permis de faire découvrir aux opérateurs réunionnais l'Hotel Du Louvre, de trouver d'autres sources plus proches de formation, d'envisager la possibilité d'échange temporaire de personnel pour un séjour découverte des réalités locales à la Réunion et à Madagascar. Donc très positif.

DIMITRI SALICHON
HÔTEL DU LOUVRE

Une opération positive sur tous les plans : reconquête des opérateurs réunionnais, remise en confiance des professionnels, lobbying pour Go To Madagascar, approche pragmatique du marché, ébauches sérieuses de programmes de formations. Cette action est une preuve du dynamisme et de la solidarité des membres du groupement.

SONJA RANARIVELON
BOOGIE PILGRIM

Marché très porteur pour Nosy-be avec un gros potentiel client sur la Réunion et de nombreux vols directs toutes les semaines Réunion-Nosy Be. Aucun complexe à avoir pour les hôteliers malgaches cependant en terme de qualité de prestations et de service par rapport à nos confrères réunionnais, une étroite collaboration serait donc bénéfique pour tout le monde.

DAMIEN SALLES
VANILA HÔTEL

Ces rencontres furent très productives et présagent une collaboration forte entre Madagascar et la Réunion. Les efforts faits par Go To Madagascar n'ont pas été vains et les retombées de cette rencontre seront bénéfiques pour la destination. A nous d'être à la hauteur!

OLIVIER NOEL
MERCURE/HERTZ

Madagascar - La Réunion

Last March 1-4, Go To Madagascar organized with the Chamber of Commerce and Industry of La Reunion a cultural and economic exchange program between La Reunion and Madagascar.

The encounter was inaugurated by a dinner held in the restaurant room of this training center in hotel trade and tourism, to which were invited about sixty travel agents, tour operators, air transporters and press representatives.

If this dinner was a kind of contact between the two tourist sectors of Madagascar and La Reunion, the next day started by a press conference and followed by a workshop confirmed the thirst for information of tourist professionals. The latter left the meeting with posters, booklets, leaflets, CDs and copies of Go To Madagascar magazine. A first point was marked, they left armed to better market the destination Madagascar to tourists.

Notre étape idéale pour la Réserve d'Ampijoroa

ZAHAMOTEL

ZAHAMOTEL. BP 467 Ambovohy Mahajanga 401 • Tél. : (261 20) 62 293 50 / 62 237 20 • Fax : (261 20) 62 237 11
E-mail : zahamotel.mjn@wanadoo.mg • Contact à Tana : tél. : (261 20) 22 223 30 / GSM : 033 07 762 44

GRUPE SOFITRANS

LES MEMBRES DE Go To MADAGASCAR

AGENCES DE VOYAGES

AVENTOUR	pageavi@simicro.mg
CORTEZ EXPEDITIONS	cortezexpeditions@simicro.mg
DODO TRAVEL	dodotrav@dts.mg
MADAGASCAR DISCOVERY AGENCY	mda@wanadoo.mg
MERCURE VOYAGES	somada@simicro.mg
SILVER WINGS T&T	soarojo@dts.mg
TRANSCONTINENTS	transco@dts.mg
VM2K	vm2k@iris.mg

COMPAGNIE AERIENNE

CORSAIR	corsair@dts.mg
---------	----------------

ECOLOGES

TSARA CAMP	contact@boogie-pilgrim.net
SOA CAMP	contact@boogie-pilgrim.net

HOMMES RESSOURCES

CHRISTIAN CHADEFEAUX	zadefo@malagasy.com
RICHARD BOHAN	rbohan@simicro.mg

HOTELS

ANAJAVY HOTEL	groupe.lhotel@dts.mg
BUSHHOUSE	contact@boogie-pilgrim.net
HILTON MADAGASCAR	sales.madagascar@hilton.com
HOTEL COLBERT	colbert@dts.mg
HOTEL DU LOUVRE	hoteldulouvre@simicro.mg
HOTEL PALISSANDRE	hotelpalissandre@simicro.mg
HOTEL SOANAMBO	soanambo.tana@simicro.mg
LAKANA HOTEL	lakana@dts.mg
LA VARANGUE	varangue@simicro.mg
LE DAUPHIN	wilma@wanadoo.mg
LE PARADISIEN	mda@wanadoo.mg
LE RELAIS DE LA REINE	mda@wanadoo.mg
PRINCESSE BORA LODGE	bora@dts.mg
RIVERSIDE HOTEL	riversidehotel@dts.mg
TSARABANJINA	groupe.lhotel@dts.mg
TSARA GUEST HOUSE	tsaraguest@dts.mg
VAKONA FOREST LODGE	izouard@dts.mg
VANILA HOTEL	vanilahotel@simicro.mg
VENTA CLUB	ventaclub.andilana@ventaglio.com

LOUEURS

HERTZ	somada@simicro.mg
TRANSERRE LOCATION	transerre@dts.mg

O.N.G.

ASSOCIATION FANAMBY	s.rajabelina@fanamby.org.mg
---------------------	-----------------------------

PARCS

CROC'FARM	reptel@dts.mg
PARC TSARASAOTRA	contact@boogie-pilgrim.net

PRESTATAIRES SPECIALISÉS

ESPACE MEDICAL	esmed@dts.mg
MADAVOILE	mad.planet@simicro.mg
SEI	sei@dts.mg
SOFITRANS	sofitrans@dts.mg

TABLE D'HÔTE

CHEZ MARIETTE	go2mada@wanadoo.mg
---------------	--------------------

TOUR OPERATEUR RECEPTIFS

AMY TRAVEL	rd@amytravel.malagasy.com
ARICS	arics@dts.mg
AVENTOUR	pageavi@simicro.mg
BOOGIE PILGRIM	contact@boogie-pilgrim.net
CORTEZ EXPEDITIONS	cortezexpeditions@simicro.mg
DODO TRAVEL	dodotrav@dts.mg
JACARANDA DE MADAGASCAR	jacarand@dts.mg
MADAGASCAR DISCOVERY AGENCY	mda@wanadoo.mg
MAD' CAMELEON	madcam@dts.mg
MAD'HOLIDAYS	madholid@dts.mg
MERCURE VOYAGES	somada@simicro.mg
MALAGASY TOURS	malagasy@dts.mg
OCEANE AVENTURES	oceav@dts.mg
SILVER WINGS T&T	soarojo@dts.mg
TRANSCONTINENTS	transco@dts.mg
TROPIC TOURS	tropic@tropic-tours.net
VM2K	vm2k@iris.mg

TRANSPORTS AERIENS PRIVÉS

AEROTOURS	atv@wanadoo.mg
AIR HOTEL	groupe.lhotel@dts.mg
MADAGASCAR HELICOPTERE	madaheli@simicro.mg

Le temps est venu pour l'action !

Créée le 12 septembre 2002, GO TO MADAGASCAR est une organisation professionnelle. GO TO MADAGASCAR regroupe ses membres autour des mêmes objectifs :

- défendre les intérêts du secteur,
- donner un label de qualité à la profession,
- respecter les règles de déontologie et d'éthique.

Afin de :

- mieux développer leurs entreprises,
- travailler dans un environnement économique favorable,
- développer des relations privilégiées entre membres,
- être un interlocuteur privilégié des pouvoirs publics,
- être un partenaire crédible des bailleurs de fonds.

GO TO MADAGASCAR fait appel à l'engagement de ses membres (hôteliers, restaurateurs, transporteurs aériens, loueurs de voitures, tour-opérateurs, agents de voyages, prestataires spécialisés); non seulement un engagement financier mais une réelle implication technique et intellectuelle.

GO TO MADAGASCAR réunit tous les professionnels reconnus dans leur métier, sans distinction, acteurs du développement du tourisme à Madagascar.

En complémentarité avec leurs actions individuelles ou à leur appartenance à d'autres associations.

Les membres de GO TO MADAGASCAR se trouvent sur l'ensemble du territoire malgache.

LE TRIMESTRIEL DU GROUPEMENT DES OPERATEURS DU TOURISME DE MADAGASCAR

GoTo Madagascar

MAGAZINE

Si vous souhaitez recevoir un numéro gratuitement ou si vous souhaitez qu'un autre professionnel le reçoive, veuillez remplir ce formulaire et le retourner à :

Go To MADAGASCAR

Lot IB 6 Isoraka Antananarivo 101 MADAGASCAR
BP. 3645 - Tél. : (261 20) 22 245 63 - E-mail : sei@dts.mg

Je désire recevoir le N° ...

SOCIETE :

TYPE D'ACTIVITE :

NOM du RESPONSABLE :

FONCTION :

ADRESSE :

VILLE :

PAYS :

TEL. : FAX :

E-MAIL :

communiquer et partager avec un monde plus vaste

connectez-vous sur Orange sélectionnez le 646 02 ou Orange.MDG



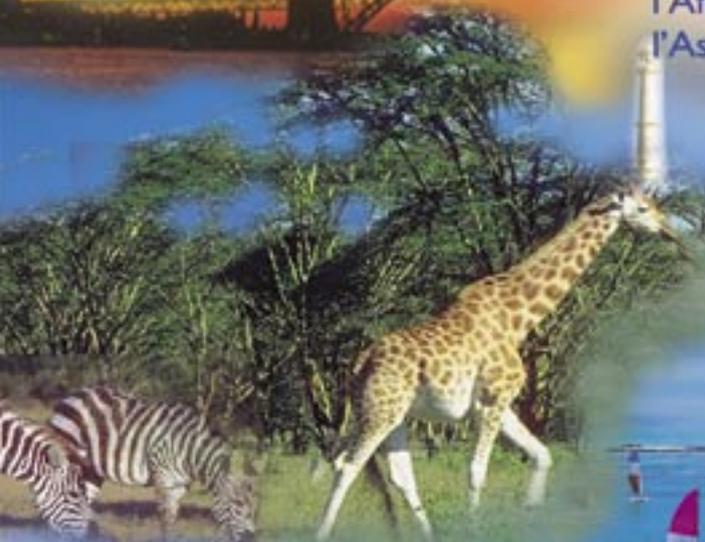
the future's bright, the future's Orange

orange™



DODO
travel & tours

Tour Opérateur spécialisé dans l'organisation de vacances enchantées, l'Agence de Voyages vous propose une palette de destinations colorées sur Maurice, les Seychelles, La Réunion, l'Afrique du Sud, l'Afrique Sub Saharienne, Dubai, l'Inde, l'Asie, Madagascar, l'Australie...



Voyages d'Affaires, Incentive Group,
Tours organisés ou du sur mesure:
à l'Agence ou sur notre site internet, nous vous accueillons
dans une ambiance chaleureuse aux couleurs de vacances.

