

PERSPECTIVES

LES NOUVELLES

eco magazine

N°06 - AOÛT 2023

TOURISME : LA REPRISE

JOËL

RANDRIAMANDRANTO

«INVESTIR DANS L'HÉBERGEMENT NE SUFFIT PAS»

ROVAN'I MADAGASIKARA

L'ÉQUILIBRE DÉLICAT ENTRE
AUTHENTICITÉ ET MODERNITÉ

VAKINANKARATRA

DES ATOUS TOURISTIQUES CÉLÈBRES
ET DES SITES INSOUÇONNÉS

TOURISME

TENDANCE POSITIVE
POUR LA RELANCE
DU SECTEUR

DESTINATION MADAGASCAR

MAINTENIR LES ACQUIS
ET SÉDUIRE
D'AUTRES MARCHÉS PORTEURS

HAUTE SAISON

UNE OCCUPATION
TRÈS CONTRASTÉE
ENTRE LES HÔTELS

10.000 ARIARY



9 998030 650191



Vivez **une** Expérience

INTERNET SANS LIMITE
AVEC LA SMARTHUB

A partir de
150.000Ar TTC

Illimité,
**sans
FUP**

Pour plus d'informations,
veuillez contacter le 0331102020



Téléchargez
My Airtel



Offres soumises
à conditions

Édito

Lent vol



Le tourisme revit après des mois, voire des années difficiles. Le secteur ne s'est pas construit en un jour et la relance non plus visiblement. Car si la réouverture des frontières en 2022 devait sonner la reprise, ce n'est que cette année que la Grande île escompte retrouver les mêmes chiffres de 2019, alors que le Covid-19 allait prendre des allures de pandémie.

Peu importe au bout du compte, les opérateurs ont retrouvé le sourire. Le gap de la longue crise sanitaire ne pourra qu'être difficilement comblé mais depuis le début de l'année, le nombre d'arrivées arpente une tendance haussière, les hôtels et autres établissements d'accueil font à nouveau le plein, les métiers liés au tourisme retrouvent des couleurs. Bref, le tourisme reprend son envol. Jamais pourtant le secteur n'avait connu pareil bouleversement avec la fermeture des frontières à l'échelle mondiale, les interdictions de voyage, confinements, couvre-feux, tests anti-Covid aux aéroports... En face, les crises cycliques qu'a connues le pays semblent bien insignifiantes en termes d'impacts. Le milieu touristique l'aura d'ailleurs appris à ses dépens : entre des centaines de milliers d'ariary et quelques centaines d'euros ou de dollars, le choix est vite fait et la volonté de développer le tourisme local n'aura été longtemps qu'une déclaration d'intention ; mais avec la crise sanitaire, il fallait désormais compter sur l'interne qui a d'ailleurs sauvé les meubles pendant un peu moins de deux ans.

Mais le tourisme en lui-même a besoin d'infrastructures, d'accueil bien évidemment quand on prétend viser le million de visiteurs étrangers. Le secteur dépend également du réseau routier, tout comme il se repaît de connectivité aérienne, aussi bien en termes de vols domestiques que régionaux ou internationaux. Mais l'ouverture du ciel demeure jusqu'à présent une arlésienne. Face aux aléas et chocs exogènes tel que cela a été le cas avec la crise sanitaire, et puisque nul ne peut conjecturer sur le futur avec cette insécurité grandissante et les habituelles incertitudes d'une période électorale, le tourisme a clairement besoin de stratégies pour se muscler. Qu'on lui donne les moyens de l'ambition générale.

Mana RASAMOELINA

Sommaire

Page 36

Joël

Randriamandranto

«Investir dans l'hébergement ne suffit pas pour gagner plus de touristes»



Page 14

Nouvelle destination

Manompana, un trésor à découvrir

Page 44

Restaurant d'application

Un service trois étoiles proposé par une brigade de jeunes étudiants

Page 46

Aina Raveloson A.

L'accessibilité est la clé de voûte du développement du tourisme

Page 50

Transports

Quand les lignes ferroviaires se remettent sur les rails

Page 53

Rovan'i

Madagasikara

L'équilibre délicat entre authenticité et modernité

Page 68

Tourisme haut de gamme

Peu de voyages mais des séjours conséquents



Page 78

Les chroniques de Michèle Rakotoson



PERSPECTIVES
LES NOUVELLES
eco magazine

Directeur de publication: Lalaina ANDRIANTSITOHAINA / Rédacteur en chef: Mana RASAMOELINA / Rédacteurs: Lala Honoré RANAIVO • Tiana RAMANOELINA • Naminina JAOZARA • Michèle RAKOTOSON • Andriatahina RAKOTOARISOA / Photo de couverture: Agence Hello / Chefs de publicité: Rado Hariniaina RANAIVOSON • Noëlla RAHARINAIVO / Maquette et mise en page: Agence Hello / Crédits photos: Présidence • ORTVAK • ORTITA • Agence Hello • Tiana RAKOTOMAVO • Vovo Bebe Yves Larson • Mamiherison ANDRIANAIVOHARIJAONA • Fanou • Freepik • Pexels

Bimestriel édité par Newsmada 8 -10 Rue Rainazanabolona
Contact Pub : +261 (0) 34 02 420 22 • +261 (0) 34 25 918 85 • Impression : Imprimerie NIAG / Août 2023 / Exemplaires : 4000

Brèves

Connect, le rendez-vous des agences de voyage

Antananarivo sera encore une fois la capitale du tourisme du 20 au 26 novembre prochain. Les agences de voyage s'y retrouveront à l'occasion de la 15^{ème} édition de Connect pour quelques jours d'échanges autour de tables-ronde, ateliers mais également des séances de networking. A l'initiative d'Eventiz media groupe et organisé en collaboration avec le ministère du Tourisme de Madagascar, l'Office National du Tourisme de Madagascar et la compagnie Corsair, cet événement dédié à ces acteurs majeurs du tourisme venant de France en l'occurrence, réunit généralement près d'une quarantaine d'agences de voyages qui « se retrouvent sur une destination pour enrichir leurs connaissances sur celle-ci dans le but de se mettre en valeur et ainsi de mieux se vendre ». Pour ce Connect23, les participants auront ainsi, outre ces sessions d'échanges, l'occasion de partir à la découverte du patrimoine, des sites touristiques ainsi que des spécialités culinaires de la capitale malgache.



ITM, une 9^{ème} édition réussie

Après quelques années de suspension due à la crise du Covid-19, l'International TourismFair of Madagascar (ITM) a de nouveau repris ses droits en juin dernier pour une 9^{ème} édition couronnée de succès. Placé cette année sous le thème « Digitalisation, Durabilité et Agritourisme bio », le rendez-vous des professionnels et acteur du tourisme « positionne le pays en tant que destination innovante, respectueuse de l'environnement et tournée vers l'avenir », a estimé le ministre du Tourisme. Le salon, organisé par le Ministère du Tourisme et l'Office National du Tourisme de Madagascar, et jalonné de 17 espaces d'expositions sur environ 30.000 m², a accueilli cette année du côté du Centre de conférences international Ivato près de 400 exposants et plus de 15.000 visiteurs. De quoi réjouir les organisateurs qui y voient une des meilleures éditions de l'ITM et qui prévoient de voir encore plus grand pour les prochaines années.

L'hôtel Colbert change de main

L'hôtel Colbert, détenu pendant plus d'une cinquantaine d'années par la famille corse Léoni, a changé de propriétaire et appartient désormais à la famille Vellutini, également originaire de l'île de beauté et entrepreneure de renom dans les domaines du divertissement et de l'art. L'établissement, considéré comme un joyau de l'hôtellerie et du patrimoine historique de la capitale, fera l'objet de « **travaux de rénovations soigneusement planifiées afin de moderniser les installations du Colbert, tout en respectant l'authenticité architecturale** », souligne Jacques François Vellutini qui met également l'accent sur « **l'importance de cet établissement non seulement en tant que fleuron de l'hôtellerie, mais aussi en tant que symbole de l'histoire et de la culture malgache** ». A noter que l'hôtel dispose actuellement de 109 chambres, 8 suites, 3 restaurants, 2 bars, un bar lounge, un spa et de 5 salles de conférence.





PORTE | CUISINE | DRESSING | MEUBLE | AMENAGEMENT D'INTERIEUR | SUR MESURE
VITA MALAGASY

HOMESTORE BY UNIK est votre partenaire idéal et propose des solutions adaptées aux besoins spécifiques des établissements touristiques.

La porte personnalisable est notre création sur mesure. Nous pouvons y insérer des logos, des numéros de chambre, des noms de pièces, ainsi que des gravures personnalisées.

Notre gamme de portes isophoniques et isothermiques est essentielle pour garantir un service de qualité, favorisant la détente et le sommeil de nos clients.

HOMESTORE BY UNIK, une référence reconnue dans la fabrication de mobilier à Madagascar, offre une solution idéale et complète pour les projets contractuels incluant des services intégrés tels que la conception de portes, de cuisines, de dressings et d'aménagement intérieur.



Tourisme

Tendance positive pour la relance du secteur

La relance du tourisme bat son plein. Plus d'un an après la réouverture des frontières, les statistiques évoluent positivement.

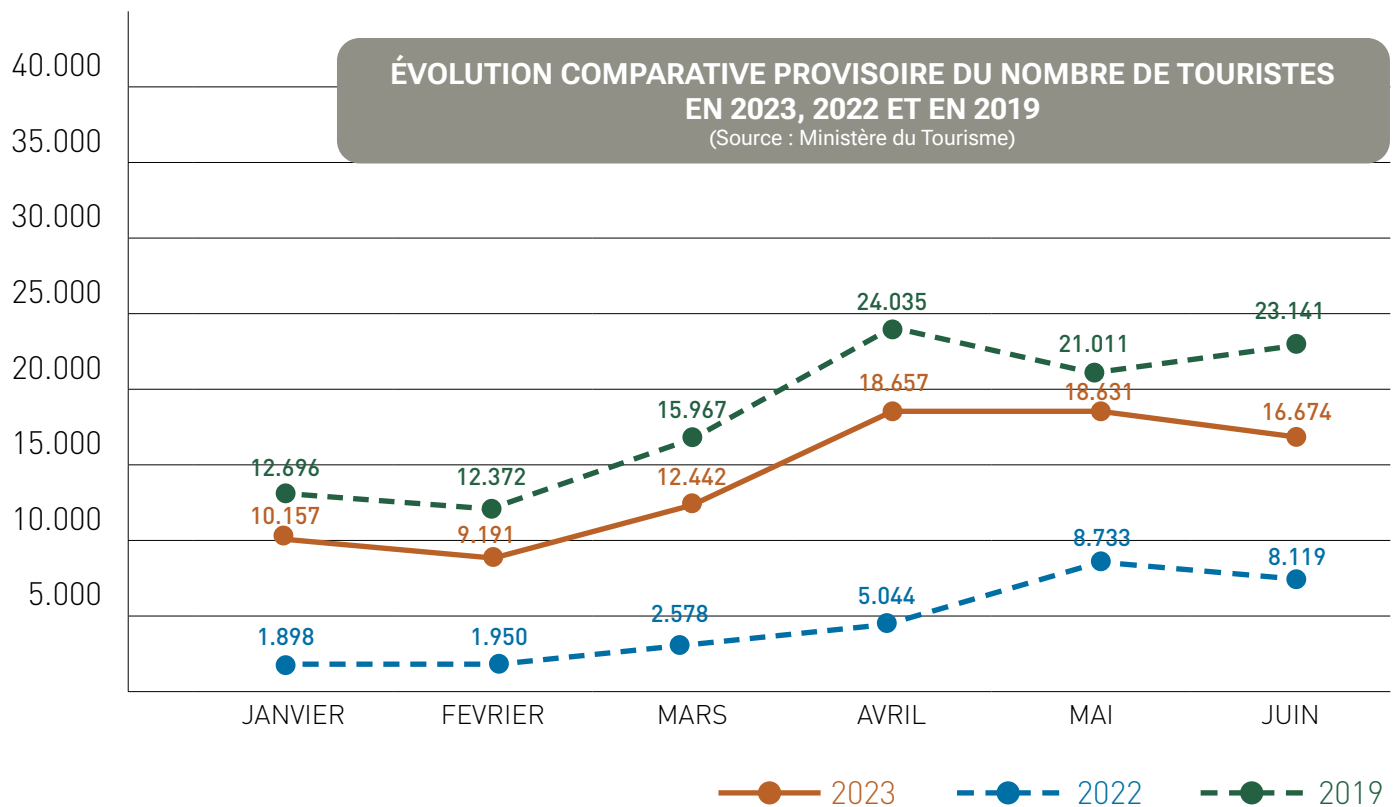
Le conseil des ministres a décidé de la réouverture des frontières le 05 mars 2022. Depuis, le tourisme renoue avec l'affluence même si les chiffres ne valent pas encore ceux de 2019, année de référence en termes d'arrivées touristiques internationales. Durant cette année précédant l'apparition de la crise sanitaire du Covid-19, la Grande île a enregistré plus de 348.000 visiteurs internationaux. En 2020, le pays a connu une annus horribilis avec zéro touriste, avant une reprise timide des activités en 2021 durant laquelle elle

a pu accueillir 30.000 touristes. En 2022, le secteur reprend son souffle et engrange 132.000 touristes, soit une hausse de 62% par rapport à l'année précédente. Madagascar a pourtant connu des jours meilleurs. Son pic d'arrivées touristiques internationales se situe en 2018 où le nombre de visiteurs internationaux a atteint 375 000. Qu'à cela ne tienne, les statistiques des arrivées touristiques durant les derniers mois affichent une tendance plutôt positive. Si l'objectif est d'atteindre un minimum de 300.000 touristes en 2023,

les statistiques des quatre premiers mois suscitent l'optimisme au sein des acteurs touristiques. En janvier, Madagascar a accueilli 10.157 touristes contre 1.898 en janvier 2022. Ce chiffre continue d'augmenter durant les quatre premiers mois de cette année. En avril, le pays recensait 18.657 touristes contre 5.044 en avril 2022. Au total, 50.447 touristes ont visité le pays de janvier à avril 2023, soit une hausse de 77% par rapport à l'année 2022 durant laquelle le nombre de visiteurs non-résidents s'élevait à 11.552.

85.752

touristes de janvier à juin 2023



Nationalités

En 2023, la France continue de tenir le haut du pavé en termes d'arrivées internationales. Elle représente plus de 40% des arrivées touristiques internationales (autour des 50.000 touristes), contre 13% d'Italiens. Les visiteurs non-résidents de nationalité malgache représentent à peu près 9% des touristes internationaux au cours de la même année. Les pays comme l'Inde, les Etats-Unis et la Pologne ne repré-

sentent qu'un à 2% des voyageurs internationaux qui viennent visiter la Grande île. Les pays de l'Europe de l'Est dont la République Tchèque et la Pologne représentent un peu plus de 3% des touristes internationaux.

S'agissant de la durée de passage des visiteurs internationaux, des statistiques publiées en 2017 montrent que la moyenne des séjours est de 20

jours. Une étude publiée par le ministère en 2022, relatant l'évolution des arrivées touristiques internationales durant le premier semestre de cette année montre que 27% des touristes non-résidents restent dans la Grande île moins d'une semaine contre 26% pour un séjour de cinq semaines. Par ailleurs, 47% des non-résidents ont choisi comme destination le centre de l'île durant la même période.

Recettes en devises

Bien que l'année 2020 ait été une année de crise sanitaire, le niveau de recettes au titre du Tourisme a pourtant, durant cette période, été plus élevé qu'en 2021. Selon les statistiques de la

Banque centrale, Madagascar a enregistré 103,255 DTS soit 128,301 millions d'euros en termes de recettes en devises en 2020, contre 25,746 DTS soit 30,940 millions d'euros en 2021.

Loin du niveau de 2016 où le pays a enregistré la meilleure performance avec 540,1 DTS ce qui équivaut à 681,42 millions d'euros en termes de recettes.

Nambinina Jaozara

Promotion de la destination Madagascar

« **Maintenir les acquis et séduire d'autres marchés porteurs** »



Madagascar table, en 2023, sur le même nombre de touristes recensés en 2019. D'après le président du Conseil d'administration de l'Office National du Tourisme de Madagascar (ONTM), Jonah Ramampionona, cela devrait être possible, entre autres grâce aux opérations de promotion menées à l'étranger. Entretien.

Que peut-on dire de l'état actuel du tourisme, après cette longue crise du Covid ?

Le Covid a généré une crise sanitaire mondiale et tous les secteurs en ont été affectés. Pour leur part, les opérateurs touristiques malagasy sont habitués aux situations de crise. A une époque, la compagnie aérienne nationale était confrontée à un problème de flotte et d'équipage. Puis il y a eu la famine, la peste et des problèmes liés à l'insécurité. Le coronavirus a nui à l'image de la destination Madagascar, mais cette période a aussi été l'occasion de redorer la destination, et c'est d'ailleurs la responsabilité de l'ONTM. Dès que les frontières ont rouvert, nous avons redémarré la promotion de Madagascar à l'étranger, avec notamment de nombreuses actions, du mois d'août jusqu'à fin décembre 2022. Nous avons participé au World Travel Market (WTM) à Londres, au Top Resa à Paris, au Solidarissimo à Colmar (France). En mars dernier, nous avons encore pris part à un salon à Berlin et

Cape Town (WTM Africa). Grâce à la présence à ces divers événements, les gens font de nouveau confiance à la destination Madagascar. En effet, les offres touristiques qui existaient avant le Covid n'étaient plus adaptées après la crise sanitaire, et des opérateurs qui ont dû cesser leurs activités, que ce soit à Madagascar ou à l'étranger.

Y a-t-il une raison particulière pour le choix de ces salons ?

Berlin est une ville qui réunit les opérateurs touristiques revendeurs du monde entier. Les opportunités et formes d'échanges sont généralement légion, telles que le B to C (Business to Customer), même si ce salon berlinois était purement du B to B (Business to Business). Le WTM (World Travel Market) Africa de Cape Town réunit, quant à lui, les opérateurs du continent africain, l'Amérique Latine et l'Europe. Sur le marché touristique, Madagascar est très prisé par les Européens, en l'occurrence 40 % des Français, 30% d'Italiens ainsi que les Allemands et les

Anglais. Et malgré la proximité géographique, les touristes africains se font rares à Madagascar et c'est pourquoi nous avons aussi participé à ce salon à Cape Town : pour renouer la relation inter-opérateurs africains.

A l'interne, j'aimerais évoquer les « Tsenaben'ny fizahantany », un salon dédié au tourisme national et destiné à inciter les gens à visiter d'autres régions. De son côté, le ministère organise également plusieurs événements à thème comme le kitesurf, le Nosy Be Jazz festival, le Kabary Tour.

Dans tous les cas, pour notre part, la vision est le rayonnement de la destination Madagascar. Le nombre d'arrivée des touristes pour 2023 doit être au moins égal à celui de 2019, c'est-à-dire 390.000 touristes internationaux.

Selon vous, quels sont les blocages au développement du tourisme à Madagascar ?

La promotion est une chose. Mais le principal problème aujourd'hui reste

la desserte aérienne. Pour l'Europe, il y a les compagnies Air France et Madagascar Airlines. Au Moyen Orient, nous avons Turkish Airlines, bien que celle-ci n'opère pas réellement un vol direct avec une escale à Maurice, contrairement à la liaison Guangzhou-Antananarivo d'avant.

Nous avons mené tellement d'actions de promotion mais l'impact réel sur la destination n'est pas encore très visible. Le pays dispose de marchés acquis mais se doit de les maintenir et, à partir de 2024, conquérir sinon séduire d'autres marchés porteurs. L'objectif d'accueillir un ou des millions de touriste nécessite surtout la mise en place de l'Open sky. Il faut également une politique adaptée à la période post-Covid pour développer le secteur du tourisme.

Quelles sont les formes de tourisme les plus prisées à Madagascar ?

Madagascar est surtout connu pour sa biodiversité unique, mais il n'y a pas que cela. Nous avons décliné ces atouts en thématiques, notamment le tourisme balnéaire, à l'exemple de ce qui se fait à Nosy Be qui est très prisée par les Italiens, les Polonais, ou encore les Hongrois, comme en témoignent les vols directs entre Nosy Be et l'Europe de l'Est. Madagascar est aussi

citée parmi les destinations sportives car le kitesurf dans le Nord commence à faire parler de lui. Depuis peu, plusieurs opérateurs se spécialisent dans le tourisme solidaire et responsable qui consiste à faire impliquer la communauté locale dans le secteur tout en préservant l'environnement. Toutes ces thématiques sont susceptibles d'attirer de la clientèle. La culture et les traditions pratiquées à Madagascar peuvent également être un attrait touristique.



Madagascar est aussi cité parmi les destinations sportives car le kitesurf dans le Nord commence à faire parler de lui



Les touristes qui veulent partir à la découverte et à la rencontre de la population empruntent l'axe Sud sur la route nationale 7, incluant la région de Vakinankaratra, Haute Matsiatra, Amoron'i Mania, Ihorombe, jusqu'à Toliara qui est aussi une destination balnéaire. Les adeptes de l'aventure peuvent aussi effectuer le trajet Toliara-Morondava en suivant le littoral. Les

clients asiatiques comme les Japonais et les Chinois sont attirés par les allées de Baobabs et d'autres sites comme les Tsingy de Bemaraha. Les touristes européens et américains s'intéressent beaucoup à la biodiversité...

Ce sont autant d'atouts pour faire connaître Madagascar, mais il faut s'entraider pour développer le secteur du tourisme. A l'Etat de déployer les moyens pour booster le secteur et, par la suite, aux opérateurs spécialisés d'opter pour leur propres stratégies pour séduire les clients. D'ailleurs, si auparavant, on promouvait la destination Madagascar dans sa globalité, nous prévoyons de thématiser les opérations que nous menons. Cela fait partie de notre stratégie. Le développement durable est aussi une clé de réussite. Nous avons toujours parlé des 3P (Partenariat Public Privé) mais il faut aussi impliquer la population.

Dans tous les cas, le tourisme est l'un des secteurs qui devrait permettre à Madagascar de se développer, sachant qu'il s'agit d'un secteur très transversal : un touriste dépense en moyenne 2.500 euros pour 10 jours et cela mobilise plusieurs secteurs, tout en créant des emplois au niveau des hôtels, restaurants, transports...

Tiana Ramanoelina

L'Office National du Tourisme de Madagascar est un organisme rattaché au ministère du tourisme. L'ONTM est chargé de promouvoir la destination Madagascar. Madagascar étant un grand pays et chaque région ayant son identité, toutes les régions disposent subséquemment de leur Office Régional du Tourisme (ORT). Ces offices répertorient leurs offres touristiques auprès de l'ONTM qui se charge de les promouvoir sur le plan international. L'Office collabore donc avec les Offices régionaux mais aussi avec les groupements comme l'association des tours opérateurs professionnels, l'association des agences de voyages, l'Institut National en Hôtellerie et Tourisme, la Fédération National des Guides... En résumé, tous les acteurs touristiques.



Haute saison touristique Une occupation très contrastée entre les hôtels

En cette période de haute saison touristique, le taux d'occupation des hôtels reste très disparate. Deux principaux paramètres expliquent la situation, selon la Fédération des hôteliers et restaurateurs de Madagascar (Fhorm) : la localisation et le classement des établissements.

« *Un véritable déséquilibre est constaté entre les hôtels situés en centre-ville, avec des taux d'occupation inférieurs à 15% pour les catégories 3 ou 4 étoiles, et les établissements situés à environ 2 ou 3 kilomètres en périphérie, lesquels affichent des indices de remplissage supérieurs à 60%. Ainsi, pour des établis-*

sements sis dans une même ville, à une courte distance les uns des autres, la disparité est significative », constate Johann Pless, le président de la Fhorm, forte de ses plus de 300 membres représentant 6.635 chambres soit 6.300.000 nuitées et 15.187 couverts.

A Sainte-Marie, par exemple, hormis pen-

dant le Festival des baleines, le taux d'occupation est inférieur à 30% alors qu'il devrait dépasser les 50%. Aujourd'hui, Antananarivo est en tête grâce au grand nombre de rotations aériennes enregistrées dans la capitale. Nosy Be, second du classement, et Mahajanga profitent des offres de trafic aérien.

Standards en cours de réforme

A Madagascar, les établissements d'hébergement ou de restauration affichent deux types de classement : le Ravinala (1 à 3) et les étoilés (1 à 5). A côté, des établissements ne font l'objet d'aucune classification.

Actuellement, le secteur du tourisme, avec le département de tutelle, réforme les textes qui régissent les normes et standards hôteliers à Madagascar. Il s'agit d'opérer une approche par compétences et non par diplôme au niveau des services en hôtellerie restauration. Johann Pless donne un exemple concret : dans l'ancienne norme de classe de 1995, pour obtenir 4 ou 5 étoiles, un établissement hôtelier devait employer un sommelier diplômé pour conseiller les vins et spiritueux. Or, d'après lui, Madagascar n'en recense que 3, alors que les établissements 4 et 5 étoiles sont nombreux. Ainsi, plutôt que de privilégier

un diplôme, il est urgent de faciliter le travail des professionnels, en conservant un standard assorti d'une approche par compétences.

Le document en question est en attente de promulgation. Plus précisément, le texte en question, déjà validé et officialisé par le secteur, attend l'arrêté du ministère en charge de l'industrie du commerce et de la consommation.

Avant la crise sanitaire, en 2018-2019, le secteur privé du tourisme, notamment la confédération du Tourisme de Madagascar (CTM) avait interpellé le Bureau des Normes (BNM) sur la nécessité de concevoir de nouvelles règles sur les normes et standards des établissements d'hébergement et restaurations. Une meilleure adéquation entre l'offre et la demande s'impose à Madagascar, la dernière norme nationale de classement datant de 1995, sans jamais

avoir été revue ni même dépoussiérée.

« *On s'est aperçu qu'il y avait des nouveaux standards et de nouvelles demandes de la part de la clientèle nationale et internationale* », note le président de la Fhorm. Pour répondre au mieux à ces aspirations, les acteurs du tourisme se sont regroupés pour s'assurer que les critères définis dans le nouveau texte soient respectés. « *Dans cette vision, nous avons rajouté le besoin normatif. A Antananarivo, les hôtels 3,4, ou 5 étoiles mènent une vraie politique de respect des règles édictées. En revanche, cela n'est pas forcément le cas sur tout le territoire. Les 3 étoiles doivent offrir le même gage de qualité dans la capitale et dans les autres localités* », poursuit-il.

Tous les hébergements sont concernés par cette approche, qu'il s'agisse d'hôtellerie, de camping, de mobile home, d'Airbnb... Une définition précise des types d'établisse-

ments sera donc opérée pour accompagner tous les opérateurs à rentrer dans la norme, y compris ceux qui n'étaient pas soumis à des règles bien définies.

Pour y parvenir, le secteur privé du tourisme s'est inspiré des textes malgaches existants, notamment contenus dans le Code du tourisme. « **Nous nous sommes posé la question de savoir s'il fallait un nouveau texte alors que des benchmark internationaux sont très bien faits. Notre philosophie a été de rapprocher l'offre à Madagascar avec la demande, sachant que la majorité de la clientèle est composée de Français. Aujourd'hui, plus de 60% d'entre eux sont dans cette attente. Ils sont familiers des hôtels en Europe et en France, marché majeur dans le tourisme international. Nous nous sommes donc servi de la**

méthode française et nous y avons intégré toutes les spécificités malgaches », précise Johann Pless.

A l'échelle internationale, les grands groupes hôteliers élaborent leurs standards de marque par rapport aux retours des clients. Cela consiste à prendre en compte les commentaires des clients pour adapter le service proposé. Et parmi les principales attentes formulées aujourd'hui, figure notamment la digitalisation, à commencer par la présence de l'établissement sur internet et les réseaux sociaux. A l'écoute de ses remarques et suggestions, certains groupes hôteliers créent une plateforme pour réserver ou personnaliser les services demandés (chambre fumeur, demande spécifique par rapport à une allergie par exemple).

Tiana Ramanoelina

Bases documentaires de la réforme des normes et standards des établissements d'hébergement et restauration

- **ISO 18513 : 2003** : Services touristiques - Hôtels et autres types d'hébergements touristiques pour la terminologie
- **Loi n°95017 du 25 Août 1995** portant Code du Tourisme
- **Décret n° 2001-027 du 10 Janvier 2001** relatif aux normes régissant les entreprises, établissements et opérateurs touristiques ainsi que leurs modalités d'application.
- **Arrêté du 23 décembre 2009** fixant les normes et la procédure de classement des hôtels de tourisme, en France, version consolidée au 30 janvier 2020
- **Arrêté n° 4902/2001/MINTOUR et n° 4903/2001** relatif aux normes des établissements d'hébergement classés et non classés en vigueur à Madagascar
- **Arrêté n° 4911/ 2001/ MINTOUR et n°7334/2004-MCT** relatif aux normes des établissements de restauration classés et non classés en vigueur à Madagascar

FHORM



6.635
chambres



6.300.000
nuitées



15.187
couverts

AVEC **BMOI POCKET**
VOTRE NOUVELLE APPLICATION
DE MOBILE BANKING,
SURCLASSEZ-VOUS !



Ouverture du ciel Une nécessité conditionnée par une stratégie efficace

De belles perspectives se profilent pour la tendance des réservations de voyage des compagnies aériennes à destination de Madagascar pour 2023, d'après les données de ForwardKeys. Dans le même temps, l'offre aérienne à Madagascar reste encore limitée, voire insuffisante pour accompagner cette relance.

Le secteur du tourisme réclame une ouverture du ciel afin que la destination Madagascar soit plus attractive. Cela implique le fait d'accueillir de nouvelles compagnies aériennes, mais surtout une stratégie efficace et une synergie entre les parties prenantes. D'autres paramètres tels que le coût du carburant viennent aussi s'ajouter aux facteurs qu'il faut appréhender pour établir une ouverture du ciel.

Forwardkeys a observé les intentions de voyage et a pu constater que « *sur la demande touristique internationale à destination de Madagascar. Le premier semestre de l'année, la destination est seulement de 10 % en-dessous des niveaux de 2019. Deux marchés clés ont déjà commencé à passer à mode reprise en mode croissance. La France (+ 15% par rapport à 2019) et Allemagne (+ 8% par rapport à 2019). L'Italie et la Belgique est aussi très proche du niveau en 2019* », a détaillé Olivier Ponti, vice-président Insight de ForwardKeys, en marge d'une conférence sur le thème : « *Quelle stratégie adopter pour une ouverture du ciel efficace ?* » lors de la dernière édition de l'ITM en juin dernier.

« *Ce que les gens regardent avant tout, c'est si un vol direct existe entre leur pays de départ et la destination. La plupart des pays européens qui cherchent le plus Madagascar en vue d'un voyage aux alentours de juillet-août ne disposent pas de vol direct avec la Grande île. Cela suppose que les visiteurs qui viennent de ces pays doivent effectuer un transfert sur Paris, Addis Abeba, Nairobi et ainsi de suite. Il y a déjà une demande qui se manifeste en termes de réservations mais il y a aussi un temps d'attente qui ne se convertit pas nécessairement en achat de billets du fait du goulot d'étranglement lié à la capacité (...), expose Olivier Ponti.*

« *La capacité aé-*

rienne est à peu près au niveau de la reprise des demandes, c'est-à-dire autour de 10% en dessous du niveau pré-pandémie. Les taux de remplissages sont globalement satisfaisants, les avions qui se rendent aujourd'hui à Madagascar étant relativement pleins. Mais pour attirer plus de visiteurs, il faudra développer davantage de capacité aérienne », recommande-t-il.

De son côté, Ravinala Airports qui gère l'aéroport international d'Antananarivo et Nosy Be, dispose d'un département spécial qui s'appelle « *Route développement* » et qui a pour objectif de travailler avec des données pour identifier les marchés cibles. Route développement vise à améliorer l'accessibilité d'un aéroport ou d'une destination au sens large par l'ouverture de nouvelles routes aériennes, l'augmentation de fréquences et de capacité de sièges sur les routes existantes.

« *Dans ce contexte de post-Covid, nos actions reposent sur trois principaux piliers. Le premier consiste à retrouver complètement le même niveau de 2019 le plus rapidement possible, notamment à travers les compagnies aériennes existantes. Puis voir, avec des compagnies, les liaisons existantes et comment diversifier la demande pour en avoir plus. Et, enfin, augmenter la connectivité avec l'identification de nouvelles routes, mais aussi continuer des discussions avec des compagnies qui ont déjà desservi Madagascar avant la crise sanitaire pour trouver de nouveaux marchés* », a pour sa part mis en avant, Zoelisoa Rajohnson, directrice commerciale et marketing de Ravinala Airports. Pour y parvenir, elle de noter qu'il faut des leviers et un plan d'action très précis. En font notamment partie la présence régulière à des événements de l'industrie aérienne et touristique, des salons spécifiques qui réunissent les compagnies aériennes et les gros hôteliers qui cherchent des nouvelles destinations. Il s'agit notamment de susciter

l'envie de venir à Madagascar grâce à des vrais business scales, toujours basé sur des données. Par exemple, pour étudier le marché « *Inde* » à Madagascar : comment cela pourrait-il se faire, qui pourrait le faire, quel type de profil, quel type d'appareil ?

Ravinala Airports a également établi un programme incentive pour encourager le lancement des nouvelles routes régionales et internationales. En résumé, celui-ci est basé sur l'application d'une remise allant jusqu'à 20 euros par passager au départ (suivant la zone géographique) pour toutes les compagnies qui commencent une nouvelle route régionale ou internationale à compter du 01er Janvier 2023 jusqu'au 31 Décembre 2023. Ce, sous certaines conditions, notamment celles de respecter les principaux critères d'éligibilité, comme le fait de lancer une nouvelle route non servie depuis le 01er janvier 2018, d'opérer un minimum de 60 vols par période de 12 mois, d'offrir une capacité de 90 sièges par vol au minimum, et ne pas avoir de factures en souffrance de plus de 3 mois.

« *Actuellement, les compagnies aériennes font face à des contraintes financières et la compétition est encore plus forte qu'avant le Covid. Qu'à cela ne tienne, il nous est très important de les attirer à Madagascar* », conclut la directrice commerciale et marketing de Ravinala Airports.

Enfin, une ouverture du ciel et le fait d'accueillir plus de compagnies étrangères sur son sol impliquent une compagnie aérienne nationale forte par rapport à la concurrence. Le Zimbabwe a, par exemple, mis en place une stratégie de reconquête de ses touristes en moins de 2 ans. Ce pays a créé 10 nouvelles liaisons aériennes et attiré de nouvelles compagnies comme Qatar Airways ou Eurowings pour le desservir.

Tiana Ramanoelina

Situation des fréquences

[de janvier à juillet 2023]

ANTANANARIVO

VOLS INTERNATIONAUX

Routes	Compagnies	Fréquences hebdomadaires							
		2019	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23
CDG	MD	5	2	2	1	1	1	2	2
	AF	4	4	4	4	4	4	5	5
ORY	SS	0	-	-	-	-	-	2	2
IST	TK	3	1	1	1	1	1	2	2
CAN	MD	1							
TOTAL		13	7	7	6	6	6	11	11

VOLS REGIONAUX

Routes	Compagnies	Fréquences hebdomadaires							
		2019	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23
MRU	MD	2							
	MK	7	4	4	4	5	5	5	5
RUN	MD	2	2	2	2	2	2	2	2
	UU	7	7	7	7	7	7	7	7
DZA	MD	1	-	-	-	-	-	-	-
HAH	MD	1	-	-	-	-	-	-	-
NBO	KQ	14	9	9	9	9	9	14	14
JNB	SA	7	1	3	4	4	4	7	7
ADD	ET	4	6	6	6	7	7	7	7
TOTAL		45	29	31	32	34	34	42	42

NOSY BE

VOLS INTERNATIONAUX

Routes	Compagnies	Fréquences hebdomadaires							
		2019	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23
Rome- Milan	Neos	2	1	-	2	2	2	2	2
Varsovie - Prague	Neos	0		-	-	-	-	-	-
Varsovie	LOT charter	0	1	-	-	-	-	-	1
TOTAL		2	2	0	2	2	2	2	3

VOLS REGIONAUX

Routes	Compagnies	Fréquences hebdomadaires							
		2019	janv-23	févr-23	mars-23	avr-23	mai-23	juin-23	juil-23
ADD	ET	4	3	3	3	4	4	4	4
JNB	SA	2	-	-	-	-	-	1	1
DZA	ZD	4	2	2	2	3	3	3	3
RUN	UU	4	4	4	3	4	4	4	4
TOTAL		14	9	9	8	11	11	12	12

Routes et fréquences autorisées par l'ACM et planifiées par les compagnies (Source : Ravinala Airports)



Nouvelle destination

Manompana, un trésor à découvrir



Le village de Manompana est une destination de voyage atypique, qui sort littéralement des sentiers battus.

La commune rurale de Manompana qui abrite le village du même nom, est située dans le district de Soanierana Ivongo. Il compte une population d'environ 20.000 habitants. Quant aux infrastructures sociales, on y trouve un CSB II, un lycée, deux CEG, plusieurs EPP, ...

On peut y accéder par deux moyens. Le village est desservi par la RN 5 et se trouve précisément au PK 200 à partir de Toamasina. On peut ainsi s'y rendre en taxi-brousse à partir de la gare routière de Toamasina.

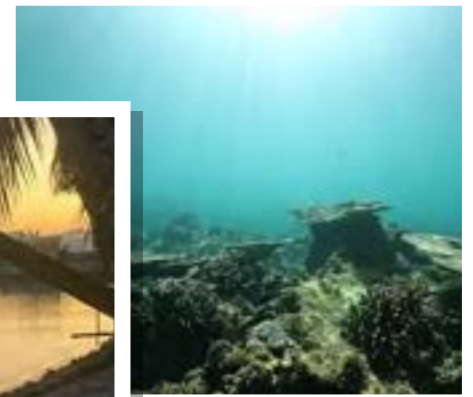
Par voie maritime, il est à 3 h de bateau de Loukinty, le deuxième port de l'île Sainte-Marie.

Quant aux activités pouvant y être pratiquées, elles sont nombreuses et variées :

Découverte d'un village authentique sur la côte Est. On y découvrira plusieurs activités exceptionnelles qui ne courent pas les rues, telles que le savoir-faire d'un forgeron recourant à des techniques utilisées depuis des lustres, des mini-distilleries pour la fabrication de l'essence de girofle et bien entendu le « bet-sabetsa », boisson alcoolisée fabriquée à partir de la canne à sucre et très prisée par la population locale. Ce sera également l'occasion unique de rencontrer les sages du village

Randonnée pédestre dans une réserve naturelle qui est très riche en faune et en flore (cf Adafam). Dans la forêt d'Ambo-diriana avoisinante, on pourra admirer la beauté des diverses espèces d'orchidées (environ une centaine). Et cette visite pourra se conclure par une visite des cascades où l'on peut pique-niquer près d'une piscine naturelle...

Randonnée aquatique élaborée par des organisations villageoises composées de pêcheurs et guides touristiques. On peut y pratiquer la plongée en apnée sur quelques sites aquatiques car le fond marin peu profond est très riche en faune et flore aquatiques.



Visite des plantations de girofle et de vanille qui jouxtent les rizières et les champs de manioc.

Toutes les activités balnéaires car la plage, une des meilleures de Madagascar, est accessible à pied.

Balade en pirogue le long de la mangrove près de la presqu'île de Mahela, un des joyaux de Manompana. De la mer, on pourra faire de magnifiques photos du coucher de soleil.

La presqu'île de Mahela qui ferme la baie de Tintingue est l'un des sites incontournables du voyage de par sa beauté et est un véritable havre de paix.

Le lagon aux abords de la presqu'île offre de grandes possibilités de pêche sous-marine. On pourrait envisager dans l'avenir d'y installer une marina qui combinerait un complexe résidentiel et un port de plaisance.

La connectivité, un enjeu majeur pour le secteur hôtelier malagasy



« **Tongasoa, Bienvenue, Welcome...** ». Avec son magnifique sourire, Lova accueille depuis près d'un an, les clients de l'un des plus beaux hôtels de la capitale. Une fois les formalités passées, elle tend au couple belge fraîchement arrivé de l'aéroport d'Ivato, la clé électronique de leur chambre, accompagnée du code Wifi de l'hôtel. A l'aide des réseaux sociaux et des blogs touristiques, Laura et Maxime s'étaient assurés avant leur départ de Belgique, de la bonne connexion internet de l'hôtel. Ils ont naturellement fait de même pour tous les autres hôtels de Madagascar où ils séjourneront pendant les 2 semaines à venir.

Il est aujourd'hui fondamental pour les hôtels souhaitant attirer une clientèle internationale de satisfaire le besoin des touristes pour une connexion performante et fiable. La catégorisation des établissements se fait, entre autres, sur ce critère. Malgré ce que l'on pourrait croire ce ne sont pas que les grands hôtels offrant un confort supérieur qui sont concernés. L'engouement pour les écolodges et les lieux misant sur l'authenticité locale, ne dérogent pas à cette règle : une bonne connexion internet rassure nos visiteurs sur le lien qu'ils gardent avec leur proches et permet aussi une plus grande diffusion de leur expérience du moment. Les messages qu'ils diffusent au moment de leur périple, seront à coup sûr, les meilleures publicités possibles pour motiver de nouveaux visiteurs. La connectivité n'est pas seulement un enjeu pour les hôtels pris de manière individuelle, c'est un enjeu national pour le

secteur touristique, et donc pour l'économie. L'analyse du mode de choix des touristes, quelque soit leur nationalité, montre qu'avant même de programmer leur départ, ils comparent les destinations possibles entre elles.

Nous avons bien sûr des fantastiques atouts : nos paysages, notre faune, notre flore, notre culture, nos parfums, nos denrées culinaires font rêver le monde entier. Mais nous connaissons néanmoins la concurrence des îles voisines, de l'Asie du sud-est, voire des Caraïbes et de l'Océanie. Le choix d'une destination peut être freinée par la présence de barrières psychologiques liées, à tort ou à raison, au pays en question.

A Madagascar, hélas les actualités sur les aléas climatiques, la sécurité, où même, les disparités sociales peuvent restreindre les projets de séjours d'un nombre important de visiteurs potentiels. Afin de les retenir de se tourner vers une destination concurrente, nous avons l'avantage de pouvoir insister sur un argument qui est pour eux, souvent inattendu : la qualité de nos connexions internet via Fibre Optique. La maîtrise technologique est un point profondément rassurant pour les touristes qui se ressentent psychologiquement un lien solide maintenu avec leur proche. Ainsi, le fait de pouvoir exposer un nombre important d'hôtels connectés à la fibre est un argument solide pour l'ensemble du secteur touristique. Actuellement, 450 établissements hôteliers dans tout Madagascar sont connectés à la Fibre Optique de Telma.

« Le petit fûté » guide le plus vendu en France, souligne d'ailleurs, dans la nouvelle édition 2023, l'atout que constitue la présence de cet opérateur historique.

D'après Cable.co.uk 2022, Madagascar est le 4e pays africain en termes de vitesse internet. La Grande île se place derrière le Rwanda, La Réunion, L'Afrique du Sud, et largement devant le Nigeria. Depuis septembre 2022, Telma s'est doté d'un nouveau câble 2Africa qui vient s'ajouter à EASSy, LION et METISS. Ce quatrième câble « **Reliant 33 pays, pour près de 45 000 Km de long, dépasse largement la circonférence de la terre ! La capacité de ce nouveau câble correspondra à trois fois les capacités actuelles de l'ensemble des câbles sous-marins installés aujourd'hui autour du continent africain** », selon Meta, l'entreprise initiatrice du projet. La connexion internet via la Fibre Optique by Telma représente également un appui de taille à la promotion de la destination à l'international à travers les réservations en ligne et les visites virtuelles.

La connexion internet est devenue un outil incontournable de légitimité et de notoriété des établissements hôteliers. Elle est un critère de choix essentiel pour les voyageurs. Grâce à la qualité de la connexion offerte par la Fibre Optique de Telma, les hôtels à Madagascar ont un véritable avantage compétitif à porter au crédit de leur attractivité internationale.

Nous disposons de tous les atouts pour faire du secteur touristique malgache un moteur de l'économie nationale.

Telma

La
fibre

LA MEILLEURE CONNEXION
POUR VOTRE HÔTEL



VERIFIEZ OÙ SONT
LES HÔTELS CONNECTÉS



Cheffe Henintsoa Moretti

Le patrimoine culinaire malagasy authentique



Dans son restaurant Haka Fy Authentic Restaurant, la cheffe Henintsoa Moretti, propose des plats malagasy d'une grande diversité. Pour s'affûter constamment, elle sillonne les régions de Madagascar en y menant des recherches qu'elle partage dans des films documentaires d'une dizaine de minutes intitulés « LakoZIA mitety faritra ».

« J'ai toujours voulu avoir un restaurant pour valoriser la culture et les plats malagasy. En 1992, avec mon époux, nous avons ouvert la première pizzeria d'Antananarivo : Chez Lorenzo. En 2009, la Commune Urbaine d'Antananarivo a aménagé cet endroit (NDRL : Andohalo) et émis un appel à manifestation d'intérêt en 2015. L'un des critères était que l'occupant devait faire des plats malagasy. C'était justement mon rêve d'honorer le savoir-faire malagasy dans un endroit historique. Plus tard, j'ai rebaptisé Chez Lorenzo en Haka Fy restaurant », relate-t-elle.

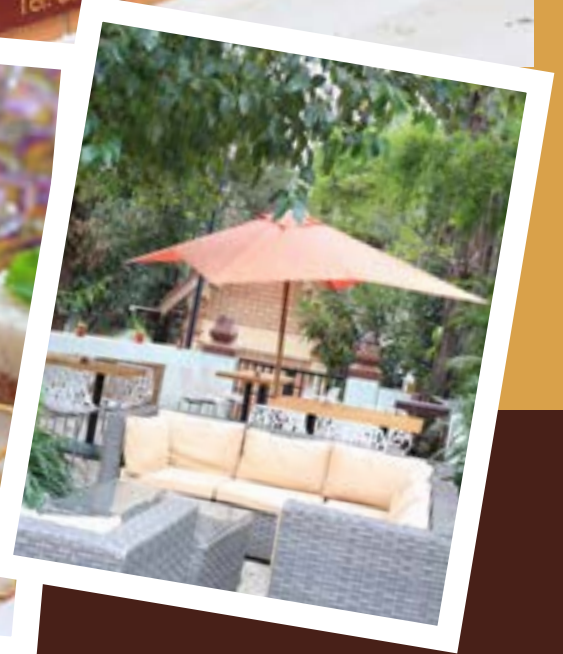
La cheffe avait donc débuté par les

spécialités italiennes, le circuit culinaire qu'elle a effectué en Italie lui ayant servi de base. Mais elle a pris le temps d'apprendre des recettes malagasy dans les régions qu'elle a l'occasion de visiter. Henintsoa Moretti n'a jamais fusionné des recettes malagasy avec d'autres. « Mon but est de proposer des plats authentiques. Et je suis 100% autodidacte ».

Au mois de février dernier, la cheffe a été choisie par l'Office national du tourisme pour promouvoir l'art culinaire de Madagascar lors du salon international du tourisme à Budapest. « Nous avons rencontré un énorme succès. On a présenté des plats comme le

varanga, vomanga (patate douce), du poisson cuisiné avec du jus de coco. Le stand été vraiment bondé lors des animations culinaires. Les gens ne s'attendaient pas à ce que ces mets qui leur étaient inconnus ou inhabituels soient aussi succulents », se remémore-t-elle. Ce n'est pas tout, la compagnie Madagascar Airlines l'a également choisie pour s'occuper des menus servis en classe affaire.

Le restaurant à Andohalo dispose de 80 couverts mais quand il doit recevoir des événements privés, la place peut accueillir jusqu'à 400 personnes. Six pages de recettes sont consacrés aux plats malagasy authentiques. « Mada-



gasgar est composé de 23 régions ; chacune a sa façon de cuisiner. Les gens à Sainte-Marie cuisinent le ravitoto avec de l'escargot (sifotra), à Vatomandry, ils le font avec des crevettes, à Antananarivo, ils le mélangent avec de la viande de porc », note la cheffe.

Pour ce qui est des matières premières, Henintsoa Moretti dispose de son propre potager, et y cultive certains ingrédients comme des légumineuses, le ravitoto et les arachides. Elle collabore aussi avec d'autres producteurs. Pour les poissons, par exemple, elle se fournit auprès d'un éleveur à Vatomandry. *« L'industrie de la res-tauratation est l'un des plus grands*

créateurs d'emplois, on se fournit auprès des producteurs et cela constitue une source de revenus pour eux », poursuit la cheffe.

L'aboutissement de l'émission culinaire « LakoZIA mitety faritra » résulte d'une collaboration entre la cheffe et l'entreprise Vitogaz. *« Nous partageons la même vision. A travers son volet, RSE, Vitogaz est très investi. Quand je visite les régions, j'en profite pour sensibiliser les gens à diminuer l'utilisation du bois de chauffe. Je les incite aussi à reboiser »,* souligne Henintsoa Moretti. Pour parler des projets, toujours avec le soutien de Vitogaz, la cheffe publiera incessamment un livre

qui va répertorier plus de 52 recettes. *« Très peu de gens connaissent les plats pourtant emblématiques comme le saliboka, ou ledobadoba (mélange de manioc, patate douce, jus de coco). Si on ne les valorise pas maintenant, nous risquons de perdre notre patrimoine culinaire ».*

Régulièrement, la cheffe transmet son savoir-faire aux plus jeunes en organisant des ateliers pour quelques écoliers. L'objectif est de faire en sorte que ces enfants puissent toujours se rappeler du goût de ces plats et pourquoi ne pas en devenir les ambassadeurs s'ils partent à l'étranger.

Tiana R.

Bartending, mixologie

Des métiers à part entière

Ils servent les boissons, dirigent le comptoir et gèrent les stocks de bouteilles. Ce sont les bartenders. Ils créent des mélanges harmonieux de parfums, de saveurs et de textures pour produire des cocktails et des mocktails rafraîchissants. Ce sont les mixologues. Deux métiers qui sont peu connus ou reconnus à Madagascar comme étant des métiers à part entière, et que Mahery-Tiana Randrianarisoa, alias K-méc Bartender nous fait découvrir à travers son histoire.

Mahery-Tiana Randrianarisoa alias K-méc Bartender a deux facettes. Celle du bartender et celle du mixologue. L'une n'existe pas sans l'autre. A l'âge de 28 ans, ce chef d'entreprise à l'allure de bad boy ne se la raconte pas. Et pourtant avec son parcours, il pourrait. Connus sur les réseaux sociaux en tant que barman, il est l'un des rois des cocktails à Madagascar, mais figure aussi parmi les personnes qui ont participé à la professionnalisation du métier de bartending dans le pays. Son pseudonyme K-méc vient d'un jargon résolument « djeuns » qui sert à se saluer dans les quartiers. « K'aiza ilay mec eh ! », traduit par « ça roule mec ! » ; mais c'est aussi un acronyme qui définit bien sa vision de ces deux métiers. K pour « knowledge » qui signifie connaissance, M pour « mixologie », E pour « expérimental » et C pour « cocktail ». C'est le mister cocktail des événements festifs. Son imagination est sans limite. Sur son lieu de travail, on peut retrouver K-méc dans ses deux versions, bartender et mixologue. On le découvre parfois derrière un bar, devant son plan de travail, comme un footballeur sur son terrain de jeu. Tantôt habillé en chemise blanche et nœud papillon, maniant le shaker avec un grand sourire, mais parfois en chemise hawaïenne, à la manière d'un Tom Cruise dans le film « Cocktails », ou en simple tee-shirt et tatouages à découverts, au Comptoir des artistes, à la Teinturerie Ampasanimalo, où il travaille en permanence.

Bien rodé dans l'art du service, K-méc nous accueille non sans façon, au Comptoir des artistes comme si nous le connaissions depuis longtemps. Quelques temps après, il

nous fait une démonstration d'une confection de cocktail, ce qui peut paraître pour les amateurs et les simples curieux comme un simple spectacle. Mais pas que. Tel un druide face à son chaudron ou un maestro face à son orchestre, K-méc Bartender se place devant ses ingrédients pour créer son cocktail. A sa gestuelle, on dirait qu'il fait de la magie, ce qui n'est pas entièrement faux puisque le résultat est fascinant. Le mélange créé donne une sensation qui explose dans la bouche comme une potion magique. Des saveurs qui rappellent les richesses de Madagascar, comme la vanille, le gingembre ou le citron caressent les papilles. « *Ce qui est passionnant avec la mixologie, c'est que c'est un mélange de chimie, de physique et de mathématique. C'est aussi un voyage. Plus on voyage, plus on découvre et plus on enrichit nos recettes* », explique-t-il.

C'est d'ailleurs grâce à de nombreuses aventures en Europe et à Maurice que K-méc Bartender a enrichi sa carte. Il dispose d'une cinquantaine de variétés de cocktails, dont 30 signatures cocktails et une vingtaine de classiques. Il a signé des cocktails pour des grandes maisons de la capitale, mais aussi à Maurice. Chaque cocktail a une histoire, gravée dans un document, selon K-méc. « *Le Letchi Sauer est l'un des cocktails qui m'a le plus marqué. À l'époque, je travaillais à temps partiel au Comptoir des artistes lorsqu'on m'a demandé de créer un cocktail pour célébrer l'anniversaire de l'Is'art Galerie en 2018. Je suis arrivé au bar et j'ai examiné les ingrédients à ma disposition. J'ai remarqué du*

rhum et de la liqueur de litchi sur le comptoir. Sur le moment, j'ai improvisé une boisson en mélangeant du rhum infusé au litchi, des litchis frais, du sirop de canne et du jus de citron. Une amie artiste qui était présente lors de la fête a été impressionnée par la boisson. Elle en a parlé à ses amis. Aujourd'hui, le Letchi Sauer est l'un de nos cocktails les plus populaires, avec plus de 5000 ventes depuis sa création », relate le mixologue. Les cocktails de K-méc reflètent sa personnalité, remplis de folies, d'imagination et surtout avec une touche artistique. La mise en valeur des produits du terroir est l'un des slogans de K-méc. Dans ses recettes ou dans ses décorations, on retrouve toujours une part de la Grande île, par exemple une épice ou un épi de riz. « *J'ai créé avec un ami un cocktail à base de « ranon'apango » ou riz brûlé pas plus tard qu'en juin* », raconte-t-il amusé. Les cocktails se créent en brainstorming ou à l'improviste grâce à des rencontres, avec des chefs cuisiniers, des clients, des inconnus ou des situations marquantes.

Mais comment K-méc a-t-il atterri dans l'art du bartending et de la mixologie ? Amateur de Top Chef et de Master class cuisine, K-méc se passionne pour l'art culinaire avant d'avoir plongé dans l'univers du Bartending et de la mixologie. « *A la base, j'aime cuisiner. Cependant, dès mon entrée à l'école hôtelière, j'ai réalisé que l'hôtellerie ne se limitait pas seulement à la cuisine, mais englobait différentes branches. Il y avait le housekeeping (entretien des chambres), le front office (réception), la maintenance, l'art culinaire,*

le bar, le service en salle et la gestion hôtelière.» Bien que passionné de cuisine, K-méc réalise très vite que sa place se trouve en front-office.

C'est la raison pour laquelle il opte pour une spécialisation en restauration-bar. Durant un stage à l'île Maurice, il découvre la

magie du cocktail et tente de s'immerger dans cet univers nouveau.

« Lorsque j'étais serveur à Maurice, j'ai été émerveillé par le travail d'un barman. Je lui ai demandé de m'apprendre à faire des cocktails. Il m'a dit que c'était un secret, tout comme les chefs cuisiniers qui gardent leurs recettes secrètes.

Plus tard, cette personne est décédée brutalement. Mon manager me propose alors de travailler derrière le bar et j'ai accepté. Il m'a enseigné les bases essentielles avant de me laisser me débrouiller. Je me suis alors documenté, j'ai lu des livres et assisté à des compétitions de bartenders, afin de maîtriser cet art. »

Des métiers peu valorisés à Madagascar

Mais K-méc Bartender est plus qu'une personne. C'est aussi une équipe d'une dizaine de bartenders malgaches, passionnés par le métier. Dans la team, huit hommes et deux jeunes femmes, dont Sandia la head bartender de la Teinturerie Ampasanimalo, et Miangaly Ariela alias la K-Meuf. « Mon équipe est constituée de personnes qui ont cheminé avec moi et qui partagent la même passion. J'ai vu qu'ils avaient l'amour du bartending et de la mixologie et je les ai initiés au savoir-faire », explique K-méc. Parmi ses plus grandes fiertés, Miangaly Ariela la K-Meuf qui est aussi la championne de la « Cocktail compétition » en 2022. Miangaly Ariela reflète les personnalités de son mentor, avec des cocktails audacieux, qui mettent en avant la beauté de Madagascar. C'est avec son cocktail à base de « koba » ou de gâteau de riz, baptisé « Koba libre » et un cocktail à base de « toaka gasy » baptisé « Ny aty aminay » que

la K-Meuf a pu décrocher le premier prix. La team des K-Meufs et des K-mécs fait aussi partie de ceux qui ont initié le concept de bar mobile à Madagascar entre 2016 et 2017. Grâce à eux, le bar sort des restaurants et voyage partout dans la Grande île. « Nous étions à Nosy Be, à Mahanoro, à Fort Dauphin, à Toamasina, partout dans les campagnes et même dans les rues. Nous avons assisté à différents événements dont des festivals », raconte K-méc.

Des voyages qui ont aussi permis à la team de démocratiser ces métiers peu connus et reconnus dans la Grande île à leur juste valeur. « A Madagascar, les métiers de bartender et de mixologue restent peu valorisés. Nous visons le grand partage, afin de faire connaître ces métiers au plus grand nombre », souligne le chef d'entreprise. Il regrette que les gens minimisent les efforts menés derrière les comptoirs

par la brigade. « Pourtant, il faut goûter au moins 20 fois la boisson pour pouvoir valider un cocktail », explique-t-il, sans compter la mise en place, l'endurance et l'énergie mobilisée par l'équipe derrière le comptoir. « Je suis triste quand on dévalorise les bartenders ou les mixologues. On a tendance à dire que les clients sont des rois, mais les brigades hôtelières sont des dieux », soulève K-méc. Il est convaincu que ce sont ces gens au service des clients qui donnent la nourriture et la boisson, et de ce fait méritent le respect. Les mixologues créent l'ambiance durant une fête au même titre que les DJ. C'est grâce à eux qu'on lève les verres à la santé de... Les bartenders tiennent compagnie en plus d'être des femmes ou des hommes de service. A travers leur travail, ces hommes et ces femmes représentent et cultivent l'art du bien boire à Madagascar.

Nambinina Jaozara

NOUVEAU

HAWAIIAN BOXMASTER

KFC

KFC TANA WATER FRONT : 038 08 930 77 **KFC AKOOR DIGUE : 038 08 903 23** **PHOTO NON-CONTRACTUELLE**

Gastronomie

Hommage au chocolat d'exception malagasy au Café du Musée



Le restaurant Café du Musée à Andohalo est devenu un lieu incontournable de la capitale pour ceux qui aiment bien manger. Il présente aussi un attrait touristique, tout comme le chocolat qui y est servi.

Le cacao malgache fait la renommée de la Grande île par-delà le monde entier. Le chocolat malgache aussi est à découvrir au cours d'un séjour au pays. Au Café du Musée à Andohalo, il est à l'honneur dans environ 60 % du menu proposé. L'expérience et la persévérance du chef cuisinier Johary Mahaleo, également propriétaire du restaurant, en est à l'origine.

En 2018, le Café du Musée est inauguré avec le Musée de la photographie (ndlr : les deux structures sont de gestion différente). **« Je me suis porté candidat pour louer et gérer cet endroit. Nous avons tout refait. Lors de la première année d'activité, nous n'avions que 5 tables et 10 chaises et proposons des sandwiches et burger. Ma femme m'a conseillé de créer ma propre carte de restaurant. Et c'est vrai : pendant 20 ans de ma vie, j'ai**

proposé des cartes pour les autres » se remémore le chef.

Une fois sa carte mise en place, le chef Johary l'a jugée trop classique. Il a donc voulu chercher un moyen pour attirer les gens dans son restaurant à Andohalo, en sachant qu'il existe déjà des très bonnes adresses un peu partout dans la capitale. C'est là que l'idée de la spécialité chocolat lui est venue.

« Quand je travaillais avec le groupe Princesse Bora, j'ai déjà eu l'occasion de collaborer avec des chocolatiers français qui venaient à Madagascar pour du tourisme culinaire et nous échangeons nos expériences », se souvient-il.

Six mois à peine après avoir mis en place la carte du restaurant, le Café du Musée commence à faire parler de lui.

Un jour, sans le savoir, le chef Johary et

son équipe recevaient des clients pas comme les autres. **« Ce jour-là, il y avait un groupe de 4 ou 5 personnes. Une fois qu'ils ont fini leurs plats, ils ont demandé à me voir et posé la question de savoir si je les connaissais et j'ai répondu que non (...) Et ils se sont présentés. Il s'agissait en l'occurrence de Marcel Ramanandraibe et Fredy Rajaonera de la Chocolaterie Robert. Ils m'ont demandé quel chocolat j'utilisais, je leur ai répondu : le chocolat Robert »,** relate le chef. Une semaine plus tard a lieu une nouvelle rencontre, dans les bureaux de la Chocolaterie Robert cette fois-ci. Le chef Johary a été proposé pour être l'ambassadeur de la chocolaterie et c'est avec humilité et une certaine émotion que le chef a accepté. Le fait d'être ambassadeur de cette marque lui impose de n'utiliser que le chocolat Robert.

Formation permanente

Le chef Johary ne s'arrête pas là. Il ambitionne d'étendre ses métiers de bouche. Tous les ans, le chef se déplace auprès de l'école Lenôtre, la première école de pâtisserie au monde pour se former. Il renforce également ses compétences en dessert, amuse-bouche, et en bistronomie « **Je me remets sans cesse en question et me forme constamment sur la pâtisserie et la boulangerie. La cuisine évolue tous les jours, et ce serait une grosse erreur que de se dire qu'on connaît déjà tout** », expose-t-il. Parmi ses projets, le chef Johary Mahaleo envisage d'ouvrir une pâtisserie avec ses créations et de développer un service traiteur haut de gamme. Un autre restaurant verra le jour à Antananarivo au début de l'année prochaine.

Pour en revenir au Café du Musée, le restaurant dispose de 40 couverts et cinq personnes officient en cuisine. Il jouxte le Musée de la photographie et en attire ainsi les visiteurs et touristes. L'établissement collabore avec plusieurs tours opérateurs et propose des packages incluant un atelier chocolat ainsi qu'un dîner. La clientèle est com-

posée à 80% d'expatriés et 20 % des locaux, les touristes représentant 10 % de son chiffre d'affaires.

« Le pic est observé entre mars et juin. Les gens partent en vacances donc on connaît un petit ralentissement juin-juillet, mais c'est comblé par l'arrivée des touristes, de la diaspora et les gens qui aiment bien manger jusqu'à la fin du mois d'août. Nous connaissons de nouveau un creux fin août jusqu'à fin septembre car les gens préparent la rentrée scolaire », détaille le chef.

Le Café du Musée est surtout réputé pour ses desserts. A part le chocolat, il utilise beaucoup de condiments et épices de Madagascar. Il utilise également des fruits. Le gaspillage ne fait pas partie des vocabulaires du chef Johary qui, par ailleurs, collabore avec l'entreprise sociale Bii. **« Quand j'honore des contrats de service traiteur corporate, notamment des cocktails ou des repas pour le compte d'entreprises, s'il y a des restes, on les remet à Bii qui les offre à un orphelinat. J'utilise tout, même les épluchures.**

Les Allemands et les anglophones adorent ce concept. Pareil dans ma boulangerie, quand il y a du reste de pain, viennoiserie ou gâteau, Bii les récupère et les livre à un orphelinat ».

Pour le propriétaire des lieux, il n'est jamais facile d'entreprendre, **« mais il faut commencer quelque part sans attendre l'aide de l'Etat. C'est ce qu'on a fait et on espère que l'Etat nous rende la pareille, un petit retour ».** Lui de rappeler que tout au long de la crise sanitaire, bon nombre de ses collègues œuvrant dans les métiers de bouche ont dû se reconverter, comme dans d'autres pays, certes, mais ces pays-là ont proposé des solutions.

« Pour entreprendre à Madagascar, il faut être très fort car les obstacles sont nombreux, je ne parle pas de l'Etat mais plutôt de la société en général : il peut y avoir des jaloux et ceux qui n'hésiteraient pas à vous mettre des bâtons dans les roues. Mais quand on se fixe des objectifs, le soleil brille pour tout le monde ! », conclut le chef.

Tiana Ramanoelina



Après son baccalauréat, Johary Mahaleo suit, selon le souhait de ses parents, un cursus en droit à l'Université d'Antananarivo, mais il ne le mènera pas jusqu'à son terme. Il entame des études en communication et marketing de deux ans auprès d'une institution privée. Johary est un grand sportif passionné de basket-ball.

Ses parents sont membres d'un club de services et la famille accueillait fréquemment des membres autour d'un repas. Il pense que la passion de la cuisine lui est venue de là. A l'âge de 22 ans, il intègre une formation professionnelle en art culinaire auprès de l'INTH. Par la suite, il rejoint Le Bœuf sur le Toit, dans le huitième arrondissement de Paris pour y effectuer un stage.

De retour au pays vers 2003-2004, le chef Johary intègre le Kudeta restaurant à Isoraka en tant que second et en a pris les rênes trois ans après. L'établissement a connu le succès. Au bout de six années passées au

Kudeta, il est débauché par Signature Life, un grand groupe sud-africain propriétaire d'hôtels de luxe en Afrique, ainsi qu'Isalo Rock Lodge et Anakao Ocean Lodge à cette époque. En 2009-2010, le chef Johary commençait à gérer deux établissements en même temps, en cuisine et en restauration. Un an après, il s'envole pour Nosy Be et rejoint l'Amarina hôtel puis le Royal Beach.

Après ce passage à Nosy Be, le Chef Johary rejoint le groupe Princesse Bora dont le restaurant Café de la Gare à Antananarivo et un hôtel à Sainte-Marie. Le chef reste au sein de ce groupe pendant quatre ans durant lesquelles il a dirigé la cuisine de Princesse Bora et celle du Café de la Gare.

Il faisait donc l'aller-retour entre Tana et Sainte-Marie. En 2016-2017, le chef Johary et sa famille quittent Sainte-Marie pour revenir à Antananarivo, et c'est le début d'une nouvelle aventure...



**RÊVEZ EN GRAND,
ON S'OCCUPE DU RESTE**



AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL SUR MESURE



**FAIRE DE VOTRE ESPACE DE TRAVAIL
UN LIEU ERGONOMIQUE
ET FONCTIONNEL !**

Siège Social 10, Rue Rainizanabololona, Antanimena Antananarivo 101
Madagascar Cosyma Immeuble NIAG (RDC) Tél. : +261 34 02 213 50 Mail : dircom.cosyma@gmail.com

VIGIE

High Tech Security

🌐 📱 📺 in

ALARME



TÉLÉSURVEILLANCE



INTERVENTION



LEADER EN

ALARME

INTERVENTION

TÉLÉSURVEILLANCE

- 📧 contact@vigie.mg
- 📍 1er étage Ivandry Business Center Antananarivo
- ☎️ 032 07 190 00
- 🌐 www.vigie.mg

NOS YEUX, VOTRE SÉCURITÉ

hello

CIBLE | PROJET

RISQUES | ASPIRATION

STRATÉGIE | IDÉE | MISSION | BUT

RDC - Immeuble Tana 2000 Ankondrano Antananarivo 101 - Madagascar

Tel : + 261 32 11 899 01

Info@agence-hello.mg / www.agence-hello.mg

PROJET « VONONA » DISTRICT DE MIANDRIVAZO

I - Contexte

Madagascar est classé parmi les pays les plus pauvres sur le plan monétaire avec un PIB par habitant de 500,5\$ (en 2021) et un indice de développement humain parmi les plus bas de 0.501. Ces fragilités socio-économiques sont exacerbées par sa situation insulaire dans le bassin Sud-Ouest de l'Océan Indien où les cyclones tropicaux sont fréquents et de plus en plus sévères, et la sécheresse

devient aussi prévalente dans les zones semi-arides de l'île. Les populations à faible revenu, les femmes et les enfants sont particulièrement sensibles aux différents chocs et stress – sociaux, économiques, politiques, climatiques et environnementaux – qu'ils subissent depuis plusieurs années avec peu de moyens de se relever et de se (ou d'être) réhabiliter à temps.

La réduction des risques et catastrophes (RRC) ainsi que l'adaptation au changement climatique auprès des individus et des communautés restent ainsi un enjeu vital pour la Grande île afin de préserver des vies humaines et améliorer la résilience dans un contexte de développement durable.

II – Projet « Vonona »

Ce contexte a motivé un consortium d'ONG à mettre en œuvre le projet « Vonona (être prêt) » afin de renforcer la résilience des communautés et des institutions à travers l'amélioration du système d'alerte précoce (SAP) ainsi que la préparation aux catastrophes en milieu scolaire, au niveau des communes, districts et régions, voire national. Un projet financé par l'Union Européenne.

Ce consortium est dirigé par « Save the children » et inclut Action contre la faim (ACF), Aide internationale de la Croix-Rouge luxembourgeoise (AICRL), Helvetas, Humanité & Inclusion (HI), Medair et Secours Islamique France (SIF). Le projet travaille étroitement avec le Bureau national de gestion des risques et catastrophes (BNGRC), la Direction générale de la météorologie (DGM) ainsi que différents ministères, notamment

l'Education nationale (Men) et la Santé publique (Min Santé), pour une meilleure coordination des activités.

Lancé en Juillet 2021 pour une durée de deux ans, « Vonona » couvre la partie Ouest de Madagascar au niveau des régions du Boeny, Menabe, Diana, Atsimo Andrefana et Analamanga. Dans le cadre du projet, une douzaine d'écoles sont en réhabilitation actuellement à Miandrivazo.



Gaston Fanomezantsoa
School Mobilizer Officer de Save the Children

« On a vraiment constaté que le projet Vonona a répondu aux attentes des communautés locales. En effet, on a remarqué actuellement auprès d'eux des changements de comportement et plus d'enthousiasme dans la prise de responsabilité face aux catastrophes et aléas climatiques, si on ne parle que du passage des cyclones au début de cette année. Le résultat des formations menées auprès d'eux suivie d'une dotation de matériels à titre de mesures d'accompagnement ».



Manitra Razakamanita
Assistant du projet au sein de Helvetas

« Le projet Vonona a vraiment réussi à toucher toutes les zones dans les communes d'intervention. Non seulement il a renforcé la résilience des communautés mais également l'entraide en période difficile. Il a accordé une attention particulière aux aspects de genre, d'inclusion et de protection. Un garant auprès des communautés, notamment les groupes vulnérables, de bénéficier des mesures de prévention et d'atténuation des risques. Après les formations et les distributions des outils auprès des communautés, ceux-ci sont effectivement mieux équipés pour gérer les risques de manière autonome. Favorise ainsi le développement durable à long terme et permet aux communautés de continuer à se protéger eux-mêmes après la fin du projet ».



Raso Nazinine Vololona Nirina
Adjoint Chef District Miandrivazo

« Durant la saison cyclonique, les inondations frappent brusquement Miandrivazo, même si le temps est ensoleillé comme c'était le cas en 2018. Grâce à une campagne sensibilisation menée auprès de la population à travers le projet Vonona, on a pu améliorer l'accès et la circulation des informations ainsi que la coordination des activités pour faire face aux catastrophes ».



Tsanta Sahondra Livarimanga
DG de l'Entreprise Lucky Compagny (En charge de la réhabilitation de 4 EPP à Miandrivazo afin de répondre aux normes anticycloniques et devenir ainsi plus résistants aux catastrophes).

« Dans la mise en œuvre de Safeguarding, la priorisation par Save the children de la sauvegarde des enfants nous a beaucoup marqué car non seulement il est formellement défendu de les recruter mais ils sont même interdit d'accès dans le chantier. Il en est de même sur la recommandation de faire une recrutement local pour bénéficier d'une cohabitation harmonieuse avec la communauté ».

II – 1 « Safeguarding »

Save the Children met le Safeguarding, la sauvegarde des enfants et de toutes les personnes, aussi bien celles qui en bénéficient que celles qui contribuent à sa mise œuvre,

au cœur de son approche. Une approche d'ailleurs partagée et appliquée par tous les partenaires du consortium « Vonona ». Il s'agit de prévenir tout éventuel risque

d'abus ou de négligence pouvant avoir un effet néfaste sur une personne, ainsi que de rapporter et d'apporter une réponse adéquate le cas échéant.

II - 2 Renforcement de capacités des structures locales

Parmi les activités associées au projet sont le renforcement des capacités des membres des comités locaux qui ont été mis en place par le BNGRC. L'Equipe locale de secours

(ELS) au niveau du Fokontany, le Comité communal de GRC (CCGRC) au niveau des communes, le CDGRC au niveau des districts ainsi que le CRGRC au niveau des ré-

gions. Par contre, les clubs RRC ainsi que les commissions GRC au niveau des écoles ont été mis en place par le projet.



Jean Théophile Ramanamihaja
Chef Fokontany Isalo

« Inondations et feux de brousses sont parmi les catastrophes qui nous frappent souvent. L'arrivée du projet Vonona nous a permis d'intervenir rapidement et de mieux coordonner nos actions pour faire face à ces désastres à travers des réponses d'urgence. A preuve, aucune perte en vie humaine n'est à déplorer lors des cyclones qui ont frappé la région au début de cette année ».



Marie Joséphine Razanadravao
Membre ELS Fokontany Isalo

« Grâce à son approche sensible à l'inclusion et au genre, le projet a permis aux femmes de participer activement à la réduction des risques et catastrophes. En effet, demander l'avis des femmes avant de prendre une décision quelconque ne fait pas partie des us et coutumes de notre région. Actuellement, nous sommes 4 à devenir membre du comité ELS d'Isalo ».



Membres du Club RRC de l'EPP Tsararivotra

« Nous avons beaucoup appris sur les comportements à adopter en cas de catastrophes comme le fait de se déplacer vers les hauteurs en cas d'alerte aux inondations ou encore aider les adultes à renforcer le toit à l'approche d'un cyclone. Après chaque réunion de notre club, nous ne manquons de rapporter auprès de nos parents ce que nous venons d'apprendre ».



Des membres d'ELS du Fokontany Isalo munis de leurs équipements

« VONONA » EN CHIFFRES

Plus de
1.400.000
 bénéficiaires couverts
 à travers un plan de contingence

36.300
 personnes participant à des interventions qui renforcent leur capacité à faire face aux chocs et aux stress

518.000
 personnes touchées
 par l'IEC/RRC

713.000
 personnes couvertes par des plans
 d'action précoce/de contingence

207
 comités de GRC
 mis en place

183
 écoles disposant d'un plan de préparation
 aux catastrophes ciblant 35.000
 élèves et enseignants.

Répartition des partenaires dans le Consortium Vonona



Vakinankaratra

Des atouts touristiques célèbres et des sites insoupçonnés

Tsiafajavona Ankaratra

Dans la chaîne de l'Ankaratra, au Nord d'Ambatolampy, à 1.900m d'altitude, on peut découvrir les vestiges de la vieille forêt primitive de Manjakatempo. C'est une vraie station forestière de toute beauté, avec ses circuits de Mimosas et son arboretum totalisant 6km. Elle offre un mix de merveilles avec ses bassins piscicoles de truites, sa vue de l'Ampasandrainisa de 1830m, le pic de Tsiafajavona, la rivière d'Anteza et d'Ambondrona, la cascade de Manontongana, les étangs d'Ankazotokana et de l'Ankaratra, le lac froid aux eaux claires qui alimente la ville d'Amba-

tolampy.

Un sentier de 5km environ arpenté les forêts de pins et de fougères arborescentes. Les amateurs de randonnée peuvent s'y adonner en toute sécurité et en toute sérénité.

Un peu plus loin sur la chaîne de montagnes culmine le mont Tsiafajavona, littéralement «là où il y a toujours des nuées» qui est le troisième sommet de Madagascar avec ses 2.653m d'altitude.

Les amoureux de la nature et de randonnées en montagne en auront pour leurs

attentes. Pendant votre ascension, vous découvrirez les lieux de cultes sacrés, les forêts de pins, les cascades et étangs qui viennent ponctuer la beauté des lieux, surtout avec les sons magiques de la nature.

Camper sur place vous donne l'opportunité de découvrir un autre univers, paradisiaque : vue panoramique des villages, des oiseaux, des forêts, la vie quotidienne de populations locales, sans oublier les plus beaux paysages typiques des hautes terres. La période idéale pour aller à Tsiafajavona est de mi-avril jusqu'à la fin d'octobre



Ambohitovo Antsirabe

À 14km au sud-ouest d'Antsirabe, Ambohitovo est un lieu mystérieux et méconnu de notre région. C'est un petit coin de paradis au cœur de la montagne pour parfaire un voyage idéal. Ambohitovo renferme des richesses culturelles et historiques pour une découverte des traditions locales. Pour une escapade impeccable, le village d'Andrimasina est le point de départ. Sur la route vous pouvez contempler : des jolis paysages à couper le souffle, des sites sacrés qui mettent en valeur notre culture, des collines striées par les terrasses verdoyantes, une vue impressionnante des rizières et des montagnes, une baignade de pied relaxant dans une rivière, une petite chute avec une piscine pour les amateurs de la baignade, qui offre en même temps une magnifique vue sur ses alentours, une cascade géante dont l'eau déferle à grande vitesse à travers les méandres avant de chuter un peu plus à la verticale. Pour ceux qui ne connaissent pas le chemin, il y a de guides locaux qui vous réservent un accueil chaleureux.



Piscine naturelle Manandona

Situé à 23km au sud d'Antsirabe sur la RN7, Manandona est un village typique dans la région Vakinankaratra. Profitez d'une sortie en famille ou entre amis pour une visite authentique dans ce milieu rural. Manandona représente ses merveilles et authenticités à travers sa piscine naturelle à cascade. Une piscine avec une fraîcheur unique, l'eau est plus abondante en période d'été. Entre les rochers, la piscine offre un cadre

absolument splendide pour profiter du soleil et d'une baignade. Amateur de randonnées et de la nature, préparez-vous pour une petite marche de 30 à 45mn. De préférence, apporter chapeaux et crème solaire pour éviter un coup de soleil et porter des accessoires adaptés à la marche, qui est moyennement difficile pour pouvoir apprécier la vue panoramique de la riziculture en terrasse du village.



Chute d'Andriamamovoka

La chute d'Andriamamovoka vous offre un lieu de pique-nique idéal, donnant sur une vue magnifique de la nature.



Le massif d'Ibity

À 25Km au sud d'Antsirabe, le meilleur trajet est de prendre comme point de départ Vinaninkarena sur la RN7. Tout au long du trajet vers Ibity, l'environnement montre l'authenticité de la haute terre à travers ses paysages ruraux : Mandaniresaka, Vinaninkarena, Manandona jusqu'au village d'Ibity. Cela rend le trajet ou randonnée de plus en plus typique à la région Vakinankaratra. Découvrir la montagne d'Ibity culminant à 2254m d'altitude permet d'apprécier le cœur des paysages. C'est le massif le plus élevé des affleurements rocheux à Madagascar. Le massif d'Ibity recèle des pierres semi-précieuses principalement du quartz, du béryl et de la tourmaline.

Derrière un paysage rocailleux et spectaculaire, il est reconnu par ses richesses floristiques, faunistiques, géologiques et culturelles. Le circuit du village d'Ibity vers le massif de Kiboy vaut le coup d'œil pour une découverte de sa végétation saxicole : des plantes horticolas, forêt de tapia, forêt-galerie de Maitsoankarana et le fort ancestral. Une fois au sommet du massif d'Ibity, la prochaine destination sera le rocher de Faliandro, tombeau royal, et les niches des chauves-souris du grand rocher. Tout au long du trajet, le parcours est riche en flore et réputé pour son aspect géologique. Outre des paysages spectaculaires (chutes d'eau, piscines naturelles, grottes), le massif abrite des sites culturels réputés : tombeaux royaux, tombeau des Vazimba, Rova. Pour une meilleure découverte et apprécier le village d'Ibity, il est possible de séjourner en accueil villageois.

Lac andraikiba

En venant d'Antsirabe, à 7 kilomètres sur la route de Betafo, se trouve le village de Talata où l'on bifurque vers le Lac Andraikiba, étant une dépression volcanique entourée de mont boisé avec une promenade circulaire.

C'est un lieu agréable pour effectuer des diverses activités : camping, pique-nique, baignades, sports nautiques, visite sur le marché de pierre précieuse et d'artisanat à ne pas rater pour les articles de souvenirs. Andraikiba, beau lac d'altitude, consiste en une dépression au milieu de cendres basaltiques, avec 165 mètres de profondeur et 1.500 mètres de diamètre. Il est bordé d'une route circulaire de 4 km.

A une certaine distance du lac, il y a une variété de trachyte et de granit plus ou moins métamorphosés par d'anciennes éruptions, utilisés comme pierres de construction.



Le Village d'Antalaviana

Située à 39 km au sud d'Antsirabe Vakinankaratra, sur la RN7, ce village constitue la frontière entre la région Vakinankaratra et la région Amoron'i Mania. Antalaviana recèle une belle forêt de tapia, une piscine naturelle à cascade. Après une montée, une récompense vous y attend sur son sommet : une vue à couper le souffle, de l'air frais, une connexion avec la nature, une vraie évasion dans un autre monde.





Lac Tritriva

Se trouvant dans la même direction, à 25km d'Andraikiba, le Lac Tritriva est joignable en traversant la localité de Belazao, le village de Tritriva à 17km d'Antsirabe. Avec ses rives qui semblent dessiner le contour général de Madagascar et enchaîné entre les montagnes, il est considéré comme un lac sacré et d'après le tabou, il est interdit de faire la baignade et de transporter de viande de porc. L'eau baisse pendant la saison des pluies, colorée en vert et monte pendant la saison sèche colorée en bleu. Le lac est connu par l'histoire des deux amoureux d'un amour interdit (Rabeniomby et Ravolahanta).



Ranovisy

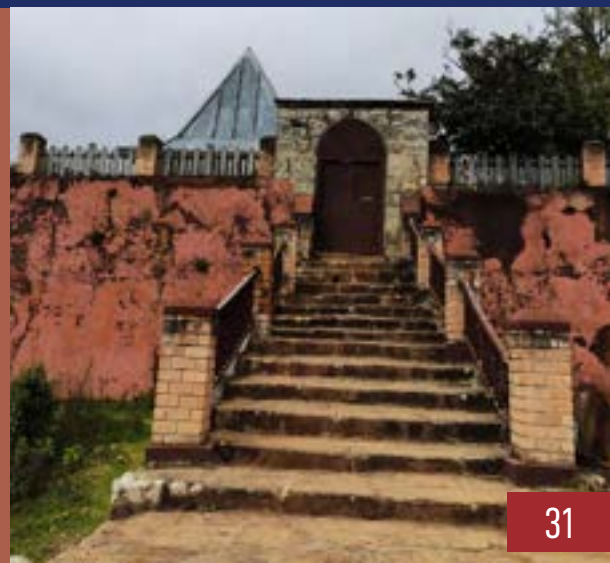
Au milieu d'un paysage impressionnant, la ville d'Antsirabe abrite une station thermale, réputée par plusieurs vertus thérapeutiques. Un pasteur missionnaire norvégien, Rosaas, a découvert les eaux dans les années 1870 qui auraient été analysées à Antananarivo dans un premier temps. Puis à Oslo par la suite, le capitaine Roland Cadet qui en aurait découvert ses bienfaits en 1900. Depuis des décennies, la ville est reconnue par ses sources thermales et minérales. Ainsi, il y a l'eau de source de Ranovisy ou l'eau de vichy. C'est aussi pour cela qu'Antsirabe est nommée la «ville d'Eaux». L'appellation de la ville d'Antsirabe viendrait d'ailleurs de l'expression «any sira be» pour signifier la présence de sels minéraux dans les eaux thermales. Près du quartier d'Ampatana, la source thermale est toujours très fréquentée. Une entreprise locale s'y implante pour la mise en bouteille de cette eau à vertus thérapeutiques, notamment en ce qui concerne les appareils digestifs. L'endroit est également un lieu de promenade et de détente.

Tsinjoarivo

Tsinjoarivo se situe à 45km d'Ambatolampy. C'était le lieu de détente et de ballade de la Reine Ranaivalona I qui vous mène dans un autre univers avec le merveilleux site qui se trouve à Andohariana, un lieu choisi au XIXème siècle par les reines de Madagascar pour y établir leur résidence d'été.

On y trouve la cascade d'Andriamamovoka et la chute d'Ambavaloza, un endroit paradisiaque au cœur de la

nature. A quelques kilomètres de là se trouve l'aire protégée de Tsinjoarivo-Ambalaomby avec sa forêt primaire qui abrite une dizaine d'espèces de lémuriers, magnifique site naturel, perché à 1675 m d'altitude, offrant une vue panoramique qui en vaut le détour. Tsinjoarivo domine la grande partie de la forêt de l'Est, et surplombe les chutes de l'Onive. Ces cascades impressionnantes sont l'une des principales attractions de la région.



Ranomafana



Antsirabe est une ville thermale parce qu'elle possède un Centre National de Crénothérapie et Thermo-climatisme, une institution rattachée au Ministère de la Santé Publique. Il se situe au centre-ville d'Antsirabe, en face de L'hôtel des Thermes. La cure thermale, fondée depuis 1925, a été découverte en 1870 par le missionnaire norvégien Rosaas. Ce centre spécialisé offre des traitements curatifs et préventifs aux maladies telles que rhumatismales, neurologiques, métabiologiques, psychosomatiques, dermatologiques, trouble du développement psychomoteur, respiratoires, gynécologiques, l'appareil digestif ainsi que diverses maladies. L'eau provenant des sources thermales est naturellement chaude. Elle contient du sodium, du potassium, du lithium, du calcium, du magnésium, du strontium et de fer. Les vertus thérapeutiques de l'eau des sources thermales encouragent les touristes et les

nationaux à venir recevoir des soins à base d'eaux et des boues thermales. Les soins au chocolat ont les avantages de nourrir la peau, de la réhydrater, de la gommer et de réduire le stress. A part les soins au chocolat, le Centre possède aussi les soins thermaux qui sont naturellement bio rituels avec le parfum d'huiles essentielles et le miel. Les soins thermaux comprennent le bain médical, la douche à percussion, la douche massage d'Antsirabe, le massage à sec, le bain avec douche sous-marine, le cataplasme des boues, la rééducation en piscine, la rééducation fonctionnelle, l'aérosol et l'infrarouge. Le centre thermal d'Antsirabe vous accueille pour des soins curatifs et des soins préventifs et de bien-être ou des cures de remises en forme. A noter que les soins curatifs durent 20 jours ou séances mais qui toutefois nécessitent une consultation médicale.

Fromage de Belazao : une escale gastronomique



La production de fromage est l'une des principales spécificités de la région Vakinankaratra. Certes, il y a le fromage de Belazao, reconnu pour sa qualité. Belazao est aussi nommé le grenier du fromage de Vakinankaratra. Cette commune appartient au district d'Antsirabe II de la région Vakinankaratra et se situe à 3Km au sud-ouest de Talata Andraikiba sur la RN34. La famille de Claude s'est lancée dans cette production artisanale de fromage à tous les goûts depuis 2009. L'entreprise familiale se trouve à Ambavamparaky Belazao. Actuellement, il ravitaille la ville d'Antsirabe et certaines provinces comme Toamasina et Mahajanga. La spécificité de ses produits est définie par la qualité du lait utilisé.

Foie Gras de Behenjy

Behenjy est une petite commune rurale située à 43Km de la capitale de Madagascar sur la RN7.

La production de foie gras fait la renommée de cette localité qui est devenue à fil des années une destination touristique et gastronomique.

Première étape à ne pas rater lors de la descente de la RN7 pour une dégustation de foie gras mais aussi les nombreux plats typiquement malagasy, sans oublier les nombreux étals de produits artisanaux aux couleurs variées. Au Nord, à 6km de Behenjy se situe le site de l'haranandriana pour les amateurs de trekking. Il se remarque par ses montagnes rocheuses de 1.690 m, connu sous le nom de « Casque de Behenjy ».

**Fromage de Belazao :
une escale gastronomique**

La production de fromage est l'une des prin-

cipales spécificités de la région Vakinankaratra. Certes, il y a le fromage de Belazao, reconnu pour sa qualité. Belazao est aussi nommé le grenier du fromage de Vakinankaratra. Cette commune appartient au district d'Antsirabe II de la région Vakinankaratra et se situe à 3Km au sud-ouest de Talata Andraikiba sur la RN34. La famille de Claude s'est lancée dans cette production artisanale de fromage à tous les goûts depuis 2009. L'entreprise familiale se trouve à Ambavamparaky Belazao. Actuellement, il ravitaille la ville d'Antsirabe et certaines provinces comme Toamasina et Mahajanga. La spécificité de ses produits est définie par la qualité du lait utilisé.

La région des fruits et légumes

La région de Vakinankaratra est reconnue par sa production de fruits et de légumes. Les pommes représentent une production importante, et ont été introduites dans la

Région, par les missionnaires norvégiens en 1870. Ils ont planté une variété connue sous le nom de « Ménagère ». À partir de 1896, les services agricoles français introduisirent des pêchers, des pommiers, des pruniers et des abricotiers. Il faut citer aussi les poiriers, la vigne, les kakis, les néfliers (bibassiers).

Pour compléter le tableau, il faut bien sûr mentionner aussi les fruits tropicaux : bananiers, manguiers, avocatiers, goyaviers.

Les principaux districts et communes producteurs de pommes sont Faratsiho, Soanindrariny, Ambano, qui produisent, à elles trois, 50% de la production de pommes de la Région. Parmi les légumes il faut spécialement citer les carottes, qui sont réputées pour leur saveur et abondance, et se transportent vers la capitale à pleins camions. La saison de fruits est surtout de décembre jusqu'en mois de mars, avec une grande diversité pendant ses périodes.

La région des fruits et légumes

La région de Vakinankaratra est reconnue par sa production de fruit et de légumes. Les pommes représentent une production importante, et ont été introduites dans la Région, par les missionnaires norvégiens en 1870. Ils ont planté une variété connue sous le nom de « Ménagère ». À partir de 1896, les services agricoles français introduisirent des pêchers, des pommiers, des pruniers et des abricotiers. Il faut citer aussi les poiriers, la vigne, les kakis, les néfliers (bibassiers). Pour compléter le tableau, il faut bien sûr mentionner aussi les fruits tropicaux : bananiers, manguiers, avocatiers, goyaviers.

Les principaux districts et communes producteurs de pommes sont Faratsiho, Soanindrariny, Ambano, qui produisent, à elles trois, 50% de la production de pommes de la Région. Parmi les légumes il faut spécialement citer les carottes, qui sont réputées pour leur saveur et abondance, et se transportent vers la capitale à pleins camions. La saison de fruits est surtout de décembre jusqu'en mois de mars, avec une grande diversité pendant ses périodes.



UN GROUPE MÉDIA AU PLURIEL

PRESSE

IMPRIMERIE

CONSEIL EN COMMUNICATION

PRODUCTION AUDIOVISUELLE

RADIO



GROUPE ANDRIANTSITOHAINA — MEDIAS —



NEWSMADA : PERSPECTIVES - LES NOUVELLES - TARATRA- BOJY - ALLIANCE 92
IMPRIMERIE NIAG - NIAG DIGITAL - HELLO



CAR-2-EUROPE

VOS VACANCES EN CLASSE AFFAIRE



photo non contractuelle



Véhicule
neuf



Kilométrage
illimité



Assurance
sans franchise



Assistance
24/7



Plus de 12
villes en Europe



Zone ZITAL Ankorondrano - +261 34 05 608 18 - ttcitroen@sodirex.mg

Joël Randriamandranto

Ministre du Tourisme

« Investir dans l'hébergement ne suffit pas pour gagner plus de touristes »



Après deux ans de paralysie totale, le secteur du Tourisme reprend peu à peu son souffle. Même si les activités ont repris à 100% et que les touristes sont revenus, des efforts restent encore à faire afin de gagner le plus grand nombre de touristes et promouvoir le secteur en tant que moteur du développement à Madagascar et de ce fait, une arme contre la pauvreté. Les explications de Joël Randriamandranto, ministre du Tourisme.

Où en est le secteur du Tourisme actuellement ?

Lorsque j'ai pris mes fonctions au ministère en 2019, nous nous sommes fixé pour objectif d'atteindre les 500.000 touristes d'ici 2023. Cependant, en raison des circonstances et des conséquences de la crise sanitaire, nous avons dû revoir nos objectifs, car le nombre de touristes en 2020 et en 2021 était quasiment nul. Nous avons donc élaboré une nouvelle stratégie avec des objectifs échelonnés en trois étapes. La première étape consiste à se rapprocher des chiffres de 2019 d'ici 2023. La deuxième vise à accueillir environ 500.000 à 600.000 touristes en 2025, et enfin la troisième étape consiste à atteindre le seuil d'un million de touristes en 2028. Si vous me demandez où en est ac-

tuellement le secteur, je peux vous dire que les touristes commencent à revenir, les opérateurs reprennent leurs activités, et lorsque nous examinons la courbe des arrivées touristiques des quatre ou cinq premiers mois de cette année, nous constatons que nous nous approchons de la tendance de 2019.

Avons-nous suffisamment d'infrastructures pour accueillir 1 million de touristes en 2028 ?

La capacité d'hébergement de Madagascar pour recevoir les touristes non-résidents est de 400.000 à 450.000 au maximum. Si nous dépassons cet effectif, la capacité d'hébergement pourrait être saturée. C'est pourquoi nous avons établi dans notre stratégie de répartir le tourisme sur toute l'année. De cette manière, nos infrastructures

pourront supporter les 450.000 touristes ou un peu moins de 500.000 parce que nous n'aurons plus de mois creuse. En parallèle, nous travaillons aussi à développer les marchés de niche. C'est une stratégie que nous menons depuis 2019 et que nous poursuivons. On peut citer comme exemple l'événement « Voitures historiques de Régularité » ou Rally VHR ou le festival du Kitesurf à Sainte-Marie.

Quels sont justement les efforts à faire à ce niveau ?

Pour atteindre notre objectif de recevoir 1 million de touristes d'ici 2028, nous devons augmenter notre capacité d'hébergement en ajoutant 24.000 chambres supplémentaires dans toute la Grande île. Nous sommes à la recherche d'investisseurs intéressés par le

secteur de l'hébergement. Cependant, notre plan ne se limite pas seulement à l'investissement dans l'hébergement, nous devons également développer nos infrastructures routières. Nous envisageons d'utiliser les autoroutes marines pour faciliter les déplacements. Par exemple, nous voulons mettre en place des moyens de transport maritimes pour relier des destinations telles que Morondava à Mahajanga, Maroantsetra à Antalaha et Sainte-Marie à Antsiranana. Nous sommes à la recherche d'investisseurs qui seraient prêts à investir dans des ferries, c'est-à-dire de grands bateaux permettant de transporter des passagers, des bagages et des véhicules.

Dans le cadre de notre collaboration avec les îles Vanille, nous avons développé des croisières. Généralement, de novembre à avril, des compagnies de croisière opèrent à Madagascar. Toutefois, nous recherchons une compagnie qui serait prête à s'installer de manière permanente dans la région afin que les croisières puissent être proposées tout au long de l'année, et non plus seulement pendant la saison touristique. Nous envisageons également de trouver des investisseurs pour exploiter des bateaux de croisière fluviale le long du canal des Pangalanes. Le ministère a déjà identifié les opportunités d'affaires dans la Grande île, il nous reste maintenant à trouver des investisseurs pour concrétiser

ces projets.

Que propose l'Etat en termes de promotion de la destination ?

Nous poursuivons nos efforts pour sécuriser nos marchés traditionnels tels que la France, l'Allemagne ou l'Angleterre. Mais cela ne suffit pas. Nous mettons en place des initiatives visant à conquérir de nouveaux marchés, tels que l'Inde, l'Europe de l'Est, l'Afrique ou l'Asie. Ces actions se manifestent à

Nous prévoyons également la création d'un comité regroupant les acteurs du secteur privé et public

travers diverses initiatives, notamment la participation à des salons internationaux, des eductours et des salons dédiés à l'événementiel. Nous avons commencé ces efforts en 2019 et nous les poursuivons jusqu'à aujourd'hui. Parallèlement, nous continuons à promouvoir les richesses de la Grande île, en mettant en avant sa faune et sa flore, comme nous l'avons toujours fait.

Quid du tourisme national maintenant que les frontières sont ouvertes ?

L'un des points positifs, si l'on peut le dire ainsi, que nous avons pu tirer de la crise sanitaire du Covid-19 est le fait d'avoir pu en profiter pour

promouvoir le tourisme local. Actuellement, ce tourisme local est prospère. Selon une étude que nous avons effectuée, le nombre de touristes locaux peut atteindre jusqu'à 2 millions. Nous y accordons beaucoup d'importance parce c'est la bouée de sauvetage qui nous a permis de sauver le secteur durant la crise. C'est pourquoi nous allons continuer et renforcer la stratégie pour promouvoir le tourisme national.

Qu'est-ce qui va changer dans le Code du tourisme ?

Concernant la refonte du Code du tourisme, nous prévoyons d'inclure dans le texte actuel plusieurs types d'activités touristiques qui n'étaient pas mentionnés auparavant. Parmi ces activités, nous pouvons citer le tourisme médical et le tourisme scientifique. Nous prévoyons également la création d'un comité regroupant les acteurs du secteur privé et public, qui jouera un rôle consultatif. Ce comité sera chargé d'élaborer les stratégies nécessaires pour le développement du tourisme à Madagascar. Le nouveau code devrait également contenir des dispositions concernant les sanctions en fonction des différentes infractions, ainsi que les engagements des opérateurs.

Nous espérons que la révision du Code du tourisme pourra être présentée au parlement lors de la prochaine session.

Nambinina Jaozara



Les Villas de Vohilava

Île Sainte Marie

MAISON D'HÔTES - RESTAURANT «LA VARANGUE»

UN CADRE DE REVE DANS UNE AMBIANCE CONVIVIALE

Chaque année, le « Festival des baleines » est l'évènement phare de l'île Sainte Marie (ou Nosy Boraha). Durant cette semaine festive, les Villas de Vohilava offrent l'un des meilleurs gîtes d'hébergement de l'île, alliant confort et convivialité.

Cette maison d'hôte est située au sud-ouest de l'île entre l'aéroport (3 km au Sud) et la ville (10 km au Nord). Créée en Juin 1998 par Henry BELLON, propriétaire de l'établissement, elle existe depuis 25 ans. C'est l'un des membres fondateurs de Cetamada (Association de Protection des Cétacés à Madagascar) qui œuvre pour la conservation des baleines à bosses.

Les Villas de Vohilava, est membre de l'association « Guest House of Madagascar » et de l'Office du Tourisme de Sainte-Marie. L'établissement est composé de 4 grandes villas dont l'architecture et les matériaux s'intègrent parfaitement avec leur environnement (« falafa », « ravimpotsy »...). Face à la mer, chacune des maisons peut accueillir de 4 à 10 personnes, les pieds dans l'eau. Leurs immenses terrasses avec hamacs proposent de merveilleux couchers de soleil après une escapade sur l'île. Idéal pour un séjour en famille ou avec un groupe d'amis, les couples ou les voyageurs solitaires seront séduits par les charmants bungalows traditionnels.

«CHEZ NOUS, LE CLIENT N'EST PAS UN ROI, C'EST UN AMI »

Les Villas de Vohilava proposent une philosophie originale. La chaleureuse, Manager, Kate Dupouy, le rappelle à chacun de ses clients : « Chez nous, le client n'est pas un roi, c'est un ami ». Autrement dit, se sentir chez soi, dans un cadre exotique et une ambiance conviviale pour vivre une expérience de bien-être unique.

L'établissement est animé par une équipe dynamique et professionnelle dont l'incontournable « Monsieur Emile » qui dirige d'une main de maître le restaurant « La Varangue » qui propose des cocktails à ne rater sous aucuns prétextes.

L'ambiance du restaurant « La Varangue » est réputée sur l'île pour la qualité de ses menus et ses soirées à thèmes.

Pour votre bien être, la salle de massage cocooning « Vanille beauté » est ouvert de 10h à 20h. Un pur moment de détente après une longue journée découverte.



Le centre nautique partenaire Bora Dive & Kite propose des plongées, du kite surf, des safaris baleines et excursions en mer. Possibilité de location de bateau pour transferts privés vers la Grande Terre.

Pour toute organisation d'activité outdoor (scooter, moto, vtt, quad, 4x4, visite du Cimetière des pirates, excursions, etc.) la réception est toujours là pour vous conseiller au mieux.

FORTE IMPLICATION DANS L'ECONOMIE LOCALE

Les Villas de Vohilava ont une forte implication dans le principe du tourisme durable. Le restaurant et les gouvernantes des villas soutiennent les pêcheurs locaux des villages environnant en achetant leurs produits fraîchement pêchés en pirogue à l'extérieur du lagon. Les fruits et légumes frais sont achetés aux femmes comme les produits d'artisanats locaux. Le concept de l'établissement propose une véritable proximité avec la population locale, les visiteurs vivant ainsi une nouvelle expérience humaine durant leur séjour.



La nuit tombée ne pas oublier d'observer la voile lacté au bout du ponton en bois qui s'étend sur le lagon.



La Radio qu'il vous faut

alliance 92
fm
votre couleur musicale



Régie publicitaire
020 22 326 26
publicite.um@gmail.com



VOUS INFORMER

sur les jeux des Îles
de l'Océan Indien 2023

C'EST NOTRE

METIER

du 25 août au 3 septembre 2023



NEWSMADA

INFORMER - DIVERTIR - IMPACTER

PARTENAIRE MÉDIAS OFFICIEL DES



11^e
JIOI
JEUX DES ÎLES
DE L'OcéAN INDIEN
MADAGASCAR 2023

Itasy

Une valeur sûre du tourisme malgache

Une région aux mille et un atouts touristiques, l'Itasy l'est incontestablement, en ce sens qu'elle offre tant à voir, à faire, voire à goûter.

Il n'y a pas la mer et elle est l'une des plus petites régions du pays en termes de superficie (6.993km²). Et pourtant, l'Itasy a développé au fil des ans une destination touristique qui fait partie des plus appréciées de la Grande île. Elle peut notamment s'enorgueillir de sa facilité d'accès grâce à l'excellent état de la route nationale qui y mène.

Sur cette Nationale 1 justement, plus précisément à Imerintsiasika, à une trentaine de kilomètres de la capitale, puis en bifurquant un peu au Nord, on peut effectuer un détour au Rova d'Antongona, trônant à plus de

1.400m d'altitude. Un site historique qui figure sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Des habitants d'Imerintsiasika exercent également le métier d'artisan et reproduisent des villages et voitures en miniature à partir de boîtes de conserve. Un peu plus loin, à Arivonimamo, on pratique l'élevage de vers à soie dans son habitat naturel qu'est la forêt de tapia qui s'étend sur plus de 2.000ha à Arivonimamo, lui valant le surnom de « La Route de la Soie ». Avec un savoir-faire séculaire, l'on y file, tisse et fabrique des vêtements et accessoires en soie sauvage.



Puis il y a Ampefy et Analavory, ainsi que leurs sites qui font depuis longtemps la réputation de l'Itasy, d'ailleurs fortement marquée par son sa situation géologique et son vécu volcanique. La région recèle pas moins d'une cinquantaine de lacs et autant de rivières drainant les trois districts qui la composent, en l'occurrence Miarinarivo, Arivonimamo et Soavinandriana. Parmi ces célèbres sites figurent ainsi la chute de Lily, haute d'une vingtaine de mètres et vestige des éruptions volcaniques de la région, les geysers

d'Amparaky Analavory, ou encore l'îlot de la Vierge, considéré comme étant le centre géographique de Madagascar. Ces nombreux lacs et cours d'eau en font également un haut-lieu du tourisme culinaire grâce à l'aquaculture et les fameux « baraoa », tilapias et carpes juchés sur un lit de salade de cresson, tandis que certains restaurants sont très réputés pour leur succulent foie gras. Ils offrent également tout un panel d'activités à faire pour les amateurs de sensations fortes et de sport extrême.

Du parapente en s'élançant du haut d'une montagne, ou du parachute nautique tracté par un bateau sur le lac Itasy, du rafting sur la rivière Katsaoka... les options sont nombreuses. Sans oublier les randonnées VTT, pédestres, ou à cheval, propices aux découvertes. Le tourisme rural et l'écotourisme y trouvent également leur place, entre autres avec le site Alan-dramanavy, développé et promu par la Région.

N.R.



WWE
konnect
by blueline

Internet fixe
par satellite
HAUT DÉBIT

Même dans les zones
les plus reculées de Madagascar

Jusqu'à 50Mbps

blueline

Restaurant d'application

Un service trois étoiles proposé par une brigade de jeunes étudiants

A l'hôtel Panorama, des jeunes ont investi les lieux. Ils se trouvent en cuisine, en restaurant ou dans les chambres pour apprendre les métiers de l'hôtellerie. Ils y sont présents depuis deux mois, grâce à un partenariat conclu entre l'école hôtelière Vatel et l'établissement trois étoiles. Ils assurent les services en cuisine et la restauration. Mais le fait que le service soit assuré par des étudiants ne signifie pas une baisse de la qualité. Immersion dans ce restaurant dit d'application.

Quand on entre dans le restaurant Vatel à Panorama, la première chose qui attire le regard est la présence de ces jeunes qui assurent le service en salle. Ils sont attentifs, soignés et souriants, accueillent et placent les clients comme de vrais professionnels. Mais, en effet, ce sont des étudiants en première année en hôtellerie. Les menus portent des noms gastronomiques : « cocktail de crevette à l'avocat », « cuisse de canard confite, sauce aigre douce et pommes grenailles », et enfin « brioche au chocolat et crème de vanille » en guise de dessert. Les plats conservent leurs critères gastronomiques, même s'ils sont servis dans une carte appelée « menu pédagogique ».

Gagnant-gagnant

Le partenariat n'offre pas seulement des avantages à l'école internationale. La maison Panorama y gagne également. Il permet de réaliser le rêve de Charles Ramanantsoa, fondateur de l'établissement, de faire de cet endroit un lieu de formation pour les jeunes. « **Nous sommes actuellement en pleine relance des activités de l'hôtel après une période assez difficile. Ce partenariat joue beaucoup en notre faveur car il rajeunit notre clientèle. La plupart de nos visiteurs sont des camarades de classe ou des amis de nos apprentis** », explique Tynah Mamie Raharimanana, responsable commerciale auprès de l'hôtel Panorama. Le menu pédagogique est également une carte qui joue au profit de la maison. Certains y voient une occasion d'accéder à un niveau de cuisine réservé à une clientèle aisée, mais à des prix plutôt abordable, ou gratuitement. Les mercredis, jeudis et vendredis, la salle est pleine et

Tel est le fonctionnement de ce qu'on appelle un restaurant d'application, lieu où les jeunes apprentis dans une école d'hôtellerie ont la possibilité de mettre en pratique leur formation. Celui que nous avons la possibilité de visiter existe depuis deux mois, dans cet établissement trois étoiles. « **Je dirais que Vatel à Panorama n'est pas seulement un restaurant d'application. C'est un restaurant d'application et d'exploitation, car nous y vendons aussi la carte de Panorama** », explique Kessia Razafindramanana, responsable d'exploitation et formatrice au sein de Vatel.

L'école hôtelière a décidé de déménager son restaurant d'application qui se trou-

vait auparavant à Ankoronrano, au sein

de l'hôtel Panorama, pour des raisons d'espace. Ce partenariat est aussi une aubaine dans le sens où il répond au besoin de l'école d'offrir un cursus plus strict aux étudiants, afin de satisfaire les exigences de la délivrance d'un diplôme international. Le menu pédagogique comprend des plats créés par les étudiants, et qui changent tous les jours. Il est offert gratuitement sur réservation aux clients partenaires comme les hôtels riverains de l'établissement ou les ambassades. « **C'est aussi une occasion pour les étudiants d'obtenir des retours constructifs sur leurs créations** », poursuit Kessia Razafindramanana.

l'équipe débordée. Outre le côté culinaire, c'est aussi une opportunité pour l'établissement trois étoiles de faire une économie sur ses dépenses. L'école internationale ne paie pas de loyer pour occuper le lieu. En contrepartie, elle a la responsabilité de l'exploiter et de le faire fonctionner comme un véritable restaurant digne d'un hôtel trois étoiles. « **Il nous arrive d'apprendre de ces jeunes. Quand nous mangeons au restaurant, nous découvrons de nouvelles créations. Par exemple ici, ils ont la particularité de fabriquer leur propre beurre** », se réjouit Tynah Mamie Raharimanana.

Mais le côté culinaire n'est pas seulement l'eldorado de ces jeunes en quête de formation. Avec la présence de ces étudiants, l'hôtel Panorama s'est vu transformé en un réel atelier d'apprentissage. Les jeunes ne se trouvent pas seulement en cuisine ou en restaurant. Ils peuvent aussi se trouver

à servir dans les banquets, à l'accueil, dans le service hébergement, dans la gestion de stocks ou la gestion de personnel. La formation n'y est pas toujours facile, car la plupart du temps ils sont tenus de travailler sous pression. « **On dit souvent que nous sommes sévères, mais ce n'est pas le cas. Il s'agit tout simplement d'apprendre aux étudiants de respecter les normes. Ce n'est pas qu'on se trouve dans un cadre d'apprentissage que le service va se faire de manière acceptable. Nous leur apprenons à adopter une méthode de travail carrée** », justifie Kessia Razafindramanana. D'ailleurs, avec les Jeux des îles de l'océan Indien qui se profilent, les apprentis de Vatel s'attendent à ce que le rythme s'accélère de plus en plus. Mais ils n'en sont pour autant pas découragés.

Toamasina

Le tourisme en mode agro camping à Ampasinambo

Toamasina est un lieu de villégiature très prisée des vacanciers et touristes, aussi bien nationaux qu'étrangers. Ses atouts ne se résument pourtant pas uniquement à un séjour dans la ville du Grand port puis une virée à Foulpointe, la région regorgeant de nombreux autres attraits, en l'occurrence le site d'Ampasinambo agro camping.

Ampasinambo agro camping est situé au cœur d'un paradis de fruits somptueux et verdoyant à 25 km au sud de Toamasina. Son cadre authentique et naturel représente parfaitement l'image de la côte Est et allie confort et véritable immersion dans la nature. Pour y parvenir, une randonnée pédestre douce ou une balade en pirogue sur le fleuve de l'Ivondro démarre la découverte à partir de Fanadrahana, sous l'accompagnement de guides touristiques qualifiés et formés. D'après l'Office régional du tourisme de Toamasina, toute l'équipe d'agro camping Ampasinambo se consacre à l'accueil et l'accompagnement des

visiteurs et touristes pour leur faire et profiter de la beauté des lieux pendant leur séjour.

Tapissé de différents arbres fruitiers tropicaux, une vingtaine de variétés en tout, agencé de manière à former un splendide paysage verdoyant, Ampasinambo agro camping offre un cadre idéal pour tout évènement professionnel ou autres activités comme les team building, mariages, anniversaires, pique-niques...

Des buffets de fruits et des plats traditionnels malagasy concoctés avec des produits locaux sont proposés par le cuisinier d'Ampasinambo agro camping tels que du poisson ou du poulet

au coco, romazava, grillades... Une incroyable collection de rhum arrangés et dérivés de fruits du site vous accueillent au chalet du jardin et donne le ton des goûts typiquement fait maison. Bref, un ravissement autant pour les yeux que pour les papilles. Tandis que, côté hébergement, les visiteurs peuvent profiter d'une mezzanine avec une vue imprenable sur la forêt de Melville.

En sus, des balades incontournables seront proposées par le guide pour égayer les séjours, à savoir visite de cascade, exploration des plantations des fruits, des balades en pirogue.

Recueillis par N.R.

Aina Raveloson A. PCA de CTM

“ L’accessibilité est la clé de voûte du développement du tourisme ”

Depuis le début de l’année en cours, le tourisme malgache connaît une reprise certaine. Aina Raveloson A., Présidente du conseil d’administration de la Confédération du Tourisme de Madagascar (CTM), nous parle des contraintes actuelles et de l’avenir du tourisme à Madagascar.

Quel est l’intérêt pour une entreprise d’être membre de la CTM ?

Pour toute entreprise œuvrant dans le secteur et connaissant tous les défis qui pèsent sur le tourisme, il y a une responsabilité collective que nous avons de joindre nos efforts, notre voix pour parler de façon unie face aux interlocuteurs, nationaux, internationaux publics, privés, et plus on est nombreux dans la confédération, plus le poids est important. Ensuite, comme dans toute association, c’est aussi une plateforme

d’échanges, de discussions, de cohésion qui nous permet d’aborder ensemble la stratégie à mener du côté du privé - on est composé uniquement d’entités privées - et puis être vraiment aux premières loges par rapport aux décisions, les lobbies, les actions qui sont menées.

La CTM une association très jeune puisque créée en 2017, donc nous entamons notre sixième année d’existence. Nous avons réussi à nous faire une place de premier ordre dans le paysage institutionnel et notamment dans les relations avec l’Etat puisque la

confédération est l’interlocuteur unique, incontournable de tous quand il s’agit du tourisme. Au cours de ces dernières années, nous avons également intégré d’autres plateformes comme le GEM, par exemple, où la CTM siège parmi les présidents. Ainsi, même par rapport à nos pairs, c’est la CTM qui, aujourd’hui, porte la voix du tourisme.

Dans les relations que nous avons avec l’Etat, nous avons gagné en amplitude et je dirai qu’aujourd’hui, la liaison est vraiment directe. On collabore régulièrement, quotidiennement même avec les ministères



concernés que ce soit le tourisme, le transport, les centres de formation professionnelle... sur des sujets-clés qui pèsent sur l'économie touristique. Une des preuves, par exemple, que nous avons eu de bonnes relations, c'est que pendant la période du Covid, avec la Direction générale des impôts, on a été vraiment entendu au moins sur le plan opérationnel, sur le plan réglementaire.

Comment la CTM et ses membres ont-ils vécu la crise sanitaire, ses impacts et la période post-Covid ?



Comme on le sait, le secteur du tourisme vient de se relever de deux années de crise. Pourtant, le secteur du tourisme a une place prépondérante dans l'économie du pays. Pour parler en des termes bien concrets, le secteur du tourisme à Madagascar, c'est 350.000 arrivées touristiques internationales, ce qui représente en termes de revenus ou de recettes, plus de

600 millions USD, soit 10% du PIB de Madagascar. En termes d'emplois, c'est 13% du marché, soit 44.000 travailleurs formels, 350.000 emplois indirects. Autrement dit, le secteur du tourisme fait vivre 1.500.000 personnes dans la chaîne de valeur.

La crise est passée, c'était 19 mois de fermeture des frontières, 80% de chômage technique... En tout, c'est plus de 900 millions d'euros de pertes générées dans la chaîne de valeur.

La CTM s'est battue pour la réouverture des frontières, ce qui fut effectivement décidé le 5

mars 2022. Lorsque les frontières ont rouvert, les touristes ne sont pas immédiatement revenus à Madagascar. Il y avait encore un autre combat à mener : la levée des restrictions sanitaires. C'est seulement le 11 août 2022 que ces restrictions ont été levées. C'est à partir de là que les touristes ont commencé à revenir à Madagascar. En termes de bilan, au cours de l'année

2022, le pays a enregistré seulement 130.000 arrivées internationales. Autrement dit, le transport aérien n'a pas encore été tout à fait rétabli or aujourd'hui, l'aérien apparaît comme la clé de voute pour faire venir les touristes internationaux à Madagascar.

En 2023, au regard des chiffres depuis le mois de janvier, on se rapproche du niveau de 2019. Les carnets de commande, de réservation sont pleins mais le problème est que l'offre aérienne, notamment domestique, ne répond pas à la demande touristique.

Actuellement, à quelles contraintes le tourisme est-il soumis ?

Les contraintes post-Covid sont nombreuses. Il y en avait déjà avant, mais là, il y en a encore plus. Aujourd'hui on a 3 contraintes très importantes.

La première est la question du transport, de l'accessibilité des lieux touristiques et du pays en particulier. Par rapport à cela, le gouvernement avait émis un objectif de 500.000 touristes en 2023. Mais cela a été reporté pour 2028 en raison du Covid. Et pour atteindre ce chiffre, il faudrait que nous ayons sur l'international, en termes de nombre de touchées hebdomadaires, quasiment le double, voire le triple de ce que nous avons aujourd'hui. Il faut qu'on arrive à 130 fréquences par semaine et au jour d'aujourd'hui, nous en sommes à peu près à 70, 75 vols par semaine, incluant toutes les nouvelles fréquences

récemment annoncées. Nous devons nous donner les moyens de nos ambitions. On ne peut pas annoncer des chiffres si derrière on ne se donne

Certains médias spécialisés internationaux ont cité Madagascar parmi le top 5 des pays à visiter en 2023

pas tous les moyens pour l'atteindre. Et là par exemple sur le sujet des liaisons aériennes internationales, la question de travailler avec une compagnie du Golfe était déjà sur la table depuis plusieurs années. Mais l'Etat n'a jamais répondu. Le prochain devrait être Emirates et nous espérons que cela aboutisse parce que cette compagnie nous ouvrirait au monde. Sur le domestique, pour atteindre les 500.000 touristes par an, il faudrait au moins 6 ATR et 200 vols hebdomadaires. Il faudrait ainsi tripler le nombre de vols actuel.

La deuxième contrainte porte sur le capital nature. C'est l'un des axes prioritaires des lobbies d'action. A plus forte raison, durant la crise sanitaire a englouti de nombreux emplois et généré une augmentation de la pauvreté dans tout le pays. Il s'en est suivi des pillages des espaces naturels, les forêts... qui du coup ne sont plus préservés, protégés. Et pourtant, c'est notre première source de richesse,

notre capital commercial. D'où la nécessité, au niveau du secteur du tourisme, de sensibiliser tous les acteurs pour préserver notre nature et prendre des actions responsables à tous les niveaux : au sein de l'entreprise, des communautés, du pays.

La troisième contrainte est la reconstitution du capital humain. Durant le Covid, on a eu dû, malheureusement, mettre en chômage technique une grande partie du vivier de salariés (jusqu'à 80%). Toutes ces personnes n'ont pas attendu que le tourisme rebondisse pour

professionnelle n'est pas encore suffisamment propice pour renouveler rapidement le capital humain. Pour cette raison, nous militons ardemment pour la mise en place des contrats d'alternance, donc une convention d'études/emplois qui permet à des jeunes, en même temps qu'ils se forment, de pouvoir immédiatement mettre en pratique et gagner en expérience directement en entreprise.

Quid de l'avenir du tourisme à Madagascar ?

La bonne nouvelle est que sur le marché au niveau international, malgré tous les défis intérieurs que nous avons, la destination



pouvoir retravailler. D'autant plus que certaines compétences étaient très recherchées, en particulier ceux qui parlaient des langues étrangères. Ainsi, quand les frontières ont rouvert en 2022, le secteur était à court de ressources humaines. Or, le cadre de la formation

est quand même perçue positivement. Certains médias spécialisés internationaux ont cité Madagascar parmi le top 5 des pays à visiter en 2023. C'est encourageant ! Les tendances de réservations aériennes sont à la hausse. Il faut continuer de profiter de cet élan positif.

L'avantage et l'inconvénient du tourisme est que c'est un secteur économique perfectible, très sensible aux facteurs exogènes et très résilient, capable de

rebondir rapidement. En fait, on fonde beaucoup d'espoir sur la volonté publique et privée de vouloir développer le tourisme. Espérons que la période

électorale qui s'annonce ne soit pas un facteur de risque ni pour les voyageurs ni pour les entreprises touristiques.

Propos recueillis par Ranaivo Lala Honoré



Un interlocuteur unique et incontournable

La Confédération du Tourisme de Madagascar (CTM) joue un rôle de premier plan dans le cadre de la relance du tourisme. Le rôle et la mission de la CTM est de représenter tous les opérateurs touristiques de Madagascar dans les discussions de haut niveau avec l'Etat, avec les partenaires techniques et financiers. La CTM est ainsi l'interlocuteur privilégié pour tout ce qui touche le tourisme.

La CTM représente plus de 700 entreprises, toutes formelles, 9 groupements professionnels et 9 collèges de métiers. Par collège de métiers on entend la plupart des métiers de la filière du tourisme dont l'hébergement, la restauration, les établissements de formation, le secteur aéroportuaire, le transport, les prestataires spécialisés...



COMMUNIQUE DE PRESSE

BGFIBank MADAGASCAR: UN NOUVEAU VISAGE POUR UNE EXPÉRIENCE CLIENT OPTIMISÉE

Antananarivo, le 12 juillet 2023

BGFIBank Madagascar fait peau neuve pour s'adapter aux besoins changeants du marché et rester à la pointe des attentes de ses clients. Le Groupe BGFIBank souhaite ainsi offrir à ses clients à Madagascar l'expérience bancaire supérieure qui a fait sa renommée à l'international dans plus de 12 pays.

Recentrage de l'activité pour une offre de service plus ciblée

La filiale se recentre sur les besoins spécifiques de chaque segment de clientèle. En offrant une gamme complète de services adaptés, la banque s'engage à répondre de manière ciblée aux attentes des grandes entreprises, des PME à haut potentiel et des particuliers haut de gamme. Cette approche personnalisée permettra de fournir des solutions sur mesure, une expertise approfondie et des avantages distinctifs pour accompagner la croissance et le succès de chaque client.

Redimensionnement du réseau d'agences

Dans le but de garantir une efficacité opérationnelle optimale, BGFIBank Madagascar redimensionne son réseau d'agences. Ce processus rigoureux, basé sur des critères précis, préserve une présence stratégique dans les zones clés. Cette nouvelle configuration permettra d'améliorer l'accessibilité, la qualité des services et l'expérience client globale.

Déploiement des produits innovants de banque à distance

BGFIBank Madagascar se démarque par ses produits et services de banque à distance innovants. Les entreprises et professionnels bénéficient d'un portail

interactif et sécurisé pour des opérations bancaires simplifiées grâce à Cash Management. Avec BGFIBank Online, les particuliers bénéficient d'une expérience bancaire numérique complète, garantissant rapidité et accessibilité. Ces solutions de pointe, disponibles 24h/24 7j/7, facilitent ainsi la transformation digitale des clients.

Une plateforme téléphonique dédiée

Pour une assistance personnalisée, BGFIBank Madagascar met en place une plateforme téléphonique dédiée. Nos experts apporteront des réponses personnalisées à toutes les interrogations de nos clients, accompagnant ainsi leur transformation digitale. Les opérations bancaires classiques se poursuivent normalement, et la banque en ligne reste à la disposition des clients 24h/24 et 7j/7 pour une accessibilité optimale.

BGFIBank Madagascar demeure dévouée à offrir une expérience bancaire premium à ses clients. Pour découvrir les prochaines étapes de mise en œuvre de cette stratégie ambitieuse, et les avantages concrets qui en découlent, contactez-nous au 020 22 493 73 ou sur facebook.com/bgfibank.madagasikara/ ou dans nos agences :

Agence Antananarenina :	020 22 493 82
Agence Ankorondrano :	020 22 493 50
Agence Ambanja :	020 22 493 30
Agence Tamatave :	020 53 329 17
Agence Sambava :	020 22 493 60

Transports

Quand les lignes ferroviaires se remettent sur les rails

Le mois de juin était synonyme de réjouissance pour certaines régions de Madagascar. Et pour cause, les deux principales lignes ferroviaires de la Grande île, véritables cœur de l'économie de nombreuses localités, ont repris les rails. Il s'agit de la ligne Tana - côte Est, reliant Moramanga à Toamasina, et du petit train de montagne reliant la capitale du Betsileo à la région Fitovinany.

TCE

De nouvelles aventures sur 372 km

Moramanga, mercredi 30 juin, vers 15 heures. Des dizaines de personnes font la queue à la gare, pour acheter des tickets de train. De peur de ne pouvoir obtenir des places, ils décident de s'y prendre un jour à l'avance pour ne pas rater le voyage. Si auparavant pourtant, le train reliant Moramanga à Toamasina ne comportait que 76 places, actuellement le nombre de sièges disponibles a été augmenté à 280, grâce à l'acquisition de nouveaux wagons par l'Etat malgache. Mais, méfiants, les passagers

préfèrent prendre leur précaution. Le 1er Juin à 5 heures, ils sont déjà prêts sur le quai, attendant sous l'atmosphère hivernale de la ville, alors que le départ n'est prévu qu'à 7 heures. C'est également le jour de l'inauguration de la ligne « Dia Tsara », reliant Moramanga à Toamasina. Après de nombreux mois hors service, le train passager est de nouveau sur les rails, permettant de désenclaver une vingtaine de fokontany desservis par la ligne ferroviaire. C'est le ministre des Transport et de la météorologie, Vale-

ry Ramonjavelo, qui inaugure l'ouverture de la ligne Tana - Côte Est (TCE). Ce n'est qu'après l'ouverture des portes et le contrôle des billets que certains sont rassurés de la reprise du train passager dans son nouvel état. Le train de fret quant à lui n'a pas connu d'arrêt. Près de 100.000 personnes dépendent de ce réseau pour leur déplacement, dont des dizaines de localités enclavées. Sur cette ligne, certains ont également trouvé la mort pour avoir essayé de prendre, littéralement, le train en marche.

TCE : MORAMANGA – TOAMASINA

- 100.000 personnes dépendant de la ligne
- 23 gares
- 280 places
- Dimanche : Moramanga - Ambila
- Mardi : Ambila - Moramanga
- Jeudi : Moramanga - Toamasina
- Samedi : Toamasina - Moramanga

FCE

Le petit train des montagnes reprend du service

Après 18 mois d'arrêt, la ligne Fianarantsoa - Côte Est (FCE), celle qui relie la capitale du Betsileo à la région Fitovinany, est de nouveau opérationnelle. Dans un premier temps, en mai, la ligne ferroviaire n'opérait que le trajet Fianarantsoa et Manampatrana. Ce n'est qu'en juin que le président de la République, Andry Rajoelina, inaugure la reprise du trajet complet reliant Fianarantsoa à Manakara. Une décision attendue depuis longtemps par les populations des régions Haute

Matsiatra et Fitovinany dont l'économie de certaines communes dépend à 100% du réseau ferroviaire. C'est le cas des zones enclavées dont les moyens de subsistance sont entièrement liés au tourisme pour vivre. En 2022, les hôtels ont enregistré plus de 350 annulations de réservation, sans compter les dépenses occasionnées par les locations de véhicule comme alternative au train. Un enfer que les populations des régions ont dû vivre pendant deux ans. En cause,

la société d'Etat, laminé par plusieurs difficultés - d'abord des problèmes de gestion qui se sont manifestés par le non-paiement des salaires des fonctionnaires, puis des soucis d'ordre technique - a connu une longue période de convalescence. Après la reprise du trafic, l'Etat a décidé de mettre en place un « comité de redressement » pour permettre à la société de se redynamiser, mais elle n'est pas pour autant sortie du tunnel.

FCE

- Plus de 200.000 personnes dépendant de la ligne
- 18 gares
- 400 places
- Tous les Jeudis : Fianarantsoa - Manakara
- Tous les Vendredi : Manakara - Fianarantsoa

MLA

Destination vers le pays Sihanaka

Outre les lignes FCE (reliant Fianarantsoa à Manakara), TA (reliant Antananarivo à Antsirabe) et TCE (reliant Antananarivo à Toamasina), la ligne MLA qui relie Moramanga à la région du lac Alaotra constitue le quatrième et dernier tronçon du réseau de chemin de fer malgache. Normalement, cette ligne se termine jusqu'à Ambatosoratra en passant par Ambaton-drazaka. Cette ligne de chemin de fer est longue de 163,5 km.

La région du lac Alaotra est surtout connue pour l'importance des activités agricoles qui y sont très développées. D'ailleurs, elle a toujours été le grenier à riz de Madagascar et, à ce titre, la région se spécialise dans

la production du fameux « makalioka », une des nombreuses variétés de riz cultivées dans le pays Sihanaka. Pour autant, comme partout à Madagascar, elle propose de nombreux attraits sur le plan touristique notamment aux alentours du lac Alaotra. Elle possède une faune et une flore endémique qui, malheureusement, tendent à disparaître. Suite à l'effet combiné de l'érosion et la sédimentation, le lac Alaotra se rétrécit provoquant ainsi la disparition des habitats marécageux. L'aménagement des rizières et l'utilisation de pesticides sont également des facteurs nocifs de destruction de l'environnement.

Quoi qu'il en soit, on retrouve toujours

les « onjy » et « tsiriry », des variétés de canards sauvages, ou encore le « bandro », lémurien de taille moyenne qui a pour habitat naturel les fameux « zetra » (marais lacustre) du lac Alaotra.

En matière de tourisme culinaire, on peut apprécier la fameuse carpe de la région, la bien connue « besisika » et le « barawa », une des espèces du tilapia.

Enfin, au départ de Moramanga, on peut découvrir les immenses forêts de pins qui sont exploitées par la société Fanalamanga.

Nambinina Jaozara - Ranaivo Lala Honoré



CENTRE
CHIROPRACTIQUE
ANTANANARIVO

hello



chiroтана



+261 34 02 420 47



Antanimena, immeuble NIAG, 3^{ème} étage

PATRIMOINE

ROVAN'I MADAGASIKARA

L'ÉQUILIBRE DÉLICAT ENTRE AUTHENTICITÉ ET MODERNITÉ



La transformation du Rova d'Antananarivo en musée a suscité de vives controverses, opposant les partisans de l'authenticité aux défenseurs de la modernité. Les travaux de rénovation de l'intérieur du palais de Manjakamiadana, la construction d'un colisée en béton à l'intérieur d'un patrimoine national et l'utilisation du terme « construction identique à l'original », déjà débattu ailleurs, ont été des sujets de débats alimentés dans les médias et sur les réseaux sociaux. Dans tous les cas, le Rovan'i Madagasikara est un incontournable à découvrir, aussi bien par les nationaux que les touristes étrangers.

D'après Aro ilon'Aina Soloarilala Rakotondrabao Andriantsihafa, conservateur à l'Office du Rova de Madagascar

(ORMADA), le débat n'est pas fondamentalement nécessaire, car il est tout à fait possible de trouver un équilibre, bien que délicat, entre l'authenticité et la modernité. Selon lui, c'est là le défi auquel sont confrontés les conservateurs lorsqu'ils entreprennent des projets de restauration de patrimoine, afin de préserver son utilité sociale.

Il souligne que les enjeux de la restauration résident dans le maintien de l'authenticité du patrimoine tout en respectant les normes et les exigences en matière de sécurité. « *À l'origine, les monarques n'avaient pas envisagé que le Rova serait visité par des touristes, et il a fallu des mois pour obtenir une audience auprès des souverains. Ainsi, des mesures ont été prises pour permettre à la population de profiter des richesses de*

ce patrimoine tout en garantissant la sécurité des visiteurs et des objets exposés, en cas d'incendie ou de catastrophe naturelle, d'où le choix de certains matériaux spécifiques », explique-t-il.

A croire également que les débats ont suscité la curiosité des citoyens. 10 jours après l'ouverture officielle du musée Rovan'i Madagasikara, le 19 juin, près de 10.000 visiteurs sont se sont précipités sur les lieux, témoignant d'un véritable engouement autour de cette réouverture de ce qui fut autrefois le symbole de la grandeur du royaume Merina. Actuellement, le Rova conserve les vestiges de la dynastie Merina combinés avec une collection d'objets symbolisant les richesses de diverses régions de la Grande île.

LE PALAIS DE MANJAKAMIADANA

Le palais de Manjakamiadana, érigé en 1938 sur ordre de la reine Ranaivalona I et supervisé par l'architecte français Jean Laborde, est un édifice dont l'architecture primitive tire son inspiration des maisons traditionnelles malgaches, connues généralement sous le nom de « cases ». A cette époque, le palais se présentait sous une construction rectangulaire en bois. Il a connu par la suite une évolution significative sous le règne de Ranaivalona II, passant d'une structure en bois à une construction en pierre inspirée du style gréco-romain, grâce à l'intervention de James Cameron. Cet ingénieur anglais a également joué un rôle majeur dans la conception et la construction de l'église Manjakamiadana Anatirova. La construction en bois a été flanquée de quatre majestueux tours carrés, ainsi que des murs de pierre, afin de le protéger contre les incendies et le temps.

La construction de l'édifice en pierre constitue également une révolution dans l'architecture malgache. En effet, avant le règne de Ranaivalona II, la construction de maisons en utilisant des matériaux autres que le bois était strictement interdite. La pierre était réservée pour servir de matériau funéraire. Cependant, après un grand incendie qui a ravagé la capitale d'Antananarivo, la reine Ranaivalona II décide de lever cette interdiction et autorise la population à construire des maisons en utilisant d'autres matériaux. C'est à cette époque qu'elle a également ordonné aux missionnaires d'enseigner aux Malgaches l'art de fabriquer des briques.



TEMOINS DU PASSÉ

L'intérieur du musée du Rovani Madagasikara a été aménagé de manière à évoquer les différentes époques qui ont marqué l'histoire de la Grande île. Au rez-de-chaussée, qui fut autrefois le lieu d'installation de l'école normale Le Myre de Vilers en 1897, était l'endroit où les colons avaient choisi de former les élites de Madagascar, dont les enseignants, les interprètes, les gouverneurs et les officiers. Aujourd'hui, ce lieu conserve toute sa

valeur éducative et culturelle en accueillant une remarquable collection de tableaux peints par des artistes renommés, dont Ramanankirahana, en hommage à l'école des beaux-arts qui existait à cet emplacement. Le rez-de-chaussée abrite également un squelette du « majungasorus », symbole du fait que durant l'époque coloniale, le Rova a également été transformé en un musée d'histoire naturelle. Le deuxième étage conserve les vestiges de ce qui ont fait partie du quo-

tidien des monarques de l'Imerina. On y découvre le trône royal, le palanquin pour les rois, le palanquin pour les reines, l'horloge de la reine Rasoherina, une parfumerie de la reine ainsi que des ustensiles de cuisine des souverains.

Au troisième étage se trouve une collection d'objets de restitution dont le dais royal, ainsi que des objets symboliques ayant appartenu à la reine Ranaivalona III et la princesse Ramasindrazana.

TRANOVOLA ET MANAMPISOA



Pour faire revivre les souvenirs de Tranovola et Manampisoa détruits par l'incendie de 1995, deux édifices identiques aux constructions originales sont actuellement en construction à proximité du palais de Manjakamiadana. Ces édifices sont inspirés de l'architecture créole, doté de toits à quatre pans et de veranda. Ils ont été construits respectivement sous le règne de Radama I et de Rasoherina.

BESAKANA

Besakana fait partie des palais qui ont brûlé lors de l'incendie du Rova en 1995. Construit par le roi Andrianjaka en 1610, faisant de lui le plus ancien palais du Rova, il est situé au nord de l'église d'Anatirova. Il y a eu le premier palais de Besakana qui a donc été construit par Andrianjaka qui a établi le royaume d'Antananarivo. Puis celui construit par Andriamasinavalona en 1680 et le dernier par Andrianampoinimerina en 1800. Entièrement en bois, Besakana doit son nom au fait que sa largeur dépasse celle des autres bâtisses.



KIANJA MASOANDRO



Le Kianja Masoandro, situé en arrière-plan du palais de Manjakamiadana est un lieu où l'héritage culturel et historique de Madagascar est célébré et préservé de manière vivante et interactive, permettant ainsi aux visiteurs de replonger dans le passé et les traditions de la Grande île. Cette place a pour vocation de donner vie aux patrimoines culturels immatériels du pays comme les danses traditionnelles ou les histoires des monarques à travers des représentations théâtrales.

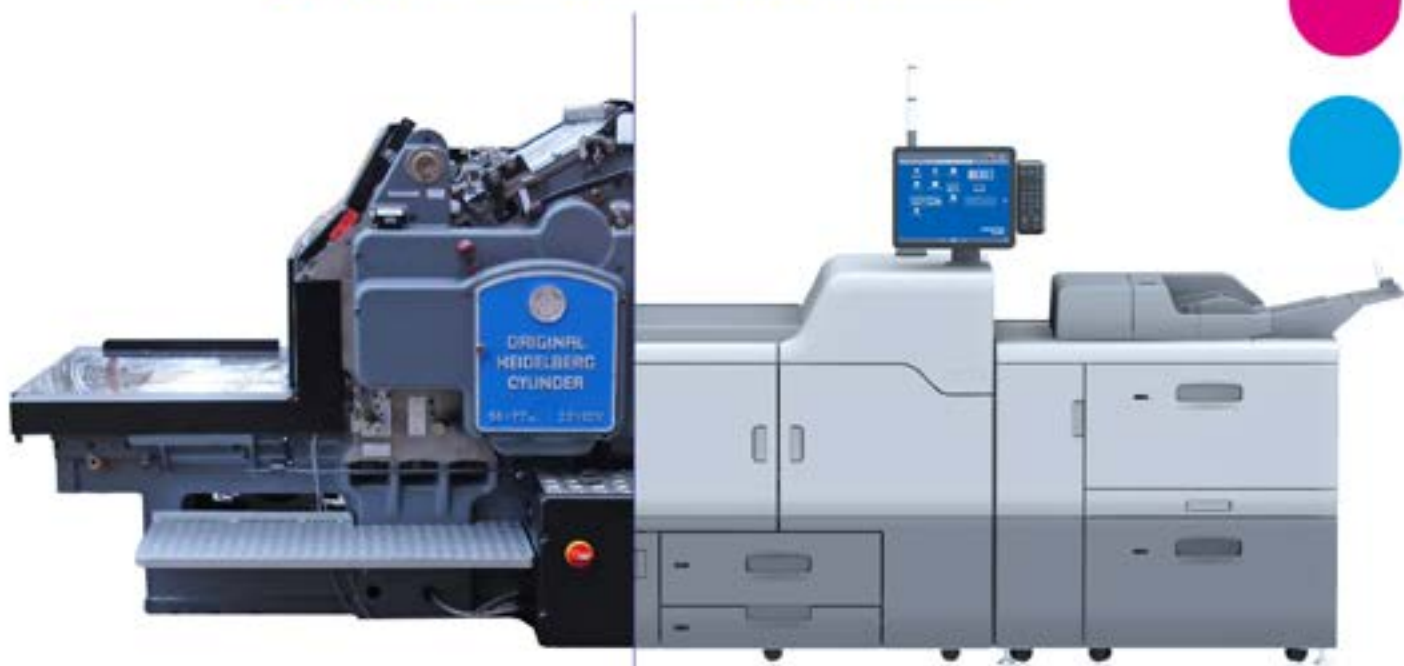
Nambinina Jaozara



Garden & Design
PÉPINIÈRE • JARDINERIE • PAYSAGISME



I M P R I M E R I E
NIAG
●●●● NOUVELLE IMPRIMERIE DES ARTS GRAPHIQUES



L'IMPRIMERIE QUI TRAVERSE
LE TEMPS

Les produits de la NIAG regroupent tous types de travaux de reproduction de textes et d'images sur une large gamme de support par travaux industriels. De la conception au produit fini, la NIAG fait des impressions de haute qualité sur différents types de supports allant sur plusieurs motifs et couleurs

📍 **RUE RAINIZANABOLOLONA ANTANIMENA**

ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR

☎ +261 20 22 660 41

✉ commercial@niag.mg • pao@niag.mg



Métiers de l'hôtellerie et du tourisme

Les formations en quête de modernisation

Les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration continuent d'attirer de plus en plus de jeunes. Dans le même temps, ils sont devenus de plus en plus exigeants. Bénéficiant d'un financement de l'Agence Française de Développement, l'IECD Madagascar (Institut européen de coopération et de développement) est un assistant technique pour l'Institut national du tourisme et de l'hôtellerie (INTH). Cette entité prête main forte à l'Institut pour rénover l'offre de formation dans le cadre du projet Tremplin qui est déployé dans plusieurs centres de formation, notamment à Toliara et Mahajanga.

L'Institut national du tourisme et de l'hôtellerie (INTH) a été créé en 1991 par le BIT et le Pnud. C'est un établissement public à caractère industriel et commercial (Epic). Il est géré par un Conseil d'administration composé de 13 membres dont cinq représentants du secteur public (ministère du Tourisme, ministère de l'économie et des finances, ministère de l'enseignement

technique et de la formation professionnelle, ministère de l'enseignement supérieur) et sept représentants du secteur privé : les opérateurs touristiques (ONTM, MNP, Madagascar Airlines, Top, Fhorm, Aavm, Fng), ainsi qu'un représentant de l'INTH.

L'INTH compte 1.280 étudiants et propose une formation diplômante en DESTH (Hôtellerie, Tourisme), trois licences en management hôtelier, tourisme durable, et entrepreneuriat), ainsi qu'un master 1 et 2 en management du tourisme et hôtellerie. Une formation continue, une formation qualifiante d'un an avec un stage, est également disponible. Pour sa part, la formation modulaire dure entre une à trois semaines. Il y a également la formation des formateurs et la formation continue à la demande des opérateurs. L'institut se fixe comme objectif premier d'améliorer la qualité de la formation dispensée pour mieux développer l'insertion professionnelle des étudiants. « **Ce sont des filières très porteuses, à l'image de tout ce qui**

relève de l'entrepreneuriat à Madagascar, pour que chacun puisse créer ses propres emplois dans le secteur d'activité qu'il souhaite. Tout ce qui a trait au tourisme durable est aussi très convoité », expose Corinne Gaudino, chef de projet de l'IECD.

Cette entité a justement beaucoup travaillé sur le fait de rapprocher les diplômés des métiers. Cela veut dire que les diplômés qui sont délivrés doivent correspondre aux métiers porteurs ou d'avenir. « **On recherche beaucoup de monde dans l'hôtellerie et la restauration, surtout sur des postes d'encadrement intermédiaire et de niveau CAP, à savoir les femmes de chambre pour l'hébergement, les services et la cuisine. Les sortants de l'INTH sont formés pour être au-dessus du Bac mais ce qui est sûr, c'est que pour apprendre le métier, il faut qu'ils démarrent par la base pour que lorsqu'ils seront managers, ils sachent exactement de quoi il s'agit quand ils donneront des ordres et des tâches à accomplir** », poursuit-elle

Pour la formation initiale, les cours théoriques sont dispensés par des professionnels ou des enseignants vacataires. On compte entre 50 et 80 enseignants pour les cours théoriques. L'INTH est doté d'un restaurant et de chambres d'application pour la partie pratique. « **Nous nous sommes aper-**

qu'ils sont déjà dans le métier mais qui n'ont pas de diplômes.

Toujours dans cette quête d'innovation des formations et outre le projet de développer une formation des guides touristiques, l'alternance, telle qu'elle est conçue en France ou ailleurs, devrait bientôt être appliquée grâce à une

formations et les débouchés qui en découlent », explique Nandrianina Raelivololona, responsable BOE.

« **Le suivi s'effectue tout au long de l'année. On peut accompagner les étudiants dans les techniques et les recherches d'emplois, par exemple comment faire un CV, rédiger une lettre de motivation car on est aussi en quête d'une insertion professionnelle et l'employabilité ».**

La responsable BOE est elle-même est une ancienne étudiante de l'INTH. « **J'ai fait mes classes ici de 2011 à 2014, j'ai opté pour l'hôtellerie car c'est ma passion. Dans mon parcours professionnel, j'ai déjà officié en tant que gouvernante et réceptionniste dans un grand établissement hôtelier. Puis l'INTH m'a sollicitée pour enseigner en hébergement, j'ai ensuite été embauchée par l'IECD au poste de responsable BOE à l'IECD pour l'INTH ».**

L'objectif du bureau orientation emplois est surtout de faire en sorte qu'il y ait une réelle insertion professionnelle. Concoctée par une entreprise qui s'appelle Digitec, une plateforme permet une rencontre virtuelle entre les employeurs, entreprises, et étudiants. Un employeur peut y émettre une offre d'emploi ou de stage. Les étudiants, pour leur part, ont la possibilité d'y soumettre CV et lettres de motivation. Tous les étudiants, même les anciens, peuvent en bénéficier.

Tiana Ramanoelina



çus que ces structures ne suffisent plus pour les 1.280 étudiants qui sont là. On voudrait délocaliser la pratique professionnelle pour que cela se fasse dans des établissements à Tana et dans le cadre d'un partenariat. Ce sera une pratique professionnelle supplémentaire pour les étudiants de l'INTH mais en situation réelle », fait savoir Corinne Gaudino.

Pour ce qui est des formations continues (courtes), la plupart des participants sont des personnes qui reprennent leurs études, c'est-à-dire

collaboration avec le Groupement des Entreprises de Madagascar (Gem). Cela consiste à alterner les périodes de pratique en entreprise, moyennant rémunération, et celles en centre de formation.

A noter que l'INTH est aussi doté d'un Bureau Orientation Emploi (BOE) dont la mission est l'orientation, le suivi et l'accompagnement. « **L'orientation intervient avant l'entrée en première année. Il s'agit de guider le futur étudiant sur la filière, le contenu des**



Croisières de luxe

La Grande île fréquemment sur le chemin des croisiéristes

Madagascar fait régulièrement partie des circuits des croisières de luxe. Le temps d'une escale, les grandes compagnies de croisières internationales peuvent passer par Nosy Be, Antsiranana ou Toamasina, tandis que les bateaux de plaisance de luxe passent par Taolagnaro ou Toliara.

Les escales à Madagascar ont généralement lieu pendant la saison sèche, qui s'étend d'avril à novembre, considérée comme la meilleure période pour profiter des conditions de voyage agréables et pour observer la vie sauvage, car de nombreuses espèces sont actives durant cette période.

Les voyages sont proposés et organisés par des agences émettrices à l'étranger. La Grande île fait partie de la destination océan Indien aux côtés des Seychelles, La Réunion ou encore Maurice. Tout se joue dans la communication entre ces pays pour attirer les compagnies qui proposent ces pé-

riples qui peuvent durer des semaines et dont les escales effectuées par les touristes peuvent rapporter énormément. Malgré tout, si chaque pays met en avant ses atouts, la coopération établie dans le cadre des Iles Vanilles porte notamment sur les moyens d'organiser et de rentabiliser davantage le tourisme de croisière.

Dans ce type de voyage, les destinations concurrentes de Madagascar sont plutôt les pays d'Amérique Latine, Asie et Océanie.

En 2021, plusieurs compagnies de croisière de renom proposaient des itinéraires vers Madagascar. A com-

mencer par « Ponant », une compagnie de croisière française spécialisée dans les croisières de luxe et d'expédition. Ils offrent parfois des itinéraires vers Madagascar, mettant l'accent sur la découverte de la faune, de la flore et de la culture de l'île. Il y a également « Costa Croisières », une compagnie italienne populaire, MSC Croisières (italienne), le Cunard Line (britannique), Hapag-Lloyd Cruises (allemande) ou encore Fred. Olsen Cruise Lines (britannique) et Princess Cruises (américaine).

Les croisières de luxe proposent généralement des itinéraires variés pour

visiter différentes régions de Madagascar, comme Nosy Be, Antsiranana, Toamasina, Toliara, ou encore Morondava. A Taolagnaro, le Port d'Ehoala a notamment accueilli son premier navire de croisière le 28 mars 2010. « *Depuis, plus de 65 navires de croisières et 48.977 croisiéristes ont pu visiter la ville et ses alentours* », a-t-on fait savoir auprès de Rio Tinto QMM.

Chaque escale offre aux touristes des expériences uniques, que ce soit l'observation de la faune, la découverte de parcs nationaux ou la visite de villages pittoresques. Des excursions guidées à terre sont souvent organisées pour permettre aux passagers de découvrir la vie sauvage de Madagascar. En raison de la richesse de sa faune et de sa flore d'ailleurs, la Grande île met un accent particulier sur la conservation et les croisières de luxe veillent généralement à ce que les activités touristiques respectent l'environnement et soutiennent les initiatives de conservation locales.

Les navires de croisière de luxe offrent des commodités haut de gamme pour assurer le confort et la satisfaction des passagers. Ces navires disposent de cabines spacieuses, des équipements de détente tels que des spas, des piscines, des restaurants gastronomiques, des conférences sur la faune et la flore, et des activités de divertissement à bord.

Les tarifs des croisières peuvent également varier en fonction de la saison touristique, les périodes de haute saison pouvant être plus chères qu'en basse saison. Le type de cabine choisi par le client (intérieure, extérieure, balcon, suite, etc.) aura également un impact sur le prix du voyage. Certaines croisières incluent des excursions à terre, des repas spéciaux, des boissons ou des activités supplémentaires, tandis que d'autres peuvent facturer ces services séparément. Chaque compagnie de croisière a ses propres politiques de tarification et de fixation des prix.

Tiana R.



SOLUTION ANTI-DELESTAGE

Nous avons la solution pour vous!

Panneau solaire



GARANTIE
25
ANS

Batterie Lithium



GARANTIE
10
ANS

Durée de vie jusqu'à 16 ans

Convertisseur



GARANTIE
5
ANS

Monitoring à distance



GARANTIE
5
ANS

Regulateur



GARANTIE
5
ANS

hello

(+261) 34 02 402 16 - contact@solarma-madagascar.com - Lot II Ivandry JF bis, Antananarivo 101, Madagascar



hello



PIZZA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE

sur place ou à emporter



On est de retour à "la Compagnie des Voyageurs"



@marleyspizamada

+261 34 08 130 30



UN PARADIS TROPICAL

Nosy Be Hôtel & Spa **** est un lieu authentique conçu pour vivre une expérience immersive dans un environnement tropical naturel.

Situé sur l'île de Nosy Be en bord de mer à Madagascar, il s'agit de l'endroit idéal pour voir certains des plus spectaculaires couchers de soleil



Transport de voyageurs sur route

La qualité des prestations s'améliore



Malgré l'état actuel des routes, dans un état de dégradation avancé dans leur ensemble, le transport terrestre reste le principal moyen pour se déplacer à l'intérieur de Madagascar. Cela tient au fait que l'offre de transport aérien intérieur est largement insuffisante face à la demande.

Pour répondre aux nombreuses demandes de transport et étant donné les opportunités qui se présentent, de nombreux entrepreneurs ont vite fait de créer des sociétés de transport terrestre de voyageurs (nationaux et étrangers). Toutefois, ces sociétés se différencient les unes des autres en termes d'offres de matériels roulant, de destination et surtout en matière de qualité des prestations

Gasy'Car VIP est l'une d'elles. L'entreprise a été créée en 2015 par Mme Rohy dans la ville d'Antsirabe. L'idée de créer une entreprise de transport de haut de gamme lui est venue d'un « déclic » comme elle le définit.

Tout a commencé quelques années auparavant quand elle devait absolu-

ment, pour des raisons dont dépendait son avenir, rallier Antananarivo à partir d'Antsirabe. Pendant le trajet, le taxi-brousse à bord duquel elle se trouvait était tombé en panne. Finalement, elle n'a pu joindre la capitale dans la journée et a été forcée de rebrousser chemin.

C'est à partir de cet incident qui l'a vraiment traumatisée, qu'elle s'est décidée à créer sa propre entreprise de transport de passagers, mais différente de toutes celles qui existaient en ce temps-là. Une entreprise qui permettrait d'éviter aux passagers de connaître les déboires qu'elle avait elle-même rencontrés, donc une entreprise de transport haut de gamme qui n'existait pas encore à Antsirabe et qu'elle envisageait même de devenir

la référence à Madagascar en matière de transport de passagers sur route. C'est ainsi qu'est née Gasy'Car VIP avec, entre autres, comme principes fondamentaux, le confort total pour les clients, des services toujours de première qualité, une régularité assurée, zéro accident....

Ayant été formée en administration d'entreprise, elle a été obligée d'apprendre, de se former sur la manière de gérer une compagnie de transport de passagers, d'identifier toutes les failles des taxi-brousse pour y apporter toutes les solutions. Gasy'Car VIP est ainsi la pionnière du transport de passagers de première classe sur l'axe Antsirabe-Antananarivo. D'autres compagnies sont apparues par la suite.

Des activités diversifiées

Pour lui permettre d'acquérir le premier matériel de transport, elle a approché une banque qui a finalement refusé de financer son projet. Comme solution, elle s'est tournée vers la famille qui a accepté de la soutenir.

Composée, au départ, d'un seul véhicule, la flotte de Gasy'Car VIP s'est étoffée dans le temps. Aujourd'hui, celle-ci est constituée de 4 grands Starex, 2 Sprinters et d'un Crafter.

Quant aux activités de la société de transport de passagers, elles sont de 3 ordres. D'abord le transport sous forme de navette VIP entre Antsirabe et Antananarivo ou vice-versa. Ces navettes s'effectuent quotidiennement principalement avec les grands Starex et ont pour cible toute personne qui veut voyager confortablement pendant tout le trajet et sans la moindre crainte de déboire (panne...). Pour cette catégorie de transport, les prestations varient entre 20.000 Ar et 48.000 ariary par personne. Les principaux clients sont des nationaux, des étrangers, des hommes d'affaires...

La seconde catégorie d'activité concerne la location de voiture. Elle concerne n'importe quelles destinations dans la Grande île et on peut louer toute sorte de véhicules. Cela va de la voiture légère jusqu'au grands bus de type sprinter ou autre, en passant par les 4X4.

La troisième catégorie d'activité offerte par Gasy'Car VIP est le transport de personnel. Elle couvre tout type de clientèle (entreprise...).



Antsirabe, en route vers le Sud

Non seulement le promoteur est originaire de la ville d'eaux, mais elle considère en plus que l'installation de son entreprise à Antsirabe présente de nombreux atouts. Le principal est qu'Antsirabe est le point de passage incontournable pour aller dans toute

la partie Sud du pays.

Par ailleurs, la ville d'Antsirabe est devenue la principale destination de beaucoup de personnes (surtout venant de la capitale) pour le week-end. Ainsi, à chaque fin de semaine,

on aperçoit de nouveaux visages à Antsirabe. Cela a été rendu possible grâce à l'existence de nombreuses compagnies de transport offrant un confort de première classe. Il existe aujourd'hui à Antsirabe 5 compagnies de ce type.

Répercussions du Covid

De nombreuses entreprises n'arrivent pas encore à se relever complètement de la crise du Covid. Pendant cette période, certaines ont dû arrêter complètement leurs activités et en conséquence, les dettes se sont accumulées.

Aujourd'hui, certaines entreprises de transport doivent encore éponger les dettes qui se sont accumulées pen-

dant tout ce temps. Si l'année 2022 a été mise à profit pour préparer la reprise des activités, depuis le début de l'année 2023, les transports par navette ont repris.

Quoi qu'il en soit, Madame Rohy déplore l'absence de soutien financier pour tous ceux qui sont déjà en exercice. Il en est de même pour les

Malgaches qui veulent entreprendre. Pourtant, « *ils sont nombreux, ceux qui ont des projets en tête* », soutient-elle. Pour cette raison, elle affirme qu'il est difficile d'entreprendre à Madagascar. Aussi faut-il avoir beaucoup de patience, de persévérance et savoir se relever dans les moments difficiles.

Ranaivo Lala Honoré

Ciné-tourisme



Une nouvelle invitation au voyage

Un nouveau mode de voyage pourrait bien émerger dans les années à venir : le « ciné tourisme ». Dans ce concept, le cinéma se place comme une motivation principale dans le choix d'une destination de vacances. L'idée consiste à valoriser les atouts de Madagascar auprès des professionnels du cinéma ou de la télévision et ainsi de voir figurer la Grande île dans des productions de films ou de séries vues dans le monde entier. La diffusion des programmes, dans les salles ou sur des plateformes, devient alors un outil de promotion pour attirer de nouveaux touristes séduits par les images qu'ils ont pu admirer.

Madagascar possède des atouts extraordinaires pour attirer les réalisateurs et leurs caméras : la diversité de ses paysages, son désert trop inconnu du grand public. Les baobabs et les Tsingy de Bemaraha sont toujours évoqués pour parler de l'île, alors que les paysages varient d'un endroit à un autre. Madagascar peut aussi mettre en avant sa musique, sa culture, sa gastronomie comme autant d'arguments de séduction.

Le groupe de voyage Expedia donne un nom à ces nouveaux vacanciers : les « cinés touristes ». D'après une étude menée par l'institut de sondage international OnePoll, relayée par le site Tendence Hôtellerie, « les documentaires, films et séries

en streaming sont désormais la deuxième plus grande source d'inspiration pour partir en voyage (20 %). Ils dépassent désormais les réseaux sociaux (13 %), et se positionnent juste derrière les recommandations d'amis ou de la famille (42 %) ». Le film « Le Seigneur des anneaux » a permis d'augmenter très sensiblement le nombre de visiteurs en Nouvelle Zélande. Selon le site officiel du tourisme néo-zélandais, 100 % Pure New Zealand, un touriste sur cinq cite encore le blockbuster comme inspiration dans leur décision de voyage dans le pays.

Le « ciné tourisme » se base sur la promotion touristique et la mise en œuvre de modalités économiques et structurelles pour

favoriser les tournages sur son sol. Attirer des producteurs internationaux implique la mise en place de tout un mécanisme à travers des lois et des mesures incitatives. Deux pays, l'île Maurice et le Maroc ont conçu des modèles desquels Madagascar pourrait s'inspirer. Car, même si des progrès ont été constatés ces dernières années en matière d'accueil et de soutien, le pays ne dispose pas encore de toutes les capacités et équipements suffisants pour pouvoir assurer des projets internationaux. L'île Maurice a amorcé son investissement dans la séduction des professionnels de l'image dès 2015. Le pays a commencé à offrir des opportunités aux producteurs étrangers pour venir sur place tourner des

films Bollywood (production indienne). Cela implique d'être présent à de grands événements tel le Festival de Cannes ou encore de se faire connaître et présenter ses atouts lors de grands rendez-vous comme le festival consacré à la production hollywoodienne. Au-delà des longs métrages, les tournages de clips ont également été multipliés. Même s'ils ne prennent qu'une semaine, avec des retombées économiques directes moins importantes, leur diffusion sur toutes les formes de réseaux offre une visibilité mondiale aux endroits où ils ont été produits.

Une stratégie supplémentaire doit accompagner la valorisation d'un pays : la formation de techniciens qualifiés. Auparavant, les tournages impliquaient le déplacement d'une centaine de personnes. Désormais, seulement une trentaine est nécessaire si la main d'œuvre est déjà disponible sur place. Les producteurs étrangers peuvent ainsi trouver une économie tout en apportant une source de revenus nouvelle aux techniciens locaux. Une condition à ce cercle vertueux : que le pays d'accueil dispose de main d'œuvre qualifiée pour ces métiers. D'où la nécessité de mettre en place des filières de formation ou d'adaptation à ces tâches nouvelles. Parallèlement, le tournage permet aussi de mobiliser toute une chaîne logistique, les transports des matériels, le déplacement des acteurs et des équipes... Tout profite au final à l'économie du pays.

Pour dénicher les talents, Maurice organise régulièrement le « 7 Days Challenge », une compétition qui consiste à écrire, tourner et monter un film d'une dizaine de minutes.

Autre initiative, l'« Inter College Short Film Competition » s'adresse, elle, aux plus jeunes. L'île propose donc toute une palette de programmes permettant aux talents de s'exprimer sur son territoire à côté d'une série de mesures destinées à faciliter les productions. L'autorisation de tournage est délivrée en 24 heures, soit un gain de temps considérable pour les producteurs. Le marketing du pays profite de la visibilité ainsi proposée, en particulier quand les films sont diffusés sur des plateformes comme Netflix ou Amazon Prime dont les spectateurs sont des cibles privilégiées.

Dans sa communication, le Maroc met surtout en avant le tourisme balnéaire et culturel, les infrastructures historiques et le cinéma.

S'agissant du cinéma proprement dit, le pays mise essentiellement sur les festivals et le tournage de films étrangers sur ses terres. Le festival international du film de Marrakech, créé en 2001 par le Roi Mohammed VI, accueille et rend hommage à des personnalités et des acteurs de renommée mondiale, ambassadeur de leur art. En parallèle, une attention particulière est portée aux jeunes talents, à travers la compétition « Cinécoles » qui récompense les meilleurs courts-métrages réalisés par les étudiants.

Historiquement, depuis les années 50 et 60, le Maroc est le terrain de tournage des grands films internationaux et sa proximité géographique avec l'Europe n'y est sans doute pas étrangère. Le pays a mis en place la « Film Commission », un dispositif qui permet à chaque région de disposer de sa propre commission pour décider des

soutiens à apporter aux productions. La plus active se trouve dans le Nord, à Ouarzazate, avec les studios Atlas qui ont accueilli des films prestigieux, de Gladiator au Diamant du Nil avec Michael Douglas. Pour ne citer qu'eux.

Présent dans les grands événements professionnels du cinéma, le Maroc est plébiscité par les producteurs internationaux pour son climat, ses infrastructures touristiques mais surtout ses techniciens. Depuis des années, le pays a fourni d'énormes efforts de formation par l'intermédiaire d'instituts spécialisés étatiques ou privés. En contrepartie des aides au tournage, la production doit s'engager à employer, au minimum, entre 10 et 30 de techniciens marocains.

Dans cette compétition pour attirer les productions, le Maroc est concurrencé par des pays comme l'Espagne et Malte. Alors, pour conserver son pouvoir d'attraction, les autorités ont mis en place un dispositif qui permet aux producteurs d'être remboursés de leurs dépenses effectuées sur le territoire à hauteur de 20% depuis 2018 puis 30 % à partir de cette année. A condition de dépenser au moins dix millions de dirhams (920.000 euros) hors taxes sur place et d'y tourner au minimum 18 jours. Pour faciliter encore les démarches, le pays a institué un guichet unique au centre cinématographique marocain pour la partie administrative et délivrer toutes les autorisations requises. Toutes les structures susceptibles de favoriser les tournages sont aussi partie prenante, qu'il s'agisse du transport aérien, par le biais de la compagnie nationale ou au niveau l'office du tourisme.

Tiana Ramanoelina



Tourisme haut de gamme à Madagascar

Peu de voyages mais des séjours conséquents

Discrétion, luxe absolu, sécurité et budget illimité. Ce sont les mots d'ordres de ces célébrités et gens riches à l'instar de Richard Branson ou Tom Cruise qui ont déjà choisi Madagascar pour un séjour. Les agences qui organisent ce genre d'expérience dans l'océan Indien et à Madagascar sont rares, très discrètes et ne communiquent pas beaucoup. Le tourisme balnéaire et les aventures sont les plus prisés dans ce tourisme haut de gamme qui sort de l'ordinaire.

Dans ce genre de tourisme, il n'y a pas de formule toute faite. Tout se joue dans les moindres détails, selon le souhait et les exigences du client : ses centres d'intérêt, ses attentes, la durée de son séjour sont pris en compte pour concevoir des séjours sur mesure. Les patrimoines naturels et culturels sont les plus prisés.

Sur un parcours trekking, Madagascar possède l'Andringitra, au Tsaranoro, qui est considéré comme un des « bigwalls » les plus célèbres au monde. Tandis que les sites spéléologiques sont dans le sud à Andavadoaka, et Tsimanapetsotsa. Des plongées uniques se font habituellement aux îles Radama... Dans tous les cas, des matériaux de dernière génération sont utilisés. Les voyageurs sont accompagnés par des guides de renommée internationale. Les clients bénéficient également d'un « sur-encadrement », avec un ou deux guides par personne. Ces agences de voyages conçoivent ces aventures uniques dans le cadre de nombreux événements : anniversaire, demande de mariage, ou encore une lune de miel. Il se peut même qu'un voyage soit organisé mais que les clients découvrent la destination et leurs itinéraires uniquement en arrivant sur place. Il faut aussi souligner que tous les moyens de transports (hélicoptères, jet privé, yacht ou catamaran) sont organisés par l'agence de

voyage qui fait venir les clients à Madagascar.

Côté établissement hôteliers, Madagascar possède des hôtels qui font partie des meilleurs au monde. A commencer par le Miavana, sur Nosy Ankaon. Cette île privée est l'une des plus cotées dans la zone océan Indien et vient d'être considérée par Robb Report, un célèbre magazine américain spécialisé dans le style de vie de luxe, figurant parmi les « 50 meilleurs hôtels de luxe dans le monde ». L'EDBM évoque notamment de Miavana Time and Tide qui a accueilli la star Tom Cruise en décembre 2020, en parlant de « premier écolodge 5 étoiles de la Grande-île, témoin de la performance et des compétences de sa région d'implantation (Diana) ».

Le Anjajavy Lodge est quant à lui le seul Relais & Châteaux de Madagascar (un réseau d'établissements de qualité dans le monde). Cet établissement, accessible uniquement en avion, dispose d'une réserve naturelle privée de 2.000 hectares et abrite des lémuriens qui font la réputation de Madagascar, sans oublier des forêts et surtout des plages. Un autre établissement, le Tsara Komba sur l'île de Nosy Komba fait aussi partie de ces hôtels qui sortent du lot.

Avant d'envoyer les clients dans les établissements, les agences de voyages

et les revendeurs prennent le temps de venir sur place pour un test. Dans ce type de voyage, ces établissements reçoivent régulièrement des clients européens : des chefs d'entreprise, des philanthropes, les gens les plus riches du monde, les célébrités du cinéma... La biodiversité de Madagascar est très appréciée par les clients anglo-saxons. Discrétion oblige, ce genre de périple ne se vend pas sur internet mais s'opère plutôt par réseautage (événement privé, recommandations des agences spécialisées). Côté prestation, la facture peut aller jusqu'à un million de dollars par jour pour une dizaine de jours. Au cours de l'aventure, il n'est pas rare que le client déguste une bouteille de vin hors de prix ou d'affréter un jet privé luxueux à plus de 8.000 euros.

Ce type d'aventure n'a pas été trop affecté par la crise sanitaire. Les voyages avec des budgets illimités sont peu nombreux mais les séjours sont conséquents, notamment en matière de retombées pour Madagascar. En l'occurrence économiques avec l'entrée de devises, mais aussi avec la possibilité, d'autre part, que ces clients riches soient touchés par l'authenticité du pays et nourrissent le souhait d'y mener ou soutenir des projets sociaux ou humanitaires.

Tiana R.



Tourisme - digitalisation

Sur le chemin de la transition numérique

Le digital au service du tourisme se concrétise peu à peu. Guidage virtuel dans les musées, collaboration avec des influenceurs sur les réseaux sociaux et bien d'autres projets se trouvent dans la liste des défis du ministère du Tourisme, afin de redonner au secteur sa lettre de noblesse après deux ans de paralysie. Joël Randriamandranto, ministre du Tourisme se déclare plutôt optimiste en faisant état de tous les efforts entrepris par l'Etat pour mener le secteur vers une transition numérique.



Parmi les efforts déjà entrepris, la digitalisation du service de guidage au sein du Rova figure parmi les plus évidents. Des casques et des voix virtuelles ont remplacé les traditionnels guides dans ce patrimoine culturel de Madagascar. Un changement qui ne semble pas choquer les visiteurs qui se laissent facilement emporter par le ton mélodieux de ces guides vocaux.

D'ailleurs, ce ne sera pas la seule surprise que réserve le ministère du Tourisme aux visiteurs locaux et internationaux, à en croire les explications de Joël Randriamandranto. En effet, l'Etat a également prévu de collaborer avec des influenceurs internationaux, pour augmenter le taux de popularité de la Grande île sur les réseaux sociaux. Des créateurs de contenus en provenance de l'Afrique du Sud ont par exemple pu visiter Nosy Be, grâce à une collaboration avec le ministère et un grand hôtel de luxe dans la capitale. Les influenceurs nationaux ne sont pas non plus en reste. La collaboration entre le ministère et Farah Rabekijana, influenceuse sur les réseaux sociaux, dans son projet « Mon road trip culinaire » porte ses fruits. Le but était de faire connaître les sites touristiques moins connus de la Grande île à travers la découverte des spécialités culinaires des localités visitées par l'influenceuse. Depuis le début de la collaboration en juillet 2022, Farah Rabekijana a augmenté le nombre de ses followers,

jusque dans les 53.000 actuellement.

Ce n'est pas tout. « *Nous prévoyons également d'organiser ce qu'on appelle un livestream. Cet événement consiste à inviter un artiste international célèbre pour un concert dans un lieu touristique à Madagascar, et diffuser le spectacle en direct sur les réseaux sociaux* », explique le ministre du Tourisme. « *L'objectif est que Madagascar soit visible dans le monde entier* », poursuit-il.

Par ailleurs, il y a également la mise en place d'une plateforme d'auto-recensement des opérateurs touristiques. C'est un outil qui permet au ministère d'améliorer le système de contrôle du secteur touristique à Madagascar et de lutter contre les activités informelles. Ainsi, tous les opérateurs touristiques, qu'ils soient guides, restaurateurs ou agence de voyage ont l'obligation de s'auto-enregistrer sur cette plateforme, sous peine d'être considérés par l'Etat comme acteurs informels. Ils avaient trois mois après l'ouverture de la plateforme prévue en février pour s'enregistrer. Dépassé cette date, ce sont les sanctions qui parlent. Sans compter les plateformes de formation en ligne et l'amélioration des fonctionnalités sur la page Web du ministère du Tourisme.

Autant d'efforts qui montrent que Madagascar est sur la bonne voie, même si beaucoup de chemins restent à faire.

Le métier de guide à l'épreuve de la transition numérique

Le développement numérique n'est certainement pas l'ennemi du guide touristique, même s'il n'est pas toujours son fidèle compagnon. Certaines technologies semblent menacer le métier de guide.

Au musée du Rovani Madagasikara par exemple, le guidage virtuel a pris la place des guides traditionnels. A chaque étage du bâtiment royal, l'histoire de Madagascar est relatée par une voix virtuelle qui se répète en boucle. Un peu plus haut, des casques sont mis à la disposition des visiteurs pour leur permettre de comprendre la valeur de la collection exposée dans le lieu. Une énorme projection qui couvre presque toute une salle permet de revoir l'histoire de la royauté du peuple Merina. L'ambiance est murmurante. Pas un seul guide ne crie : « Bienvenue ! » tout en poursuivant la visite guidée. Il est vrai que de temps à autre, les visiteurs se posent des questions sur les objets sous leurs yeux, cherchant au passage des personnes qui peuvent leur expliquer. C'est l'image de l'avenir. La digitation du monde culturel et touristique. Une situation incontournable et à laquelle il faut faire face, selon Manitra Randriambololona, président de la Fédération nationale des guides (FNG). Selon lui, les guides doivent faire des efforts pour s'adapter avec le développement numérique si le métier veut survivre.

Depuis le 19 juin pourtant, l'accès des guides au musée du Rova est restreint. Dans un communiqué publié le 30 juin, le ministère de la Communication et de la culture parle de la présence « d'usurpa-

teurs d'identité, soit des personnes qui se disent guides touristiques mais qui ne le sont pas et qui passent leur temps à soutirer de l'argent aux touristes » de différentes manières. L'accès au Rova n'est ouvert que pour les guides touristiques ayant le souhait de continuer à travailler dans le site royal sur la colline de Manjakamiadana et qui devront déposer leurs dossiers pour pouvoir exercer ce métier. Ils bénéficieront ainsi de formations, leur permettant de reprendre fonction, selon toujours ce communiqué.

Une situation qui n'inquiète guère la FNG. « **Nous avons choisi de nous ouvrir à un tourisme plus ouvert aux technologies et aux nouvelles tendances mondiales. Les guides touristiques devront faire face à cette situation et s'adapter avec la réalité** », réagit le président de la FNG. Selon lui, la fédération a plutôt bien accueilli les nouvelles mesures prises par l'Etat à travers le ministère de la Communication et de la culture. « **Ces mesures permettront d'assainir l'image des guides touristiques. Avant les guides se ruèrent sur les touristes qui venaient visiter le palais de la Reine, mais aujourd'hui avec cette nouvelle organisation, tout devrait mieux se passer** », explique Manitra Randriambololona. « **Nous sommes même contents parce que ce nouveau système permet de promouvoir le tourisme à Madagascar. Il encourage même l'élargissement de ce concept à d'autres aspects culturels, tels que le famadihana (rituel funéraire malgache consistant à retourner les morts)**

pour faire connaître les patrimoines immatériels de Madagascar », poursuit-il.

« **Au début, la réaction est toujours négative parce que les gens ont peur, mais à la longue, il va falloir accepter la réalité, car le comportement des touristes a changé avec la crise sanitaire du Covid-19. Il faut s'adapter** », souligne encore Manitra Randriambololona. Il estime que les guides devraient se former pour être à la hauteur du développement auquel Madagascar aspire. Et de noter également que des discussions sont menées entre la fédération, le ministère de la Communication et de la culture ainsi que le ministère du Tourisme « **pour voir ensemble la manière de collaborer en impliquant la nouvelle technologie** ». L'objectif est le même pour les trois parties, promouvoir le patrimoine culturel et touristique de la Grande île. Le président de la Fédération nationale des guides espère même que cette collaboration puisse apporter un nouveau souffle au métier. « **La présence du guidage virtuel est une bonne chose, parce qu'il permet de justifier le professionnalisme du guide. En effet, je suis convaincu que ceux qui ont conçu le guidage virtuels sont des spécialistes et de ce fait, offrent des informations fiables à la population. En écoutant le guide virtuel, les gens peuvent également juger de la fiabilité du guide touristique qui leur donne les mêmes informations authentiques. Ils diront finalement que le guide fait son travail dans les normes** ».

Nambinina Jaozara



Les impacts économiques du secteur tourisme



Le tourisme permet de découvrir des terres nouvelles et des richesses naturelles, valorisant l'évolution de la culture et de la civilisation. Madagascar est une destination phare en raison de son environnement unique, le bien-être, la culture, les interactions avec la population, les aventures possibles et les nouvelles que l'on y trouve.

Le tourisme occupe une place importante dans l'économie malgache. Non seulement il favorise la création d'emplois et une amélioration de la distribution des revenus pour des guides touristiques, hôtellerie, transport... mais aussi il s'agit également d'une industrie pourvoyeuse de devises grâce à l'entrée des visiteurs étrangers. Par

effet d'entraînement, le tourisme impacte aussi positivement les autres secteurs. Il encourage le développement du commerce intérieur et extérieur, représente une part importante du Produit intérieur brut (PIB) et agit comme moteur de la croissance économique du pays.

Economie transversale

L'économie touristique est une économie transversale. En interdépendance avec d'autres secteurs de production et de services, elle génère des activités économiques dans ces autres secteurs. En effet, le tourisme est en interaction avec le secteur des services, le transport, l'éducation, l'artisanat, l'agriculture, l'élevage et la pêche...

En guise d'exemple, la construction des établissements hôteliers et des installations touristiques implique le secteur de la construction.

Puis, ces établissements d'hébergement, dans leurs activités, créent des liens en amont et en aval avec l'agriculture, la pêche et l'industrie.

A travers leurs dépenses personnelles, les prestations de services touristiques et les touristes eux-mêmes créent une demande en matière de transport, de télécommunications, de services bancaires, de services médicaux, de sécurité ou encore de commerce de détails. Les produits artisanaux comptent parmi les besoins des touristes.

Au niveau emploi

Etant entendu que le tourisme opère en interdépendance avec d'autres secteurs de production et de services, il génère d'une part des emplois directs relatifs au secteur lui-même, et d'autre part des emplois indirects, ainsi que des emplois induits.

Le tourisme se positionne dans la branche la plus génératrice d'emplois

après le secteur primaire et les autres secteurs comme le transport et le commerce.

Les emplois directs correspondent aux activités répondant à la demande immédiate des touristes et des visiteurs tels que la restauration, l'hébergement, les agences de voyages...

Pour les emplois indirects et induits,



ils sont très diversifiés et liés à l'activité touristique et aux loisirs tels que le transport, les bâtiments en raison de l'importance de l'immobilier de loisirs, l'agriculture stimulée par la demande supplémentaire des touristes, le commerce, l'artisanat ainsi que les services avec une multitude de métiers liés à l'entretien et à la réparation.

Au niveau des recettes en devises



Une importante part des dépenses des touristes se fait en dehors du lieu d'hébergement. Il s'agit de prestations de services qui ne sont pas rattachées directement au tourisme. Ce genre de dépenses est difficile à estimer, et n'est

malheureusement pas connue pour Madagascar, mais selon la Banque centrale Malgache, le tourisme est un des trois premiers secteurs en terme de recettes en devises.

Au niveau des impôts et taxes

Le tourisme génère également des revenus fiscaux pour l'État. Les taxes et les impôts concernent les revenus des sociétés, les salaires, les charges sociales, les importations, les droits d'atterrissage des appareils et les droits des quais des bateaux de croisière.

Comme les dépenses liées au tourisme sont dispersées dans de nombreux secteurs, il est difficile de donner le montant exact des impôts levés sur le tourisme.

Mais on peut dire par exemple que l'hôtelier doit payer, d'après le Codes

général des Impôts, la taxe professionnelle, la taxe d'incorporation, l'impôt sur les revenus des personnes physiques, la taxe sur valeur ajoutée, l'impôt de licence et impôt sur les bénéfices de société.

Fuites

Le tourisme est souvent dit facteur de fuite du Dollar ou de l'Euro du touriste qui sort du pays pour le paiement des importations consommées par le secteur du tourisme.

Une définition élargie des fuites couvre les paiements effectués par les touristes dans leur pays d'origine pour les transactions de voyage, d'assurances et financières.

La fuite est fonction du développement d'un pays, de sa diversification économique et du degré d'ouverture de ses accords commerciaux, et elle devrait être similaire dans la même région ou le même pays.

Différents facteurs provoquent la fuite, et varient d'un pays à l'autre. Dans les économies diversifiées où les installations touristiques sont construites, équipées et approvisionnées en grande

partie par des ressources locales, la fuite sera plus faible et les recettes nettes en devises peuvent dépasser 85% des revenus bruts. Mais dans les petits pays et les îles, les importations peuvent ramener des recettes nettes en devises de 45%.

A Madagascar, ce genre de donnée n'est pas encore disponible. Toutefois, en connaissance de volume des importations malgaches, du nombre de touristes, du niveau de développement, on peut supposer que les fuites sont importantes pour le pays.

Mais, d'une autre manière, les marchandises importées identifient en fait les zones à potentiels pour le secteur privé pour créer des liens avec des producteurs ou des prestataires de services dans les secteurs formels et informels. Ce qui permet de limiter les fuites.



Bref, le tourisme est aujourd'hui un secteur crucial et dynamique dans l'économie mondiale et en particulier pour les pays en voie de développement comme Madagascar. Sa croissance touche non seulement les activités intrinsèques, principalement via

le secteur privé, mais aussi d'autres secteurs tels que le transport et l'environnement. Il permet la création d'emplois et ce, pour les diverses couches de la société, qualifiés ou non, ainsi que pour les personnes souvent marginalisées sur le marché du travail.

Facteur de développement économique, le secteur représente également une des principales sources de devises étrangères d'une part et permet de renflouer les recettes de l'État par la fiscalité d'autre part.

Andriatahina Rakotoarisoa - Economiste

Festival des baleines

Levier du tourisme national et international

Credit Photos - ADN Telma



Photos : ADN Telma



Au fil des années, le Festival des baleines est devenu un événement incontournable à Sainte-Marie. Hormis les interruptions dues au Covid-19, ce rendez-vous annuel qui célèbre l'arrivée des baleines à bosse dans ces eaux chaudes de l'océan Indien est devenu une véritable institution depuis sa première édition en 2015.

L'édition 2023 du Festival des baleines s'est déroulée du 15 au 23 juillet dernier. Le célèbre animateur français, Julien Lepers, en a une nouvelle fois été le parrain. Et d'après les organisateurs et partenaires, l'événement a une fois encore confirmé son statut de « **levier du tourisme national et international, malgré une météo défavorable, des traversées bateaux annulées et non compensées par le manque de vols** ».

Un avis visiblement partagé par le président de la République qui, présent sur place, s'est notamment entretenu avec les organisateurs du festival qui a reconnu celui-ci comme étant un « **ambassadeur international pour le développement touristique du pays et un bienfait pour la population** ».

Comme à l'accoutumée, l'événement vise à promouvoir le tourisme et l'économie bleue sur la Grande île en mettant à l'honneur les baleines qui choisissent les eaux chaudes de l'océan Indien pour se reproduire et élever leurs progénitures. Objectif largement

atteint donc, les hôtels ayant fait le plein et les visiteurs ayant eu plein les mirettes.

En outre, celui-ci a également pour but de sensibiliser le public à la conservation des baleines et de leur habitat, mission que s'est fixée l'association Cetamada qui, aux côtés d'autres partenaires tels que l'Office régional du tourisme de Sainte-Marie ou encore Telma, est en première ligne dans l'organisation et la réussite du festival. « **Le tourisme est la principale source de devises étrangères pour notre île. Ainsi, nous devons veiller à ce que le lieu de vie des baleineaux soit préservé** », abonde dans ce sens le député de Sainte-Marie, Tam Teon Luc Urbain Ravonty.

Le Festival des baleines étant un événement à la fois culturel et touristique, diverses activités ont été programmées : des spectacles culturels mettant en valeur les traditions locales, conférences et séances de projections de films et conférences, des stands d'artisanat local et de nourriture, des rencontres sportives sur sable

dont du Beach soccer et, pour la première fois, du Beach rugby. Et, bien évidemment, des circuits ont été organisés pour les touristes afin de leur permettre d'observer les baleines. Cette sortie en mer est d'ailleurs l'une des activités les plus prisées pendant le festival car elle permet aux visiteurs de se rapprocher de ces géants marins tout en respectant les règles de préservation et de non-dérangement des animaux. Sans oublier la découverte des autres sites touristiques de la localité dont le circuit des pirates, la piscine naturelle, l'île aux Nattes...

A noter que, côté connectivité, l'aéroport Ravoraha de Sainte-Marie vient de bénéficier de l'installation de balisages lumineux pour pouvoir accueillir des vols internationaux de nuit. Mais sur place, les opérateurs se languissent toujours des vols régionaux directs comme la liaison La Réunion - Sainte-Marie.

Tiana R.

Le Salon des jeux de société à l'AFT



En cette période de grandes vacances, l'Alliance française d'Antananarivo se mue comme chaque année en une véritable ludothèque. Du 07 au 19 août s'y tiendra le prochain Salon des jeux de société auquel tous les férus de ce genre de divertissement sont conviés, voire ceux qui souhaitent tout simplement en faire la découverte. Le tout gratuitement. Au programme, des séances d'initiation aux échecs, à la belote, aux dames, sachant que le salon fera également la part belle à des jeux traditionnels malgaches comme le Fanorona ou encore le Katro, des jeux grandeur nature et tout à fait dans l'air du temps tels que le Ludo ou le Loup garou, ainsi qu'à de grands classiques comme le Scrabble, avec la participation de l'Association des scrabbleurs de Madagascar. Une partie « tournois » viendra clore le salon.

Toliara fait ses « Grandes vacances »

Du 04 au 27 août auront lieu « Grandes vacances à Toliara », soit près de trois semaines particulièrement chargées en festivités culturelles, sportives et voyages organisés. Hormis donc les concerts et autres spectacles artistiques, ainsi que les compétitions de sports traditionnels tels que le Ringa et le Doranga, les vacanciers pourront s'adonner aux séances d'initiation au kitesurf et

au parapente.

L'Office régional du tourisme de Tuléar (ORTU) a également conçu des offres de voyages organisés au cours desquels les visiteurs pourront partir à la découverte ou la redécouverte des merveilles de cette région aux innombrables atouts touristiques à Anakao, Tsimanampetsotse, Ambola, Nosy Ve, Andaboy ou encore Andavadoaka.



Hakanto contemporary : Le Lamba sous toutes les coutures



L'exposition pluridisciplinaire « Lamba forever Mandrakizay » a pris ses quartiers à Hakanto contemporary à Ankadimbahoaka.

A travers la photographie, la peinture, dessins, tissage, arts plastiques... 21 artistes, entre autres Gad Bensalem, Jean Yves Chen, Tsiriniaina Irimboangy, Charles Edgar Lincoln, Joël Andrianomearisoa, Madame Zo, Nazaria Tooj, Jean Luc Raharimanana... y dévoilent leur inspiration autour de cette pièce tex-

tile, qu'elle soit en coton, raphia, ou encore en soie.

Le visiteur découvre au fil de l'exposition le traitement qu'ils en font, parfois à travers de véritables récits sur son usage dans diverses régions de la Grande île, ainsi que sur la dimension socioculturelle du Lamba qui habille les vivants autant qu'il accompagne les morts dans leur dernier voyage. « Lamba forever Mandrakizay » est à visiter chez Hakanto Contemporary jusqu'au 18 novembre.







Les Chroniques de Michèle Rakotoson

Quel âge Daniel avait-il quand il est venu travailler à mon service : 20 ? 21 ans ?

Il devait passer son bac et a tout arrêté, avant même d'essayer. Ses parents ne pouvaient plus payer sa scolarité. C'était une école privée, chère pour eux et surtout : « nous avons peu cours me dit-il, les profs allaient à la piscine proche. » Le ton était sans émotion. C'est un homme des Hauts-Plateaux malgaches Daniel, rien ne transparait. Mais le désespoir était advenu. - Il a tendance à boire, me dit sa mère, il faudra le discipliner. - Il va s'occuper du jardin, bêcher la terre, planter des patates et travailler dans les rizières. (J'ai la chance de vivre à la campagne, avec un jardin potager et deux rizières.)

Devenir ouvrier agricole, alors qu'on a le niveau du bac, pas mal comme plongeon !!! Daniel le fit, sans piper un mot, sans enfreindre les règles. Sauf un jour où il vint au travail saoul !!! Il avait 22 ans et travaillait comme un fou. Madame se déchaîna. Il a essuyé la tempête, ne dit rien, mais ne recommença pas.

Et Madame s'habitua à la présence discrète de Daniel.

Puis un jour, une occasion de faire autre chose vint. Une connaissance lâchait sa maison d'hôtes pour rentrer en France. J'ai sauté sur l'occasion, sans réaliser dans quoi je m'engageais. Après tout, j'ai travaillé dans la « com » et je savais faire des communiqués de presse, « vendre » un produit, voir si le dossier de présentation « présentait bien », faire des plans de table, vérifier si les toilettes sont propres, si toutes les lampes fonctionnent, si les serviettes sont propres, si tous les journalistes

ont confirmé leur venue, si les invités, si... et même monter cinq étages sans ascenseur, avec un dossier de cinq kilos, juchée sur des talons, sans perdre son sourire...

Gérer une maison d'hôtes ? Surtout que dans la reprise, il y a une femme de chambre et une cuisinière. Ca va aller, on a vu d'autres... Ouais...

La femme de chambre m'a très vite expliqué que la Madame Vazaha qui m'avait précédé n'hésitait pas à passer le balai et elle m'indiqua où se trouvaient lesdits balais. Vous me comprendrez que je lui ai dit d'aller très vite chercher du travail chez une autre Vazaha. Idem pour la cuisinière, qui m'a dit qu'elle faisait très bien les quiches lorraines, mais pas le ro-mazava, même amélioré, quant au varanga, elle ne savait pas comment cela se faisait, ce plat gasy !!!! Mais elle a eu de la chance, la concurrence cherchait une cuisinière qui savait faire des plats européens, comme des pâtes au fromage.

Bon, ce nettoyage était bien beau, mais il fallait assurer. Madame se mit à la cuisine, heureusement que j'aime ça, Daniel appela sa sœur qui aida au ménage et à la lingerie et lui fit la réception et le service. De temps en temps, son beau-frère Alain venait donner un coup de main. Je lui ai appris à mettre la table et dit qu'il fallait avoir toujours les mains très propres, surtout pas d'ongles noirs et servir à gauche de la personne, tout en restant une ombre silencieuse. Tout se passa correctement, le bouche à oreilles joua, et Daniel fut un bon réceptionniste : « Vos cartes d'identité s'il vous plaît, vous avez la chambre 1 au premier étage » (nous en avons deux), et surtout, ô miracle, il sut gérer

certaines situations disons « délicates » : à une jeune femme qui accompagnait un touriste français, il dit gentiment : « moi à votre place, je ferais gaffe, Madame est une pétasse, elle n'hésite pas à informer les gendarmes !!! ». Et vlan. Et voilà un couple qui lui tourna le dos vite fait. Il faut dire que celle-là, je l'avais vue sur les trottoirs d'Andravoahangy. Dans le style exotique à la Naipaul, le monsieur avait choisi, disons le pire !!! Et à un monsieur fonctionnaire qui emmenait sa secrétaire en goguette, vraisemblablement, il sortit un « tout est occupé Monsieur, il ne reste plus que ma chambre et je n'ai pas encore changé les draps ». Oups, un client de perdu, un !!! La seule fois où il a dû m'appeler, ce fut quand des touristes chinois voulurent occuper gratuitement et sans mon autorisation, le jardin. Là, Madame sortit sèchement son imparfait du subjonctif et menaça d'appeler ses gardes du corps (Daniel et Alain donc) !!! Les arguments marchèrent, le « guide » chinois lui stoppa aussi sec ses éructations.

L'aventure dura sept ans, hélas la sécheresse débarqua et les paysans se révoltèrent. Pourquoi autant d'eau pour moi et mon hôtel alors que leurs zébus étaient assoiffés et que leurs rizières s'asséchaient ??? Ils n'avaient pas tort.

Cela dit, entre écrire un roman ou une chronique et remplir la paperasse administrative et les fiches d'impôts, pour moi le choix fut vite fait. Mais Daniel lui est en train de réfléchir à un projet de tourisme vert. Je crois qu'il a mordu à l'hameçon et adore le va-et-vient permanent généré par le tourisme.

L'ÉNERGIE QUI VOUS FAIT AVANCER



NOUS SOMMES CONVAINCUS QUE **LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE** DOIT ÊTRE ÉQUITABLE ET PROFITER À TOUS



900

emplois dont
300 directs et
600 indirects



85%

des produits
pétroliers
du marché
national gérés



**Entre 20 et 30
milliards d'Ar**

par an en moyenne investis
dans des projets
économiques locaux

Premier réseau de stockage et de transport massif d'hydrocarbures sur la Grande Ile, LP est un acteur incontournable de l'économie malagasy.



lpmadagascar

www.logpetro.com

Telma

BIZINESY' PACK

OPTEZ POUR LE PACK LE MIEUX ADAPTÉ À VOTRE BUSINESS
ET RESTEZ CONNECTÉ A TOUTES LES OPPORTUNITÉS

Telma Net

DENOMINATION DES PACK	OFFRE INTERNET	LIGNE PRO 2.0 + SIM	FORFAIT VOIX G-FIXE INCLUS	TARIF Ar TTC
BIZINESY' PACK NET 50	TELMA NET 50 GO + MIFI OFFERTE	1	1h	179 000
BIZINESY' PACK NET 100	TELMA NET 100 GO + MIFI OFFERTE	1	1h	239 000
BIZINESY' PACK NET 250	TELMA NET 250 GO + BOX ALCATEL OFFERTE	3	2h	499 000

La
fibre

BIZINESY' PACK PETIT PRO	FIBRE PETIT PRO FUP: 2To	3	1h	499 000
BIZINESY' PACK PRO	FIBRE PRO FUP: 4To	3	2h	749 000
BIZINESY' PACK PRO PLUS	FIBRE PRO PLUS FUP: 6To	3	3h	999 000

COMPTE *MVola* ENTREPRISE
ET ACCÈS SELF-CARE

VOTRE
CONSEILLER CLIENT DÉDIÉ

CONTACTEZ-NOUS AU service.commercial@telma.mg OU RENDEZ-VOUS EN TELMA SHOP

Pour plus d'informations, contactez le service client entreprise : 808

